

Департамент образования Томской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Моряковская школа-интернат для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»**

УТВЕРЖДЕНО

на педагогическом совете ОУ

№ 1 от 30.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 209/1 от 02.09.2024 г.

Директор: _____ Ковтун Н.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общего образования обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
вариант 1
«ДОМОВОДСТВО»
(для 5 класса)**

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для 5 класса составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 года № 1599, <https://fgos.ru/fgos/fgos-1599>, с учетом Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ОГКОУ «Моряковская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», принятой 30.08.2023 г. на педагогическом совете ОУ № 1 и с учётом Учебного плана образовательного учреждения.

2. Общая характеристика учебного предмета

Цель предмета «Домоводство»: подготовка обучающихся с интеллектуальным нарушением к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях

Основные **задачи**, которые призван решать этот учебный предмет, состоят в следующем:

- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- развитие умений, необходимых для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещений и территории, уходу за вещами.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Учебный предмет «Домоводство» имеет следующие основные разделы: «Уборка помещений и территории», «Уход за вещами», «Покупки», «Приготовление пищи», «Кухонный инвентарь».

Предмет «Домоводство» - это организованное социальное общение, формирующее коммуникативные навыки, система знаний о самостоятельной жизни, практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Для обучения создаются такие условия, которые дают возможность каждому ребенку работать в доступном темпе, проявляя возможную самостоятельность. Обучение ребенка ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Владение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы; широко используются наглядные средства обучения, демонстрация учебных кинофильмов, презентаций и др.

Практические работы помогут ученикам независимо от их интеллектуальных и физических возможностей овладеть основными способами ухода за одеждой, обувью, научиться пользоваться кухонным инвентарем и т.п.

Учащиеся на уроках изучают способы выбора доброкачественных продуктов, учатся читать и составлять рецепты блюд. Учителю рекомендуется обратить внимание на приготовление блюд из недорогих продуктов и с небольшими затратами времени. Ученики получают сведения о продолжительности варки, жарки и тушения продуктов, времени, необходимого для выпечки в духовом шкафу. На уроках по данной тематике планируются практические занятия по приготовлению пищи и снятию пробы с приготовленных блюд. В конце каждого занятия учитель планирует мытьё посуды и уборку рабочей зоны.

Беседа на занятиях по «Домоводству» является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с сюжетно-ролевыми играми, различными практическими работами: записями в тетрадь определенных правил, зарисовками, упражнениями и другими видами работ. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и сопровождаться наглядностью. Например, она может носить информационный характер. В этом случае учитель выясняет имеющиеся у учащихся знания и представления и сообщает им новые необходимые сведения. В начале занятия проводятся краткие вводные беседы, а в конце занятия для закрепления полученных знаний — заключительные беседы.

Сюжетно-ролевые игры применяются как один из ведущих методов обучения. Сюжетно-ролевые игры в основном рекомендуется проводить на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения. Воспроизводя в игре конкретные жизненные ситуации, учащиеся применяют усвоенные ими знания и приемы (например, правила поведения.). Учитель организует игру и руководит ею в соответствии с заранее разработанным планом. При этом следует избегать прямых указаний, как поступать в той или иной ситуации, и стараться ставить детей перед необходимостью самостоятельно принимать решения. Игры могут занимать часть урока или как итоговое занятие на урок. Эти занятия требуют от учителя серьезной подготовки и имеют весьма важное значение для решения задач обучения и воспитания, они способствуют закреплению различных знаний-умений и навыков учащихся (правила поведения).

В программе значительное место отводится *экскурсиям*. В ходе экскурсии могут проводиться практические работы. Так, например, во время экскурсии в продовольственный магазин, учащиеся определяют срок годности товара (на примере молочных продуктов), беседуют по заданию учителя с продавцом магазина, приобретают продукт (например, соль, булочку). Проведение экскурсии требует тщательной подготовки: учителю необходимо заранее наметить задачи и содержание экскурсии, заблаговременно посетить объект и хорошо с ним ознакомиться, разработать план экскурсии. Следует так же провести вводную беседу: назвать объект наблюдения, рассказать учащимся о пути следования к месту проведения экскурсии, напомнить правила дорожного движения, правила поведения в транспорте и во время экскурсии. Целесообразно, чтобы сам учитель вёл экскурсию, вовлекая детей в беседу. Если объяснения даёт не сам учитель, а работник учреждения или предприятия, на котором проводится экскурсия, то нужно предварительно обговорить с ним объем и характер сообщаемого материала, перечень объектов, которые будут продемонстрированы учащимся. Отдельным ученикам можно поручить вести элементарные записи. Например, ученики записывают цены на различные товары.

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. С этой целью учитель при составлении плана занятия должен продумать, в какой его части можно применить знания и умения, полученные детьми ранее. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой. Повторение учебного материала по изучаемой теме или ранее пройденного материала должно быть элементом каждого занятия.

На занятиях по «Домоводству» следует уделять внимание обогащению словарного запаса, использовать пословицы, поговорки загадки для развития устной, письменной речи, для практического применения знаний, умений и навыков, полученных на уроках родного языка. На всех этапах занятий в связи с изучаемым материалом необходимо следить за полнотой устных ответов, последовательностью изложения, умением детей правильно построить фразу, написать текст, обосновать вывод. В поле зрения учителя должно находиться развитие диалогической речи учащихся. С этой целью используются различные этапы занятий, сюжетные игры и экскурсии, проводимые учителем, в ходе которых учащиеся вовлекаются в беседу.

Занятия по Домоводству проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для учащихся и для оборудования, обеспечивающего в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитывались санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

Учащиеся ведут тетрадь для кратких записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо правила, рецепты, полезные советы и т.п., изложенные доступным детям языком, четко и лаконично. Записи в тетрадях проверяются учителем после каждого занятия. Домашние задания, как правило, не задаются.

Характерными особенностями учебного предмета являются:

- практико-ориентированная направленность содержания обучения;

- применение знаний полученных при изучении других образовательных областей и учебных предметов для решения технических и технологических задач;
- применение полученных знаний для выполнения домашних трудовых обязанностей.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

В соответствии с учебным планом на изучение предмета «Домоводство» в 5 классе отводится 1 час в неделю, 34 часа в год.

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Освоение обучающимися программы по «Домоводству» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения программы по «Домоводству» включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Личностные результаты освоения программы по «Домоводству»:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты освоения программы по «Домоводству»:

Достаточный уровень:

- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением домашних повседневных дел.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
- Умение выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности; умение оплатить покупку, проверить чек; округленно подсчитывать сумму и сдачу; культурно вести себя с работниками торговли.

- Знание значения питания, разных групп продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека.
- Знание и соблюдение правил безопасной работы режущими инструментами; видов блюд, не требующих тепловой обработки; правил сервировки стола; правил мытья посуды и уборки помещений.

Минимальный уровень:

- Знание названий торговых организаций, их видов и назначения.
- Совершение покупок различных товаров под руководством взрослого.
- Представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека.
- Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя.
- Представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи.
- Знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения, обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Устный ответ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью излагает изученный материал в объеме программы по ОСЖ;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе;
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

– обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью;

- демонстрирует несвязную монологическую речь;
- воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится.

Практическая работа

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- умеет ориентироваться в технологической карте,
- последовательно и аккуратно выполняет операции по приготовлению пищи;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;
- соблюдает правила техники безопасности

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

– последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- незначительно нарушает пооперационную последовательность.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при обработке;
 - грубо нарушает пооперационную последовательность;
 - нарушает правила техника безопасности;
 - не умеет пользоваться технологической картой.
- Оценка «2» не ставится.

5. Содержание учебного предмета

Уборка помещений и территории.

Гигиенические требования к жилому помещению. Повседневная сухая и влажная уборка помещений. Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Инвентарь и спецодежда для уборки территории. Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы». Хранение инвентаря для уборки.

Покупки.

Виды и значение торговых предприятий. Отделы продовольственных магазинов. Виды товара. Срок годности продуктов питания. Экскурсия в продовольственный магазин. Практическая работа «Приобретение продовольственных товаров».

Уход за вещами.

Ручная стирка. Машинная стирка. Чистка одежды. Уход за обувью.

Кухонный инвентарь.

Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Бытовые приборы. Уход за посудой.

Блендер, миксер, кухонный комбайн, электрический чайник, холодильник, электрическая плита.

Приготовление пищи.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Напитки. Компот. Напитки. Кисель. Напитки. Чай. Варка яиц. Приготовление бутербродов. Сервировка стола к завтраку. Молочные продукты. Практическая работа «Приготовление омлета». Крупы. Практическая работа «Приготовление каши». Нарезка овощей.

№	Содержание разделов	Кол-во часов	Контрольные работы, тесты
1	Уборка помещений и территории.	6	1
2	Покупки.	6	1
3	Уход за вещами.	4	1
4	Кухонный инвентарь.	5	1
5	Приготовление пищи.	13	2
	ИТОГО	34	6

6. Тематическое планирование. 5 класс.

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	Дата	Основные виды деятельности		Оборудование, наглядные пособия
				Теоретическая часть	Практическая часть	
УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ						
1.	Гигиенические требования к жилому помещению.	1		Гигиенические требования к жилому помещению. Меры по обеспечению гигиенических требований. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с бытовыми электроприборами.	Работа по карточкам «Жилище»	Иллюстрации по теме «Жилище»
2.	Повседневная сухая и влажная уборка помещений.	1		Знакомство с правилами и последовательностью проведения сухой и влажной уборки. Правила техники безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Правила техники безопасности при работе с химическими средствами.	Уборка помещений.	Инвентарь для уборки (ведро, тряпка, моющие средства)
3.	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.	1		Последовательность чистки зеркал, окон. Правила техники безопасности при работе с химическими средствами.	Чистка зеркал. Составление памятки «Уборка помещений»	Стеклоочиститель, салфетки.
4.	Инвентарь и спецодежда для уборки территории.	1		Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	Уборка территории.	Одежда для уборки территории, инвентарь.
5.	Практическая работа «Уборка территории. Стребание листьев и травы».	1		Правила техники безопасности при работе. Последовательность уборки территории.	Уборка территории.	Одежда для уборки территории, грабли, метлы.
6.	Хранение инвентаря для уборки.	1		Правила хранения инвентаря для уборки территории.	Ремонт инвентаря для уборки.	Инструмент для ремонта.
ПОКУПКИ						
7.	Виды и значение торговых предприятий.	1		Виды торговых предприятий: магазин, рынок, торговый павильон, киоск, их назначении для обеспечения жизни и деятельности людей, животных. Продуктовый магазин, его назначение.	Составление и оформление памятки «Правила поведения в магазине».	Иллюстрации

				Порядок приобретения покупки с помощью продавца. Самообслуживание. Правила поведения в магазине.		
8.	Отделы продовольственных магазинов.	1		Продуктовые магазины и их отделы (хлебные изделия, кондитерские, бакалея, молочные, колбасные, сыры, мясо, рыба, овощи, фрукты, кулинария). Продуктовые специализированные магазины: «Булочная», «Кондитерская», «Овощи и фрукты» и др.	Дидактическая игра «Продуктовый отдел магазина». Игра на ПК «Магазин».	Индивидуальные карточки с заданиями.
9.	Виды товара.	1		Знакомство с видами товаров: фасованные, на развес, на розлив. Правила покупки товаров. Ценник – указатель цены. Цена – денежное выражение стоимости. Стоимость зависит от количества и массы продукта.	Подсчет и округление стоимости покупки.	Индивидуальные карточки с заданиями.
10.	Срок годности продуктов питания.	1		Срок годности продуктов питания. Демонстрация этикеток со сроком годности продуктов питания. Соблюдение правил хранения товаров фасованных, на развес, на розлив.	Определение по этикетке срока годности товара; правила хранения товаров фасованных, на развес и на розлив.	Этикетки различных товаров. Упаковки продуктов.
11.	Экскурсия в продовольственный магазин.	1		Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	Знакомство с отделами магазина, видами продуктов, их стоимостью за определённое количество массы. Определение срока годности товара (на примере молочных продуктов). Беседа по заданию учителя с продавцом магазина.	Ценники. Карточки с заданиями.
12.	Практическая работа «Приобретение продовольственных товаров».	1		Последовательность действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, предъявление карты скидок	Приобретение продукта, (например, соли, булочки).	Чек за покупку.

				кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.		
УХОД ЗА ВЕЩАМИ						
13.	Ручная стирка.	1		Последовательность действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, выжимание, вывешивание белья на просушку.	Заполнение таблицы «Виды одежды».	Средства ухода за одеждой.
14.	Машинная стирка	1		Последовательность действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.	Составление и оформление памятки «Уход за одеждой и ее хранение». Чистка одежды.	Моющие средства для машинной стирки.
15.	Чистка одежды.	1		Правила повседневного ухода за одеждой. Предметы для чистки. Подготовка одежды к хранению.	Составление и оформление памятки «Уход за одеждой и ее хранение». Чистка одежды.	Предметы ухода за одеждой.
16.	Уход за обувью	1		Виды обуви в зависимости от времени года, в зависимости от назначения: повседневная, праздничная, рабочая, спортивная. Различение обуви по материалу, из которого она сделана: кожа, резина, текстиль. Правила и приёмы повседневного ухода за обувью: предупреждение загрязнения, сушка, чистка, подготовка сезонной обуви к хранению.	Демонстрация электросушилки для обуви. Составление и оформление памятки «Уход за обувью». Чистка обуви.	Электросушилка для обуви. Средства ухода за обувью.
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ						
17.	Посуда для сервировки стола	1		Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Распределение кухонных принадлежностей по	Складывание салфеток.	Иллюстрации по теме.

				назначению.		
18.	Посуда для приготовления пищи	1		Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Распределение кухонных принадлежностей по назначению. Правила безопасной работы с режущими инструментами.	Выбор посуды для приготовления пищи.	Кухонные принадлежности, посуда, приборы.
19.	Кухонные принадлежности	1		Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, и др.). Правила безопасной работы с режущими инструментами. Распределение кухонных принадлежностей по назначению.	Дидактическая игра «Посуда или столовый прибор?»	Иллюстрации кухонных принадлежностей, посуды, приборов.
20.	Бытовые приборы. Блендер, миксер, кухонный комбайн, электрический чайник, холодильник, электрическая плита.	1		Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, холодильник и др.). Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами. Уход и хранение бытовых приборов.	Знакомство с бытовыми приборами.	Посуда и средства для мытья посуды.
21.	Уход за посудой.	1		Правила и приёмы ухода за посудой и помещением, где готовят пищу. Правила безопасной работы на кухне. Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	Мытье посуды	Посуда и средства для мытья посуды.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ						
22.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.	1		Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	Запись в тетрадь.	Таблица «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ»
23.	Напитки. Компот.	1		Знакомство с технологией приготовления	Приготовление компота.	Кастрюля, кухонные

				компота. Разнообразие третьих блюд.	Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	принадлежности, сухофрукты, сахар.
24.	Напитки. Кисель.	1		Знакомство с технологией приготовления киселя. Разнообразие третьих блюд.	Приготовление киселя. Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	Кастрюля, кухонные принадлежности, крахмал, ягода, сахар.
25.	Напитки. Чай.	1		Последовательность действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).	Заваривание чая. Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	Электрический чайник, заварка.
26.	Варка яиц.	1		Знакомство со способами варки яиц разного состояния. Инструктаж по ТБ.	Варка яиц. Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	Электроплита, кастрюля, яйца
27.	Приготовление бутербродов.	1		Последовательность действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба. Инструктаж по ТБ.	Приготовление простых бутербродов. Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	Таблица «Виды бутербродов».
28.	Сервировка стола к завтраку.	1		Работа с наглядным пособием «Сервировка стола к завтраку» Правила сервировки стола с учетом различных меню.	Сервировка стола, складывание салфеток. Знакомство с интернет-сайтами по кулинарии.	Предметы сервировки. Карточки с меню завтрака.
29.	Молочные продукты.	1		Значение питания в жизни человека. Работа с пословицей «Мельница сильна водой, а человек едой». Разнообразие молочных продуктов, составляющих рацион питания.	Оформление таблицы «Рацион питания».	Таблица «Рацион питания». Учебный фильм.
30.	Практическая работа «Приготовление омлета»	1		Последовательность действий при приготовлении омлета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Соблюдение	Приготовление омлета. Мытье посуды, кухонных	Электроплита, яйца, молоко.

				техники безопасности при работе.	принадлежностей, уборка помещения.	
31.	Крупы.	1		Знакомство с видами круп, способами их приготовления. Способы приготовления блюд из крупы.	Игра: «Золушка»	Крупы: манная, гречневая, перловая, рисовая.
32.	Практическая работа. «Приготовление каши»	2		Последовательность действий при приготовлении каши: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Инструктаж по ТБ.	Приготовление каши. Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	Посуда, крупа, молоко
33.	Нарезка овощей	1		Приготовление пищи, не требующей тепловой обработки. Правила безопасной работы с режущими инструментами.	Приготовление салата по рецепту. Нарезка овощей (соломка, дольки, кружочки, кубики), хлеба. Мытье посуды, кухонных принадлежностей, уборка помещения.	Продукты, ножи, разделочные доски, пособие «Нарезка овощей».

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Учебные пособия для педагога:

- Жестовская О. Б. «Уроки СБО». Учебное пособие для 5 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида / О. Б. Жестовская. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2014. – 136 с.: ил.
- Социально-бытовая ориентировка 5-9 классы: развернутое тематическое планирование / авт.-сост. С.А. Львова – Изд. 2-е. – Волгоград: Учитель. – 135 с.
- Социально-бытовая ориентировка. 5 класс: поурочные планы по программе В.В. Воронковой, С.А. Казаковой / авт.-сост. Л.А. Бабушкина, М. В. Ковтанюк, З.А. Стульцева. – Волгоград: Учитель. – 160 с.

Учебно-практическое оборудование:

- вспомогательные приспособления: доска магнитная;
- школьные принадлежности: линейка, карандаши (простые, цветные), точилка, ручка;
- печатные пособия: таблицы на печатной основе «Работа с пищевыми продуктами», «Рацион питания»;
- дидактический раздаточный материал: карточки с заданиями, памятки, инструкционные карты, конверты, поздравительные открытки;
- технические средства обучения: компьютер, телевизор, экранно-звуковые пособия (презентации, мультфильмы, тренажёры), Интернет-ресурсы.
- электроплита;
- бак для отходов с педалью и крышкой;
- вилки столовые из нержавеющей стали;
- ложки столовые;
- ложки чайные;
- доски разделочные (деревянные);
- дуршлаг;
- сервиз столовый;
- сервиз чайный;
- тарелки глубокие;
- тарелки десертные;
- тарелки мелкие;
- чашки с блюдцами;
- чайник электрический;
- холодильник;
- кастрюля на 1,8 литра с крышкой;
- кастрюля на 3,4 литра с крышкой;
- ковш на 1,0 литра с крышкой;
- стол рабочий;
- хлебницы;
- миксер;
- блендер;
- сушилка для посуды;
- сито;
- салатницы;
- полотенца кухонные;
- скатерти с салфетками;
- набор ножей;
- печь микроволновая;
- набор кухонных принадлежностей из нержавеющей стали (половник, поварская вилка, сервировочная ложка, картофелемялка, шумовка, лопатка);
- фартуки, косынки.

