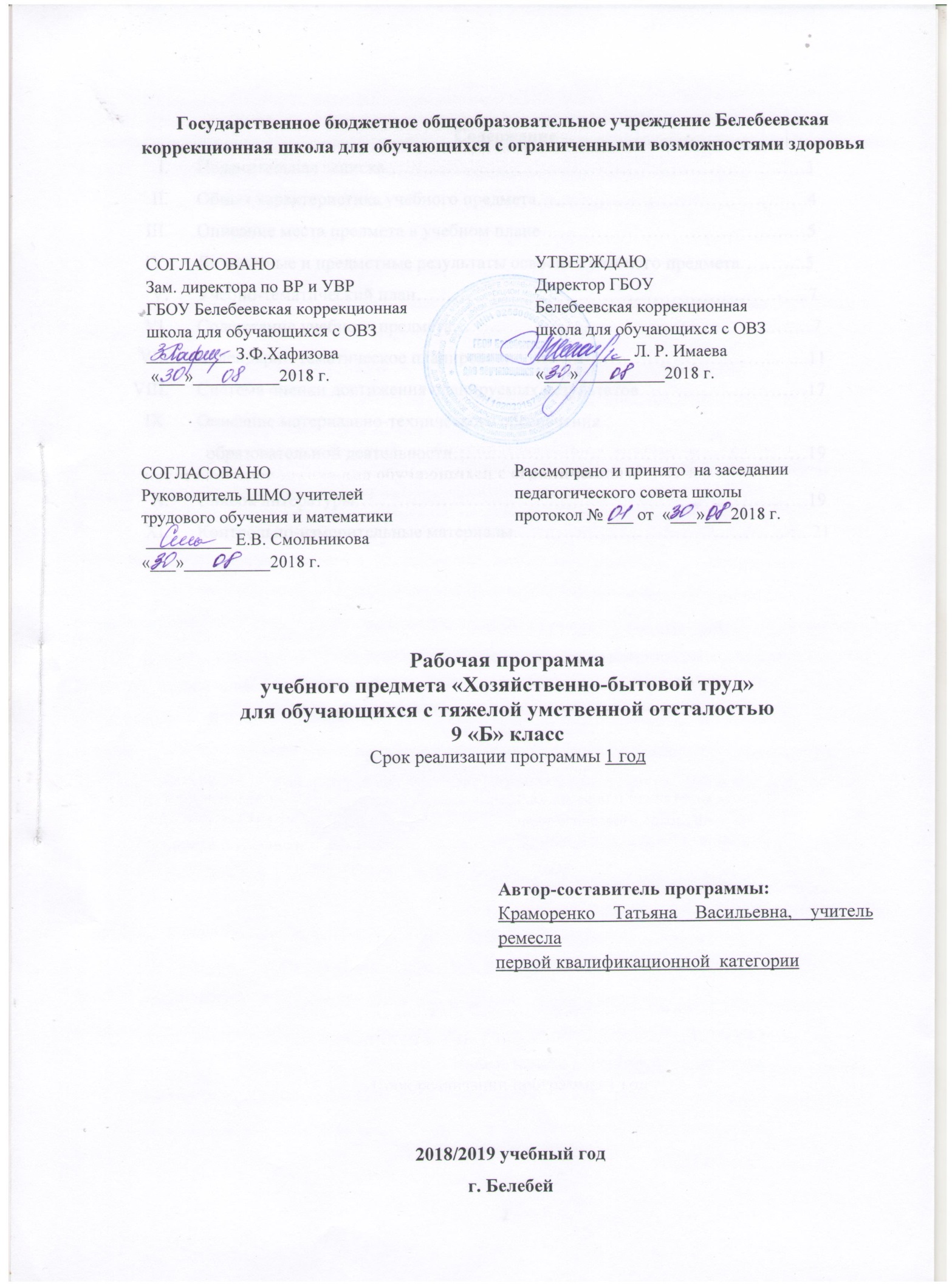
****

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка……………………………………………………….….3 2. Общая характеристика учебного предмета………………………………….….4 3. Описание места предмета в учебном плане………………………………….…5 4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета………..5 5. Учебно-тематический план……………………………………………………....7 6. Содержание учебного предмета……………………………………………….…7 7. Календарно-тематическое планирование………………………………….........11 8. Система оценки достижения планируемых результатов………………………17 9. Описание материально-технического обеспечения   образовательной деятельности…………………………………………………19   1. Список литературы……………………………………………………………….19 2. Контрольно-измерительные материалы……………………………………..…..21 |  |

1. **Пояснительная записка**

Адаптированная основная образовательная программа по хозяйственно-бытовому труду разработана на основе программы обучения глубоко умственно отсталых детей (НИИ Дефектологии АПН СССР). - М.,1983 г.

Программа составлена на основе следующих нормативных документов:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
* Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599;
* Положение о рабочей программе воспитания детей с ОВЗ ГБОУ Белебеевская коррекционная школа для обучающихся с ОВЗ.

Основной **целью** обучения хозяйственно-бытовому труду и навыкам самообслуживания является содействие общему развитию обучающихся с тяжелой умственной отсталостью, подготовка обучающихся к самостоятельности в быту через овладение практической деятельности в бытовых условиях.

**Цель занятий** – сформировать у обучающихся определенные представления о близких и конкретных фактах общественной жизни, труда и быта людей.

Структура и содержание учебного материала направлены на активное познание окружающей действительности, формирование практических умений и навыков по самообслуживанию и бытовому труду, обогащение словарного запаса, **решение коррекционно-развивающих задач.**

**Задачи:**

*Коррекционно – образовательные:*

* формирование необходимых знаний и практических умений и навыков по бытовому труду;
* формирование навыков самооб­служивания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, общества;
* формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем данной категории обучающихся обрести доступную им степень самостоятельности в общественной жизни;
* создание условий для самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе.

*Коррекционно – развивающие:*

* развитие речи в процессе выполнения трудовых действий;
* коррекция недоразвития познавательной, эмоционально-волевой сферы и личностных качеств, учитывая актуальный уровень каждого обучающегося;
* развитие мышления, способности к пространственному анализу;
* развитие зрительно - моторной координации.

*Коррекционно – воспитательные:*

* формирование способности давать нравственную оценку своим и чужим поступкам в процессе труда;
* воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду;
* воспитание ответственности и аккуратности при выполнении трудовых действий.

**Основные методы и формы учебной деятельности:**

- *Наглядный:* показ образцов выполненной работы, анализ образца, демонстрация выполнения практической работы, поэтапный наглядный план работы.

- *Практический:* последовательное выполнение трудовой операции под руководством учителя;

- *Словесный:* краткая беседа, словесный инструктаж, рассказ.

Структурно и содержательно программа построена с учетом особенностей познавательной деятельности обучающихся: развития восприятия, внимания, памяти, мышления.

Программа построена по концентрическому принципу, а также с учетом преемственности планирования на весь курс обучения. Концентрическое расположение материала, когда одна и та же тема изучается в течение нескольких лет, создает условия для постепенного наращивания сведений по теме (поэтапность). Такой принцип позволяет повторять и закреплять полученные знания в течение года, а далее дополнять их новыми сведениями, отрабатывать необходимые умения.

1. **Общая характеристика учебного предмета.**

Работа по хозяйственно-бытовому труду как простой и доступный вид практической деятельности содействует общему развитию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Готовит их к самостоятельности в быту.

На занятиях по бытовому обслуживанию обучающиеся ставятся перед необходимостью планировать свою работу. Они начинают осознавать логическую последовательность определенных действий.

В задачу занятий по хозяйственному труду и самообслуживанию входит сообщение обучающимся необходимых знаний и формирование практических умений и навыков по бытовому труду.

На уроках детально отрабатываются все трудовые операции по санитарно-гигиеническим требованиям и самообслуживанию.

Основная воспитательная задача по данному предмету – прививать обучающимся навыки самостоятельности, изживать тенденции к иждивенчеству в посильных для обучающихся задачах по самообслуживанию.

Программа по хозяйственно-бытовому труду строится по основным разделам: уход за одеждой и обувью, жилище, питание.

Обучение опирается на показ, практические действия и многочисленные упражнения. При отработке навыков надо учитывать следующий постулат педагога: у каждого участника обучения должны быть свои «площадки деятельности». Учитель не имеет права проводить «никаких манипуляций на площадке ученика», в основном – показ на «своей», и только, в случае крайней необходимости, совместно – «рука в руке».

1. **Описание места предмета в учебном плане.**

В 9 классе на уроки «Хозяйственно-бытовой труд» отводится 68 часов в год (по 2 часа в неделю).

Контингент обучаемых:обучающиеся 9 «Б» класса с тяжелой умственной отсталостью.

1. **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.**

**Личностные:**

* проявление познавательных интересов и активности;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами организации труда;
* самооценка своих способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к личным предметам и школьному имуществу;
* потребность и начальные умения выражать себя в различных доступных видах деятельности;
* мотивация к самореализации в познавательной и практической, общественно-полезной деятельности.
* формирование потребности и умения выражать себя в различных доступных видах деятельности;
* мотивация к реализации эстетических ценностей в пространстве школы и семьи.

**Предметные:**

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- применение общенаучных знаний по предметам трудового обучения в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда.

1. **Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Всего часов** | **Теоретические занятия** | **Практические занятия** |
| 1 | Уход за одеждой и обувью | 16 | 9 | 7 |
| 2 | Жилище | 31 | 14 | 17 |
| 3 | Питание | 21 | 10 | 11 |
|  | **ИТОГО:** | **68** | **33** | **35** |

1. **Содержание учебного предмета**

**Тема № 1. Уход за одеждой и обувью (16 ч.)**

Ежедневный уход за обувью (повторение). Виды материалов для изготовления обуви. Гигиенический уход за обувью: правила и способы (повторение). Виды тканей (повторение). Средства для стирки белья.

**Практическая работа.**Подготовка белья и одежды к ремонту. Утюжка одежды для кукол. Стирка шерстяных, шелковых тканей. Выведение мелких пятен с одежды. Определение материала, из которого изготовлена обувь. Чистка кожаной обуви. Чистка замшевой обуви. Подготовка летней обуви к сезонному хранению.

**Основные требования, предъявляемые к знаниям и умениям обучающихся.**

**Обучающиеся должны знать о**:

— правилах ежедневного ухода за одеждой и обувью;

— принадлежностях для ухода за одеждой обувью и месте их хранения;

— правилах безопасной работы с дезинфицирующими средствами;

— правилах по уходу за обувью из замши и велюра;

— последовательности чистки кожаной и замшевой обуви;

— правилах подготовки летней обуви к сезонному хранению;

— видах тканей;

— правилах пользования стиральной машиной-автоматом;

— видах средств для стирки шерстяных, шелковых тканей;

— правилах и способах выведения мелких пятен с одежды;

— правилах работы утюгом;

— технике безопасности при работе с иглой и ножницами.

**Обучающиеся должны уметь:**

— технологически правильно очищать обувь от пыли и грязи;

— использовать средства по уходу за обувью;

— читать инструкции к средствам по уходу за обувью;

— соблюдать правила техники безопасности;

— выполнять обработку стелек;

— выбирать средства для стирки в машине-автомате;

— сортировать белье;

— подготавливать белье к стирке;

— пользоваться стиральной машиной под руководством учителя;

— применять средства для выведения мелких пятен;

— пользоваться утюгом;

— выполнять ручные швы;

— соблюдать технику безопасности во время работы.

**Тема № 2. Жилище (31 ч.)**

Строительные элементы помещения и их назначение (окна, двери, стены). Моющие и чистящие средства, применяемые для оконных переплетов, стен. Технология мытья и утепления оконных переплетов. Технология мытья стен, покрытых краской. Уход за комнатными растениями. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Виды декоративных растений. Виды удобрений. Виды готовых почвенных смесей и дренажей для комнатных растений. Правила безопасной работы с землей и средства защиты при работе. Пересадка комнатных растений.

**Практическая работа.**

Мытье оконных переплетов, подоконников, радиаторов. Мытье стен, покрытых краской. Полив растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с гладких листьев растений. Мытье поддонов. Обрезка сухих и поврежденных листьев. Подкормка растений. Пересадка растений.

**Основные требования, предъявляемые к знаниям и умениям обучающихся.**

**Обучающиеся должны знать о**:

— названиях и назначении строительных элементов помещения;

— правилах мытья и утепления оконных переплетов;

— правилах мытья стен, покрытых краской;

— правилах ухода за комнатными растениями;

— правилах техники безопасности при работе с удобрениями;

— готовых почвенных смесях и дренажах, которые продаются в магазинах;

— правилах пересадки комнатных растений.

**Обучающиеся должны уметь:**

— подбирать моющие и чистящие средства для мытья оконных переплетов;

— мыть оконные переплеты, подоконники, радиаторы;

— утеплять окна;

— мыть стены, покрытые краской;

— поливать и опрыскивать растения;

— рыхлить почву;

— удалять пыль с гладких листьев;

— мыть поддоны;

— подкармливать растения;

— соблюдать правила безопасной работы и использовать средства защиты при работе с землей;

— соблюдать технологию пересадки.

**Тема № 3. Питание (21 ч.)**

Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. Вид тепловой обработки (выпекание). Духовой шкаф.

**Практическая работа.**

Уход за кухонной и столовой посудой. Приготовление изделий из замороженного теста. Выпекание блинов. Приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса. Приготовление заправочных супов из концентратов. Сервировка стола к обеду.

**Основные требования, предъявляемые к знаниям и умениям обучающихся.**

**Обучающиеся должны знать**:

— санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде;

— правила пользования столовой посудой и столовыми приборами;

— технологию выпекания в духовом шкафу;

— приемы безопасного обращения с горячими предметами;

— технологические этапы приготовления холодных напитков, изделий из жидкого теста.

**Обучающиеся должны уметь:**

— пользоваться столовой посудой и столовыми приборами;

— выпекать изделия из теста в духовом шкафу;

— мыть и чистить кухонное оборудование;

— обращаться с горячими предметами;

— готовить в соответствии с рецептурой: блины; изделия из замороженного теста; холодные напитки; заправочные овощные супы; сервировать стол к обеду.

**VII. Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер урока** | **Название раздела**  **(кол-во часов)** | **Требования к уровню подготовленности (знать, уметь, владеть)** | **Номер урока по разделу** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Дата** | |
| **План** | **Факт** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24  25  26  27  28  29  30  31  32  33  34  35  36  37  38  39  40  41  42  43  44  45  46  47  48  49  50  51  52  53  54  55  56  57  58  59  60  61  62  63  64  65  66  67  68 | **Уход за одеждой**  **(16 ч.)** | **Знать:** виды материалов для изготовления обуви, виды тканей, средства для ухода за одеждой и обувью.  **Уметь:** ухаживать за одеждой и обувью, гладить одежду, пришивать пуговицы, стирать шерстяные и шелковые ткани. | 1. | Повторение. Ежедневный уход за обувью. Виды материалов для изготовления обуви. | Урок повторения | 04.09 |  |
| 2. | Повторение. Гигиенический уход за обувью: правила и способы. Уход за обувью из замши и велюра. | Урок закрепления | 06.09 |  |
| 3. | Подготовка летней обуви к сезонному хранению. Повторение. | Урок повторения | 11.09 |  |
| 4. | Определение видов тканей на образцах одежды. | Комбинированный урок | 13.09 |  |
| 5. | Стирка шерстяных, шелковых тканей в машине. | Урок закрепления | 18.09 |  |
| 6. | Утюг. Повторение. | Урок повторения | 20.09 |  |
| 7. | Виды мелкого ремонта одежды. Пришивание пуговиц. | Урок закрепления | 25.09 |  |
| 8. | Ручная стирка майки, фартука. | Урок закрепления | 27.09 |  |
| 9. | Подготовка одежды к сезонному хранению. | Урок усвоения новых знаний | 02.10 |  |
| 10. | Подготовка верхней одежды к химчистке. | Урок усвоения новых знаний | 09.10 |  |
| 11. | Повторение. Виды мелкого ремонта. | Урок повторения | 11.10 |  |
| 12. | Приемы пришивания пуговиц. | Урок закрепления | 16.10 |  |
| 13. | Утюжка одежды для кукол. | Урок закрепления | 18.10 |  |
| 14. | Средства для стирки белья. | Урок усвоения новых знаний | 23.10 |  |
| 15. | Проверочная работа. | Урок контроля знаний и умений | 25.10 |  |
| 16. | Обобщающий урок по теме: «Уход за одеждой и обувью». | Урок систематизации и обобщения знаний и умений | 06.11 |  |
| **Жилище**  **(31 ч.)** | **Знать:** гигиенические требования к состоянию жилой комнаты, последовательность уборки комнаты,  строительные элементы помещения и их назначение, моющие и чистящие средства для оконных переплетов и стен, технологию мытья стен, отличительные особенности поверхностей листьев комнатных растений, инвентарь для ухода за комнатными растениями, виды декоративных растений, режим полива и опрыскивания растений, виды готовых почвенных смесей и дренажей, правила безопасной работы с землей и средства защиты при работе.  **Уметь:** удалять пыль с мебели и подоконников, подметать пол щеткой, делать генеральную уборку, подкармливать растения, пересаживать комнатные растения, протирать пыль с листьев комнатных растений, поливать растения, протирать пыль с листьев комнатных растений. | 1. | Повторение. Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. | Урок повторения | 08.11 |  |
| 2. | Последовательность уборки комнаты. Проветривание. | Урок закрепления | 13.11 |  |
| 3. | Удаление пыли с мебели и подоконников. | Урок закрепления | 15.11 |  |
| 4. | Подметание пола щеткой. Сбор мусора в совок. | Урок закрепления | 20.11 |  |
| 5. | Генеральная уборка помещения. Содержание и последовательность работ. | Урок закрепления | 22.11 |  |
| 6. | Регулярная уборка жилого помещения | Урок усвоения новых знаний | 27.11 |  |
| 7. | Моющие и чистящие средства для оконных переплетов, стен. | Урок усвоения новых знаний | 29.11 |  |
| 8. | Технология мытья и утепления окон. | Урок закрепления | 04.12 |  |
| 9. | Технология мытья стен, покрытых краской. Мытье стен. | Урок закрепления | 06.12 |  |
| 10 | Поддержание чистоты оконных переплетов. | Комбинированный урок | 11.12 |  |
| 11. | Отличительные особенности поверхности листьев комнатных растений. | Урок усвоения новых знаний | 13.12 |  |
| 12. | Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Уход за комнатными растениями. | Урок закрепления | 18.12 |  |
| 13. | Виды декоративных растений. Факторы, влияющие на растения декоративного вида. | Урок усвоения новых знаний | 20.12 |  |
| 14. | Режим полива и опрыскивания растений. | Комбинированный урок | 25.12 |  |
| 15. | Виды удобрений. | Урок повторения | 27.12 |  |
| 16. | Подкормка растений удобрением. | Урок закрепления | 15.01 |  |
| 17. | Подкормка растений удобрением. | Урок закрепления | 17.01 |  |
| 18. | Уход за комнатными растениями. | Урок повторения | 22.01 |  |
| 19. | Обрезка сухих и поврежденных листьев. | Урок закрепления | 24.01 |  |
| 20. | Подкормка растений. | Урок закрепления | 29.01 |  |
| 21. | Виды готовых почвенных смесей и дренажей. | Урок усвоения новых знаний | 31.01 |  |
| 22. | Правила безопасной работы с землей и средства защиты при работе. | Урок повторения | 05.02 |  |
| 23. | Пересадка комнатных растений. | Урок закрепления | 07.02 |  |
| 24. | Пересадка комнатных растений. | Урок закрепления | 12.02 |  |
| 25. | Наблюдение за пересаженным растением. | Комбинированный урок | 14.02 |  |
| 26. | Протирание пыли с листьев комнатных растений. | Урок закрепления | 19.02 |  |
| 27. | Обрезка сухих и поврежденных листьев. | Урок закрепления | 21.02 |  |
| 28. | Полив комнатных растений. | Урок закрепления | 26.02 |  |
| 29. | Полив комнатных растений. | Урок закрепления | 28.02 |  |
| 30 | Проверочная работа. | Урок контроля знаний и умений | 05.03 |  |
| 31 | Обобщающий урок по теме: «Жилище». | Урок систематизации и обобщения знаний и умений | 07.03 |  |
| **Питание**  **(21 ч.)** | **Знать:** санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде, правила пользования столовой посудой и столовыми приборами, виды тепловой обработки.  **Уметь:** ухаживать за кухонной и столовой посудой,  сервировать стол к обеду, готовить блины, тесто, холодные напитки. | 1. | Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. | Урок усвоения новых знаний | 12.03 |  |
| 2. | Санитарно-гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. | Урок повторения | 14.03 |  |
| 3. | Уход за кухонной и столовой посудой. | Урок закрепления | 19.03 |  |
| 4. | Правила пользования столовой посудой и столовыми приборами. | Урок усвоения новых знаний | 21.03 |  |
| 5. | Сервировка стола к обеду. | Урок закрепления | 02.04 |  |
| 6. | Виды тепловой обработки. | Урок усвоения новых знаний | 04.04 |  |
| 7. | Выпекание. | Урок закрепления | 09.04 |  |
| 8. | Духовой шкаф. | Урок усвоения новых знаний | 11.04 |  |
| 9. | Приготовление изделий из замороженного теста. | Урок закрепления | 16.04 |  |
| 10. | Выпекание изделий из теста с простым наполнителем (сосиска, сыр, повидло). | Урок закрепления | 18.04 |  |
| 11. | Приготовление скороспелых блинов. | Урок закрепления | 23.04 |  |
| 12. | Приготовление теста. | Урок закрепления | 25.04 |  |
| 13. | Выпечка блинов. | Урок закрепления | 30.04 |  |
| 14. | Приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса. | Урок закрепления | 02.05 |  |
| 15. | Приготовление холодных напитков: киселя, компота, морса. | Урок закрепления | 07.05 |  |
| 16. | Дегустация холодных напитков. | Комбинированный урок | 14.05 |  |
| 17. | Заправочные супы из концентратов. | Комбинированный урок | 16.05 |  |
| 18. | Приготовление супа из концентрата. | Урок закрепления | 21.05 |  |
| 19. | Проверочная работа. | Урок контроля знаний и умений | 23.05 |  |
| 20. | Обобщающий урок по теме: «Питание». | Урок систематизации и обобщения знаний и умений | 28.05 |  |
| 21. | Контрольная работа за год. | Урок контроля знаний и умений | 30.05 |  |

1. **Система оценки достижения планируемых результатов**

Контроль знаний и умений обучающихся устанавливает, что и на каком уровне усваивает ученик. Он бывает текущим и итоговым. Контроль дает возможность учителю совершенствовать учебный процесс, а так же стимулирует корректировку или выбор оптимальной методики обучения для обучающихся различных уровней подготовки, приучает к систематическому труду, ответственному отношению к его результатам.

Проверяя знания обучающихся, учитель оценивает. Оценка должна быть понятна обучающемуся, то есть быть объективной и справедливой. Не все знания и умения подлежат оценке. Оценка имеет функцию поощрения и порицания, является средством воспитательного воздействия.

Результатом оценки знаний и умений обучающихся является отметка, выставляемая в журнал. Ее выставляют за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Отметку нельзя снижать за плохое поведение на уроках, поломку инструмента. Но нарушение техники безопасности в процессе обучения или технологии изготовления должно быть отражено в отметке, так как эти нарушения влекут снижения качества изделия, увлечению времени на его изготовление.

При оценке знаний и умений необходимо отмечать слабые и сильные стороны каждого обучающегося индивидуально, замечать стремится ли ученик к совершенствованию знаний и умений или пользуется своими природными задатками. При этом необходимо учитывать индивидуальные особенности обучающихся: застенчивость, болезненность, замедленность умственного или физического развития. При выставлении отметок необходимо так же учитывать объективные причины, связанные с недоброкачественным материалом, неисправным материалом, неисправным инструментом, отсутствием оборудования и другое. Проверка знаний обучающихся осуществляется путем текущего устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ: контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов.

Проверка умений обучающихся в виде практических работ, тестов, упражнений. Умения обучающихся оцениваются в основном по результатам выполнения какого-нибудь изделия.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений обучающихся производится по пятибальной системе.

**За теоретическую часть:**

Оценка **«5»** ставится обучающемуся, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка **«4»** ставится обучающемуся, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка **«3»** ставится обучающемуся, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка **«2»** ставится обучающемуся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

**За практическую работу:**

Оценка **«5»** ставится обучающемуся, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка **«4»** ставится обучающемуся, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка **«3»** ставится обучающемуся, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Оценка **«2»** ставится обучающемуся, если работа не выполнена.

1. **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

Образовательный процесс по учебному предмету «Хозяйственно-бытовой труд» организован в кабинете № 223. Кабинет соответствует следующим требованиям по санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-1 (от 29 декабря 2010 г. №189).

- Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.5.4)

- Ученическая мебель изготовлена из материалов безвредных для здоровья детей и соответствует росто-возрастным особенностям обучающегося и требованиям эргономики (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.5.2)

- При оборудовании учебных помещений соблюдаются размеры проходов и расстояния (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.5.6)

- Кабинет имеет естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.7.1)

В кабинете имеется ноутбук.

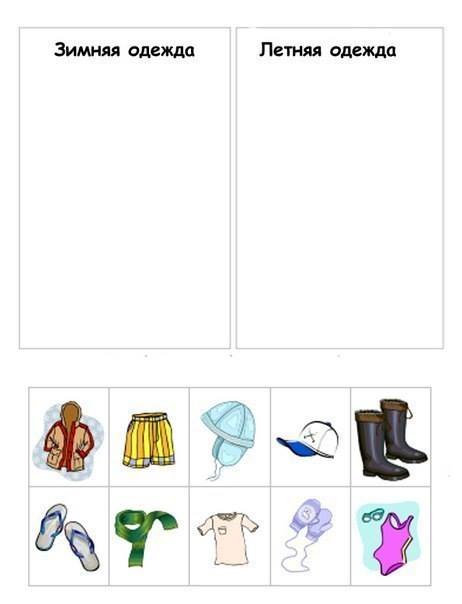
1. **Список литературы**
2. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида.- М.: Издательство «ВЛАДОС», 2006 г.
3. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М., Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М.Щербаковой. – М.: Издательство «ВЛАДОС», 2003 г.
4. Картушина Г. Б. Домоводство. Учебное пособие для учащихся вспомогательной школы. – М., 1966.
5. Лабзина А. Я., Васильченко Е. В. Обслуживающий труд. Учебно-справочное пособие для учащихся 6 класса. – М., 1983.
6. Львова С.А. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIIIвида. –М.: Издательство «ВЛАДОС», 2005 г.
7. Маллер А.Р. Социально-трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей.-М., 1990.
8. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. – М., 1988.
9. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Основные принципы коррекционно-воспитательной работы с глубоко умственно отсталыми детьми // Дефектология, № 1.-1984.
10. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 9 класс. Учебно-методический комплект для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, сложной структурой дефекта)./ В.А.Зырянова, И.А.Хаминова. – Самара.: Издательство Современные образовательные технологии, 2014.
11. Программа обучения глубоко умственно отсталых детей. – М., 1983.
12. Щербакова А.М. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида.
13. **Контрольно-измерительные материалы**

**Контрольная работа за 1 четверть.**

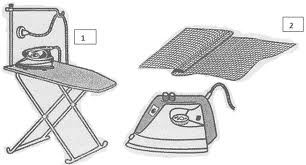
1. Найди лишний предмет. Зачеркни его.



2. Проведи стрелочками зимнюю одежду к надписи зимняя одежда, а летнюю - к летней.



1. На какой из картинок изображен утюг и гладильная доска?



1. С помощью стрелочек соотнеси значки с их значением.

http://www.everyday.com.ua/consumer/symbols/wash-01.gif  Только ручная стирка.

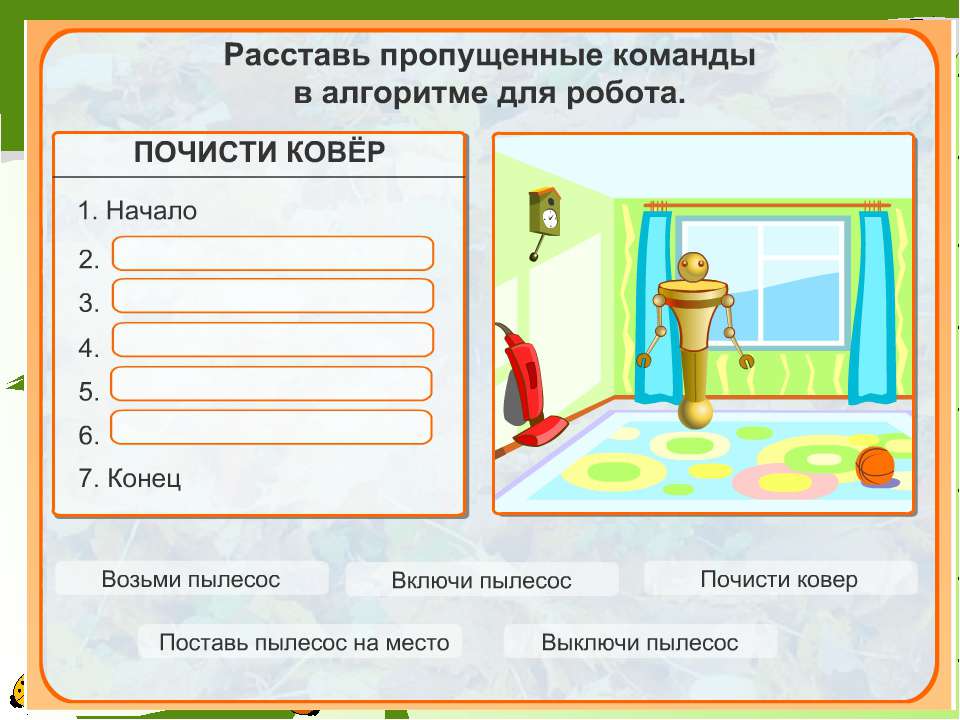
http://www.everyday.com.ua/consumer/symbols/wash-08.gif  Можно стирать.

1. Обведи вкруг приспособления для ручной стирки.



**Контрольная работа за 2 четверть.**

1. Проведи стрелочками пропущенные команды.



1. На какой из картинок изображено мытье зеркал? Обведи эту картинку в овал.



1. Обведи в квадрат предметы, необходимые для влажной уборки.



1. При помощи чего можно пропылесосить ковер в комнате? Обведи в квадрат.



**Контрольная работа за 3 четверть.**

1. Обведи в круг комнатные растения.



1. Определи по картинкам виды ухода за комнатными растениями. Соотнеси стрелками.



1. На какой из картинок изображен полив комнатных растений?



1. На какой из картинок изображено вытирание пыли с листьев комнатных растений?

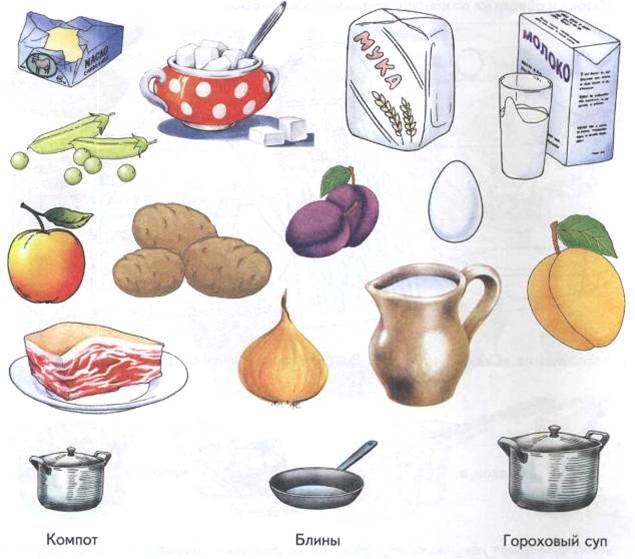


1. Укажи картинку, на которой изображен правильный полив.



**Контрольная работа за 4 четверть**

1. Стрелочкой проведи продукты, необходимые для жарки блинов, компота.



1. Из данных предметов выдели столовую посуду.



1. Среди данных предметов выдели те, которые можно подавать на десерт.



1. Соотнеси стрелочками вредную еду - к вредной пище, а полезную - к полезной пище.

