

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Специальная общеобразовательная школа - интернат" г. Губахи, Пермского края

Рассмотрена и согласована
ППО «Сопровождение»
Протокол
№ 1 от 30.08 2021г.

Принята на Педагогическом
совете
Протокол № 1
« 31 » 08 2021г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШИ
О.В. Шатунова
« 31 » 08 2021г.

**АДАптированная образовательная программа педагога
Струниной Юлии Борисовны
по учебному предмету «Хозяйственно-бытовой труд»
класса «Особый ребёнок 3»
Разработана на основе Программы «Особый ребёнок»,
Департаментом образования Пермской области**

2021-2022 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебно - тематическое планирование составлено на основе программы «Особый ребёнок», которая разработана департаментом образования Пермской области, Пермским региональным институтом повышения квалификации работников образования на основе Программы обучения глубоко умственно отсталых детей (Москва, 1983 г.) и Программы классов (групп) для детей с глубокой умственной отсталостью (Пермь: ПОИПКРО, 2002 г.).

Показателями обучения по Программе «Особый ребёнок» являются умеренная и тяжёлая умственная отсталость, а также другие состояния интеллектуального развития.

На обучение хозяйственно - бытовому труду отводиться 4 часа в неделю. Общее же количество часов, на которое рассчитана программа по хозяйственно - бытовому труду для детей классов «Особый ребёнок» составляет 136 часов.

Обучение хозяйственно - бытовому труду начинается с пропедевтического периода.

Все уроки по данному предмету строятся по следующим разделам: жилище, одежда, обувь, питание.

Основная цель данного предмета:

Прививать детям навыки самостоятельности, изживать тенденцию к иждивенчеству в посильных для детей задачах по самообслуживанию. При этом обязательно следует учитывать индивидуальные возможности детей и указанные в программе элементарные навыки, воспитываемые у детей.

На уроках хозяйственно - бытового труда детально отрабатываются все трудовые операции по санитарно - гигиеническим требованиям и самообслуживания, умения организовать окружающий быт.

Все уроки по хозяйственно - бытовому труду являются средством активного познания окружающей действительности.

Цель: формирование навыков социально - адаптивного поведения у детей.

Задачи:

Образовательные:

- Расширять и углублять знания детей об основных правилах соблюдения гигиенических требований.
- Учить детей осуществлять мелкий ремонт личной одежды.
- Расширять и углублять знания о пользе и разнообразии продуктов питания.
- Формировать основы здоровьесберегающего поведения.

Коррекционно-развивающие:

- Работать над коррекцией мотивационной и эмоционально-волевой сферы; корректировать аналитико-синтетические способности, умения делать выводы и обобщения.

Воспитательные:

- Воспитывать чувство ответственности за собственную жизнь и здоровье.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

К концу учебного года обучающиеся VI, VII, VIII, IX, года обучения должны:

- ориентироваться в задании;
- применять инструменты, приспособления, по назначению;
- уметь ухаживать за одеждой и обувью;
- знать приёмы стирки мелких носильных вещей;
- иметь представление о чистоте и порядке.
- владеть навыком ухода за своим жилищем на практике;
- ухаживать за комнатными растениями;
- накрывать на стол;
- пришивать пуговицы, вешалки (по возможности);
- накладывать заплаты (по возможности);
- гладить полотенца (по возможности);
- пользоваться пылесосом, утюгом (по возможности);
- мыть посуду с использованием моющих и чистящих средств (по возможности);
- знать нормы и режима питания;
- чистить сырые овощи (по возможности);
- готовить салаты из отварных и консервированных овощей (по возможности).

Знать:

1. правила безопасного пользования пылесосом;
2. правила безопасного пользования утюгом;
3. правила последовательного выполнения овощных блюд;
4. правила безопасного пользования и хранения чистящих и моющих средств.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

6 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Одежда. Уход за одеждой.	37
2.	Уход за обувью.	17
3.	Уход за жилищем.	18
4.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	5
5.	Что нужно есть в разное время года.	25
6.	Приготовление пищи.	20
7.	Мебель.	14
	Итого.	136

7 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Одежда. Уход за одеждой.	39
2.	Уход за обувью.	17
3.	Уход за жилищем.	20
4.	Хранение продуктов питания в холодильнике	4
5.	Что нужно есть в разное время года.	25
6.	Приготовление пищи.	31
	Итого.	136

8 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Одежда. Уход за одеждой.	39
2.	Уход за обувью.	17
3.	Уход за жилищем.	20
4.	Что нужно есть в разное время года.	29
5.	Приготовление пищи.	31

	Итого.	136
--	---------------	-----

9 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Одежда. Уход за одеждой.	39
2.	Уход за обувью.	17
3.	Уход за жилищем.	20
4.	Что нужно есть в разное время года.	29
5.	Приготовление пищи.	31
	Итого.	136

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

І четверть (32 часа)

6 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
І.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
ІІ.	Одежда. Уход за одеждой.	
1.	Название и назначение одежды: уличной.	1
2.	Название и назначение одежды: школьной.	1
3.	Название и назначение одежды: домашней.	1
4.	Название и назначение одежды: рабочей.	1
5.	Название и назначение одежды: спортивной.	1
6.	Название и назначение одежды: нарядной.	1
7.	Правила смены одежды по сезону: осень.	1
8.	Правила смены одежды по сезону: зима.	1
9.	Правила смены одежды по сезону: весна.	1
10.	Правила смены одежды по сезону: лето.	1
11.	Просушивание намокшей одежды.	1
12.	Уход за одеждой. Чистка одежды платяной щёткой.	1
13.	Сроки смены белья.	1
14.	Правила хранения белья до стирки.	1
15.	Стирка мелких вещей и сушка: носовой платок.	1
16.	Моющие средства: сода.	1
17.	Моющие средства: мыло.	1
18.	Правила применения мыла при стирке.	1
19.	Моющие средства: стиральный порошок.	1
20.	Правила пользования моющими средствами и их хранение.	1
21.	Посуда, применяемая для стирки белья.	1
22.	Приемы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, носки.	1
23.	Практическое занятие по стирке рабочей одежды (фартук, косынка).	1
24.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1
25.	Виды нитей. Название и назначение нитей.	1
26.	Виды игл. Название и назначение игл.	1
27.	Правила пользования и хранения игл.	1
28.	Понятие о простых швах. Шитье по проколам.	1
29.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	2
30.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	2

II четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь.	1
2.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
3.	Правила смены обуви по сезону: осень.	1
4.	Правила смены обуви по сезону: зима.	1
5.	Правила смены обуви по сезону: весна.	1
6.	Правила смены обуви по сезону: лето.	1
7.	Просушивание намокшей обуви.	1
8.	Кожаная обувь. Чистка кожаной обуви кремом.	1
9.	Резиновая обувь. Уход за ней.	1
10.	Замшевая обувь. Уход за ней.	1
11.	Сушка мокрой обуви.	1
12.	Практическое занятие по чистке и сушке обуви.	1
13.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Уход за жилищем.	
1.	Виды жилых помещений: общежитие, квартира, индивидуальный дом.	1
2.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1
3.	Пол. Уход за полом.	1
4.	Пылесос и его значение для человека.	1
5.	Как правильно мыть окна.	1
6.	Уборка и заправка своей постели. Назначение каждого предмета постельного белья.	1
7.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
8.	Виды хозяйственного инвентаря: метла, веник, совок.	1
9.	Правила пользования веником и совком при подметании пола.	1
10.	Практическая работа. Подметание пола.	1
11.	Гигиенические правила уборки класса.	1
12.	Дежурство по классу. (Подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).	1
13.	Практическая работа. Проведение влажной уборки класса.	1
14.	Уход за комнатными цветами.	1
III.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	
1.	Хранение пищи и продуктов питания.	1
2.	Виды холодильников.	1
3.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1
4.	Экскурсия на школьную кухню.	1
5.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

III четверть (40 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1
2.	Продукты растительного и животного происхождения.	1
3.	Нормы и режим питания.	1
4.	Основные продукты питания: хлеб.	1
5.	Основные продукты питания: мучные изделия.	1
6.	Основные продукты питания: крупяные изделия.	1
7.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1
8.	Основные продукты питания: сахар.	1
9.	Основные продукты питания: овощи.	1
10.	Основные продукты питания: фрукты.	1
11.	Основные продукты питания: мясо.	1
12.	Правила обработки мясных блюд.	1
13.	Основные продукты питания: рыба.	1
14.	Правила обработки рыбных блюд.	1
15.	Последовательность в обработке овощей и фруктов. (Сортировка, мытьё).	1
16.	Витамины.	1
17.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1
II.	Приготовление пищи.	
1.	Знакомство с кухней и кухонной посудой.	1
2.	Соблюдение чистоты и порядка на кухне.	1
3.	Кухонная посуда. (Название посуды, правила пользования).	1
4.	Кухня. Приборы на кухне. (Нагревательные, электроприборы на кухне, правила пользования ими).	1
5.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
6.	Столовые приборы. (Наименования, умение пользоваться).	1
7.	Режим питания. (Завтрак, обед, полдник, ужин).	1
8.	Правила накрывания стола к обеду.	1
9.	Практическая работа. Сервировка стола в школьной столовой.	1
10.	Правила уборки со стола после приема пищи.	1
11.	Моющие средства. Правила мытья посуды.	1
12.	Практическая работа. Мытье посуды, уборка со стола.	1
13.	Обобщение знаний по пройденном разделу.	1

III.	Мебель.	
1.	Мебель. История возникновения мебели.	1
2.	Виды мебели.	1
3.	Мебель в классе.	1
4.	Мягкая мебель, бережное отношение.	1
5.	Размещение мебели в квартире.	1
6.	Правила ухода за мебелью.	1
7.	Полированная мебель.	1
8.	Средства по уходу за полированной мебелью.	1
9.	Практическая работа по уходу за мебелью.	1
10.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

IV четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда.	
1.	Одежда для детей школьного возраста.	1
2.	Смена одежды по сезонам.	1
3.	Сроки смены белья.	1
4.	Правила хранения белья до стирки.	1
5.	Практическая работа. Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц.	1
III.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
2.	Правила смены обуви по сезону.	1
3.	Просушивание намокшей обуви.	1
4.	Уход за обувью. Чистка обуви щёткой и кремом.	1
IV.	Уход за жилищем.	
1.	Гигиенические правила уборки класса.	1
2.	Уборка и заправка своей постели.	1
3.	Уход за комнатными растениями.	1
4.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
V.	Мебель.	
1.	Мебель. Виды мебели.	1
2.	Школьная мебель, соответствие размера.	1
3.	Средства по уходу за полированной мебелью.	1
4.	Практическая работа. Уборка класса.	1
VI.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Повторение норм и режима питания.	1
2.	Нормы и режим питания.	1
3.	Золотые правила питания.	1
4.	Значение витаминов в питании.	1
5.	Виды круп.	1
6.	Виды молочных продуктов.	1
7.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
8.	Где и как хранить продукты.	1
VII.	Приготовление пищи.	
1.	Кто и где готовит пищу (в школе, дома).	1
2.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
3.	Как правильно готовить пищу.	1
4.	Средства для мытья посуды, безопасность	1
5.	Приготовление простых бутербродов.	1
6.	Обобщение знаний по пройденному материалу за год.	2

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

I четверть (32 часа)

7 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда. Уход за одеждой.	
1.	Название и назначение одежды: уличной.	1
2.	Название и назначение одежды: школьной.	1
3.	Название и назначение одежды: домашней.	1
4.	Название и назначение одежды: рабочей.	1
5.	Название и назначение одежды: спортивной.	1
6.	Название и назначение одежды: нарядной.	1
7.	Правила смены одежды по сезону: осень.	1
8.	Правила смены одежды по сезону: зима.	1
9.	Правила смены одежды по сезону: весна.	1
10.	Правила смены одежды по сезону: лето.	1
11.	Просушивание намокшей одежды.	1
12.	Уход за одеждой. Чистка одежды платяной щёткой.	1
13.	Сроки смены белья.	1
14.	Правила хранения белья до стирки.	1
15.	Стирка мелких вещей и сушка: носовой платок.	1
16.	Моющие средства: сода.	1
17.	Моющие средства: мыло.	1
18.	Правила применения мыла при стирке.	1
19.	Моющие средства: стиральный порошок.	1
20.	Правила пользования моющими средствами и их хранение.	1
21.	Приемы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, носки.	1
22.	Практическая работа по стирке рабочей одежды (фартук, косынка).	1
23.	Правила пользования утюгом.	1
24.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
25.	Практическая работа. Утюжка мелких вещей (носвой платок).	1
26.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1
27.	Виды нитей. Название и назначение нитей.	1
28.	Виды игл. Название и назначение игл.	1
29.	Правила пользования и хранения игл.	1
30.	Понятие о простых швах. Шитье по проколам.	1
31.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	1
32.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1

II четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь.	1
2.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
3.	Правила смены обуви по сезону: осень.	1
4.	Правила смены обуви по сезону: зима.	1
5.	Правила смены обуви по сезону: весна.	1
6.	Правила смены обуви по сезону: лето.	1
7.	Просушивание намокшей обуви.	1
8.	Кожаная обувь. Чистка кожаной обуви кремом.	1
9.	Резиновая обувь. Уход за ней.	1
10.	Замшевая обувь. Уход за ней.	1
11.	Сушка мокрой обуви.	1
12.	Практическое занятие по чистке и сушке обуви.	1
13.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Уход за жилищем.	
1.	Виды жилых помещений: общежитие, квартира, индивидуальный дом.	1
2.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1
3.	Пол. Уход за полом.	1
4.	Пылесос и его значение для человека.	1
5.	Как правильно мыть окна.	1
6.	Уборка и заправка своей постели. Назначение каждого предмета постельного белья.	1
7.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
8.	Виды хозяйственного инвентаря: метла, веник, совок.	1
9.	Практическая работа. Подметание пола.	1
10.	Гигиенические правила уборки класса.	1
11.	Дежурство по классу. (Подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).	1
12.	Практическая работа. Проведение влажной уборки класса.	1
13.	Уход за комнатными цветами.	1
14.	Практическая работа. Уход за растениями в классе.	1
III.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	
1.	Хранение пищи и продуктов питания.	1
2.	Виды холодильников.	1
3.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1
4.	Экскурсия на школьную кухню.	1
5.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

III четверть (40 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1
2.	Продукты растительного и животного происхождения.	1
3.	Нормы и режим питания.	1
4.	Основные продукты питания: хлеб.	1
5.	Основные продукты питания: мучные изделия.	1
6.	Основные продукты питания: крупяные изделия.	1
7.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1
8.	Основные продукты питания: сахар.	1
9.	Основные продукты питания: овощи.	1
10.	Основные продукты питания: фрукты.	1
11.	Основные продукты питания: мясо.	1
12.	Правила обработки мясных блюд.	1
13.	Основные продукты питания: рыба.	1
14.	Правила обработки рыбных блюд.	1
15.	Последовательность в обработке овощей и фруктов. (Сортировка, мытьё).	1
16.	Витамины.	1
17.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Приготовление пищи.	
1.	Кухонная посуда. (Название посуды, правила пользования).	1
2.	Соблюдение чистоты и порядка на кухне.	1
3.	Кухня. Приборы на кухне. (Нагревательные, электроприборы на кухне, правила пользования ими).	1
4.	Где и как готовят пищу.	1
5.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
6.	Посуда чайная.	1
7.	Этикет за столом.	1
8.	Столовые приборы. (Наименования, умение пользоваться).	1
9.	Режим питания. (Завтрак, обед, полдник, ужин).	1
10.	Правила приготовления бутербродов с маслом.	1
11.	Правила приготовления бутербродов с колбасой.	1
12.	Правила приготовления бутербродов с сыром.	1
13.	Практическая работа. Приготовление бутербродов.	1
14.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых	1

	овощей (салат).	
15.	Практическая работа. Чистка картофеля, овощей (сырых).	2
16.	Правила накрывания стола к обеду.	1
17.	Практическая работа. Сервировка стола в школьной столовой.	1
18.	Правила уборки со стола после приема пищи.	1
19.	Моющие средства. Правила мытья посуды.	1
20.	Мытье кухонной посуды (кастрюля, чайник, сковорода).	1
21.	Практическая работа. Мытье посуды, уборка со стола.	1
22.	Обобщение знаний по пройденным разделам.	1

IV четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда.	
1.	Одежда для детей школьного возраста.	1
2.	Смена одежды по сезонам.	1
3.	Сроки смены белья.	1
4.	Правила хранения белья до стирки.	1
5.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
6.	Практическая работа. Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц.	2
III.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
2.	Правила смены обуви по сезону.	1
3.	Просушивание намокшей обуви.	1
4.	Уход за обувью. Чистка обуви щёткой и кремом.	1
IV.	Уход за жилищем.	
1.	Гигиенические правила уборки класса.	1
2.	Уборка и заправка своей постели.	1
3.	Уход за комнатными растениями.	1
4.	Как правильно мыть окна.	1
5.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
V.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Повторение норм и режима питания.	1
2.	Нормы и режим питания.	1
3.	Золотые правила питания.	1
4.	Значение витаминов в питании.	1
5.	Виды круп.	1
6.	Виды молочных продуктов.	1
7.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
8.	Где и как хранить продукты.	1
VI.	Приготовление пищи.	
1.	Кто и где готовит пищу (в школе, дома).	1
2.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
3.	Как правильно готовить пищу.	1
4.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
5.	Приготовление простых бутербродов.	1
6.	Средства для мытья посуды, безопасность	1
7.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1
8.	Обобщение знаний по пройденному материалу за год.	1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

I четверть (32 часа)

8 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Закрепление всех навыков, полученных на VII году обучения.	
II.	Одежда. Уход за одеждой.	
1.	Уход за одеждой. Чистка одежды платяной щёткой.	1
2.	Просушивание намокшей одежды.	1
3.	Сроки смены белья.	1
4.	Правила хранения белья до стирки.	1
5.	Стирка мелких вещей и сушка: носовой платок.	1
6.	Моющие средства: сода.	1
7.	Моющие средства: мыло.	1
8.	Правила применения мыла при стирке.	1
9.	Моющие средства: стиральный порошок.	1
10.	Правила пользования моющими средствами и их хранение.	1
11.	Приемы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, носки.	1
12.	Практическая работа по стирке рабочей одежды (фартук, косынка).	1
13.	Стиральная машина. Правила пользования.	1
14.	Приёмы стирки крупных вещей.	1
15.	Практическая работа. Стирка белья в стиральной машине.	1
16.	Правила пользования утюгом.	1
17.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
18.	Практическая работа. Утюжка мелких вещей (носовой платок).	1
19.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1
20.	Виды нитей. Название и назначение нитей.	1
21.	Виды игл. Название и назначение игл.	1
22.	Правила пользования и хранения игл.	1
23.	Подготовка белья и одежды к ремонту.	1
24.	Понятие о простых швах. Шитье по проколам.	1
25.	Ремонт белья и одежды по распорвавшемуся шву и разорванному месту.	1
26.	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству.	1
27.	Складывание ткани по разрыву или распорвавшемуся шву, стачивание ручным швом.	1
28.	Соединение краёв разрыва частыми сметочными стежками.	1
29.	Наложение заплата.	1
30.	Пришивание пуговиц и вешалки.	1
31.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	1
32.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1

II четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь.	1
2.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
3.	Правила смены обуви по сезону: осень.	1
4.	Правила смены обуви по сезону: зима.	1
5.	Правила смены обуви по сезону: весна.	1
6.	Правила смены обуви по сезону: лето.	1
7.	Просушивание намокшей обуви.	1
8.	Кожаная обувь. Чистка кожаной обуви кремом.	1
9.	Резиновая обувь. Уход за ней.	1
10.	Замшевая обувь. Уход за ней.	1
11.	Сушка мокрой обуви.	1
12.	Практическое занятие по чистке и сушке обуви.	1
13.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Уход за жилищем.	
1.	Виды жилых помещений: общежитие, квартира, индивидуальный дом.	1
2.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1
3.	Пол. Уход за полом.	1
4.	Пылесос и его значение для человека. Правила пользования.	1
5.	Как правильно мыть окна.	1
6.	Уборка и заправка своей постели. Назначение каждого предмета постельного белья.	1
7.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
8.	Виды хозяйственного инвентаря: метла, веник, совок.	1
9.	Гигиенические правила уборки класса.	1
10.	Дежурство по классу. (Подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).	1
11.	Практическая работа. Проведение влажной уборки класса.	1
12.	Уход за комнатными цветами.	1
13.	Практическая работа. Уход за растениями в классе.	1
14.	Практическая работа. Общешкольная уборка двора, в очистке его от мусора и снега.	1
III.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	
1.	Хранение пищи и продуктов питания.	1
2.	Виды холодильников.	1
3.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1
4.	Экскурсия на школьную кухню.	1
5.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

III четверть (40 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1
2.	Продукты растительного и животного происхождения.	1
3.	Нормы и режим питания.	1
4.	Основные продукты питания: хлеб.	1
5.	Основные продукты питания: мучные изделия.	1
6.	Основные продукты питания: крупяные изделия.	1
7.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1
8.	Основные продукты питания: сахар.	1
9.	Основные продукты питания: овощи.	1
10.	Основные продукты питания: фрукты.	1
11.	Основные продукты питания: мясо.	1
12.	Правила обработки мясных блюд.	1
13.	Основные продукты питания: рыба.	1
14.	Правила обработки рыбных блюд.	1
15.	Последовательность в обработке овощей и фруктов. (Сортировка, мытьё).	1
16.	Витамины.	1
17.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Приготовление пищи.	
1.	Кухонная посуда. (Название посуды, правила пользования).	1
2.	Соблюдение чистоты и порядка на кухне.	1
3.	Кухня. Приборы на кухне. (Нагревательные, электроприборы на кухне, правила пользования ими).	1
4.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
5.	Столовые приборы. (Наименования, умение пользоваться).	1
6.	Режим питания. (Завтрак, обед, полдник, ужин).	1
7.	Посуда чайная.	1
8.	Практическая работа. Заваривание чая.	1
9.	Правила приготовления бутербродов с маслом.	1
10.	Правила приготовления бутербродов с колбасой.	1
11.	Правила приготовления бутербродов с сыром.	1
12.	Практическая работа. Приготовление бутербродов.	1
13.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1

14.	Практическая работа. Чистка картофеля, овощей (сырых).	1
15.	Практическая работа. Нарезание овощей для винегрета, салат.	1
16.	Правила накрывания стола к обеду.	1
17.	Практическая работа. Сервировка стола в школьной столовой.	1
18.	Правила поведения за столом.	1
19.	Правила уборки со стола после приёма пищи.	1
20.	Моющие средства. Правила мытья посуды.	1
21.	Мытье кухонной посуды (кастрюля, чайник, сковорода).	1
22.	Практическая работа. Мытье посуды, уборка со стола.	1
23.	Обобщение знаний по пройденным разделам.	1

IV четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда.	
1.	Просушивание намокшей одежды.	1
2.	Сроки смены белья.	1
3.	Правила хранения белья до стирки.	1
4.	Приёмы стирки крупных вещей.	1
5.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
6.	Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту.	1
7.	Практическая работа. Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц.	1
III.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
2.	Правила смены обуви по сезону.	1
3.	Просушивание намокшей обуви.	1
4.	Уход за обувью. Чистка обуви щёткой и кремом.	1
IV.	Уход за жилищем.	
1.	Гигиенические правила уборки класса.	1
2.	Уборка и заправка своей постели.	1
3.	Уход за комнатными растениями.	1
4.	Как правильно мыть окна.	1
5.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
V.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Повторение норм и режима питания.	1
2.	Нормы и режим питания.	1
3.	Золотые правила питания.	1
4.	Значение витаминов в питании.	1
5.	Виды круп.	1
6.	Виды молочных продуктов.	1
7.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
8.	Где и как хранить продукты.	1
VI.	Приготовление пищи.	
1.	Кто и где готовит пищу (в школе, дома).	1
2.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
3.	Как правильно готовить пищу.	1
4.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
5.	Приготовление простых бутербродов.	1
6.	Средства для мытья посуды, безопасность	1
7.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

8.	Обобщение знаний по пройденному материалу за год.	1
----	---	---

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

I четверть (32 часа)

9 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Закрепление всех навыков, полученных на VIII году обучения.	
II.	Одежда. Уход за одеждой.	
1.	Уход за одеждой. Чистка одежды платяной щёткой.	1
2.	Просушивание намокшей одежды.	1
3.	Сроки смены белья.	1
4.	Правила хранения белья до стирки.	1
5.	Стирка мелких вещей и сушка: носовой платок.	1
6.	Моющие средства: сода.	1
7.	Моющие средства: мыло.	1
8.	Правила применения мыла при стирке.	1
9.	Моющие средства: стиральный порошок.	1
10.	Правила пользования моющими средствами и их хранение.	1
11.	Приемы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, носки.	1
12.	Практическая работа по стирке рабочей одежды (фартук, косынка).	1
13.	Стиральная машина. Правила пользования.	1
14.	Приёмы стирки крупных носильных вещей: блузка, брюки, платье.	1
15.	Практическая работа. Стирка белья в стиральной машине.	1
16.	Правила пользования утюгом.	1
17.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
18.	Практическая работа. Утюжка крупных вещей.	1
19.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1
20.	Виды нитей. Название и назначение нитей.	1
21.	Виды игл. Название и назначение игл.	1
22.	Правила пользования и хранения игл.	1
23.	Подготовка белья и одежды к ремонту.	1
24.	Понятие о простых швах. Шитье по проколам.	1
25.	Ремонт белья и одежды по распорвавшемуся шву и разорванному месту.	1
26.	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству.	1
27.	Складывание ткани по разрыву или распорвавшемуся шву, стачивание ручным швом.	1
28.	Соединение краёв разрыва частыми сметочными стежками.	1
29.	Наложение заплата.	1
30.	Пришивание пуговиц и вешалки.	1
31.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	1
32.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1

II четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь.	1
2.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
3.	Правила смены обуви по сезону: осень.	1
4.	Правила смены обуви по сезону: зима.	1
5.	Правила смены обуви по сезону: весна.	1
6.	Правила смены обуви по сезону: лето.	1
7.	Просушивание намокшей обуви.	1
8.	Кожаная обувь. Чистка кожаной обуви кремом.	1
9.	Резиновая обувь. Уход за ней.	1
10.	Замшевая обувь. Уход за ней.	1
11.	Сушка мокрой обуви.	1
12.	Практическое занятие по чистке и сушке обуви.	1
13.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Уход за жилищем.	
1.	Виды жилых помещений: общежитие, квартира, индивидуальный дом.	1
2.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1
3.	Пол. Уход за полом.	1
4.	Пылесос и его значение для человека. Правила пользования.	1
5.	Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения.	1
6.	Как правильно мыть окна.	1
7.	Уборка и заправка своей постели. Назначение каждого предмета постельного белья.	1
8.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
9.	Виды хозяйственного инвентаря: метла, веник, совок.	1
10.	Гигиенические правила уборки класса.	1
11.	Дежурство по классу. (Подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).	1
12.	Практическая работа. Проведение влажной уборки класса.	1
13.	Уход за комнатными цветами.	1
14.	Практическая работа. Уход за растениями в классе.	1
III.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	
1.	Хранение пищи и продуктов питания.	1
2.	Виды холодильников.	1
3.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1
4.	Экскурсия на школьную кухню.	1
5.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

III четверть (40 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1
2.	Продукты растительного и животного происхождения.	1
3.	Нормы и режим питания.	1
4.	Основные продукты питания: хлеб.	1
5.	Основные продукты питания: мучные изделия.	1
6.	Основные продукты питания: крупяные изделия.	1
7.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1
8.	Основные продукты питания: сахар.	1
9.	Основные продукты питания: овощи.	1
10.	Основные продукты питания: фрукты.	1
11.	Основные продукты питания: мясо.	1
12.	Правила обработки мясных блюд.	1
13.	Основные продукты питания: рыба.	1
14.	Правила обработки рыбных блюд.	1
15.	Последовательность в обработке овощей и фруктов. (Сортировка, мытьё).	1
16.	Витамины.	1
17.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Приготовление пищи.	
1.	Кухонная посуда. (Название посуды, правила пользования).	1
2.	Соблюдение чистоты и порядка на кухне.	1
3.	Кухня. Приборы на кухне. (Нагревательные, электроприборы на кухне, правила пользования ими).	1
4.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
5.	Микроволновая печь. Правила пользования ею.	1
6.	Столовые приборы. (Наименования, умение пользоваться).	1
7.	Режим питания. (Завтрак, обед, полдник, ужин).	1
8.	Практическая работа. Заваривание чая.	1
9.	Правила приготовления бутербродов с маслом.	1
10.	Правила приготовления бутербродов с колбасой.	1
11.	Правила приготовления бутербродов с сыром.	1
12.	Практическая работа. Приготовление бутербродов.	1
13.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1

14.	Практическая работа. Чистка картофеля, овощей (сырых).	1
15.	Практическая работа. Нарезание овощей для винегрета, салат.	1
16.	Правила накрывания стола к обеду.	1
17.	Практическая работа. Сервировка стола в школьной столовой.	1
18.	Правила поведения за столом.	1
19.	Правила уборки со стола после приёма пищи.	1
20.	Моющие средства. Правила мытья посуды.	1
21.	Мытье кухонной посуды (кастрюля, чайник, сковорода).	1
22.	Практическая работа. Мытье посуды, уборка со стола.	1
23.	Обобщение знаний по пройденным разделам.	1

IV четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда.	
1.	Просушивание намокшей одежды.	1
2.	Сроки смены белья.	1
3.	Правила хранения белья до стирки.	1
4.	Приёмы стирки крупных вещей.	1
5.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
6.	Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту.	1
7.	Практическая работа. Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц.	1
III.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
2.	Правила смены обуви по сезону.	1
3.	Просушивание намокшей обуви.	1
4.	Уход за обувью. Чистка обуви щёткой и кремом.	1
IV.	Уход за жилищем.	
1.	Гигиенические правила уборки класса.	1
2.	Уборка и заправка своей постели.	1
3.	Уход за комнатными растениями.	1
4.	Как правильно мыть окна.	1
5.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
V.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Повторение норм и режима питания.	1
2.	Нормы и режим питания.	1
3.	Золотые правила питания.	1
4.	Значение витаминов в питании.	1
5.	Виды круп.	1
6.	Виды молочных продуктов.	1
7.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
8.	Где и как хранить продукты.	1
VI.	Приготовление пищи.	
1.	Кто и где готовит пищу (в школе, дома).	1
2.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
3.	Как правильно готовить пищу.	1
4.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
5.	Приготовление простых бутербродов.	1
6.	Средства для мытья посуды, безопасность	1
7.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

8.	Обобщение знаний по пройденному материалу за год.	1
----	---	---

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Уроки хозяйственно - бытового труда уроки оборудованы необходимыми пособиями:

1. Индивидуальные карточками.
2. Инвентарь, предметы необходимые для практической деятельности.
3. Настенные картины и таблицы.
4. Специально изготовленные полотна для обучения шнурования, застёгивания пуговиц.
5. Пошаговая (поэтапная) инструкция.
6. Физкультминутки.

А также в работе по хозяйственно-бытовому труду мною используются следующая методическая литература:

1. Программа «Особый ребёнок». Департаментом образования Пермской области, Пермский региональным институтом повышения квалификации работников образования. - Пермь: ПОИПКРО, 2002.
2. Е. М. Тихомирова Тесты по предмету «Окружающий мир», 2 часть, Москва, Издательство «ЭКЗАМЕН», 2014.
3. Шевченко С. Г. Предметы вокруг нас: Методические рекомендации и тетрадь с печатной основой № 1-2 Смоленск: Ассоциация «ХХI», 2005.
4. Г. Б. Картушина, «Домоводство» (учебное пособие для учащихся вспомогательной школы), Москва. «Просвещение» 1966г.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Буре Р. С "Учите детей трудиться".
2. Маркова Т. А. "Воспитание трудолюбия у школьников".
3. Макаренко А. С. "Воспитание в труде".
4. Коррекционно - образовательная программа для детей школьного возраста с выраженной умственной отсталостью под редакцией Л.Б. Баряевой, 1998.
5. Тютюнник О. Ю. Программа социально - психологической реабилитации детей с выраженной умственной отсталостью, Новгород, 1998.
6. Экспериментальные программы для специальных (коррекционных) школ для детей со сложными дефектами развития, Архангельск, 1997.
7. Маллер А. Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии.
8. Психолого - педагогическая диагностика под редакцией Левченко И. Ю., Забрамной С. Д., М,2003.
9. Шипицына Л.М. Необучаемый ребенок в семье и обществе, СПб, 2002.
10. Гладкая В. В. Социально - бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида, М, 2003.
11. Сборник «Программы обучения детей с глубокой умственной отсталостью» под редакцией Л. М. Шипицыной, Москва 1981 г.