**Пояснительная записка**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Рабочая программа по хозяйственно-бытовому труду в 10 классе ССД составлена с учетом разного возраста детей (14-18 лет)**.** Имеет три степени сложности: простой (8 класс), средний (9 класс), умеренно сложный (10 класс).

Адаптированная индивидуальная рабочая программа для учащихся с умеренной умственной отсталостью составлена согласно следующих нормативно-правовых документов: Конвенции о правах ребенка, Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 30 августа 2013 г. № 1015 г. Москва, «Об утверждении Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2012 г. № 1067 г. Москва, федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования от «17» декабря 2010 г. № 1897, концепции специальных федеральных государственных стандартов для детей с ОВЗ, уставом школы, положением о рабочей программе. Программа составлена, модифицирована в связи с психофизическими индивидуальными особенностями ребенка. Содержание программного материала учитывает принципы воспитания и обучения, принятые в педагогике: принцип развития ребёнка; учет возрастных и индивидуальных особенностей развития; единства требований к воспитанию ребенка в учреждении, в условиях семьи; принцип коррекционной направленности; доступности; деятельностный подход к развитию личности; дифференцированной, индивидуальной, личностно ориентированный подход.

**Актуальность программы:**

Значительное место в общей системе коррекционно-воспитательной работы с детьми занимает подготовка к хозяйственно – бытовому труду. Содержание учебно-воспитательной работы с этими детьми должно всемерно содействовать выявлению положительных возможностей в подготовке воспитанников к доступным для них видам труда. Поэтому вся коррекционно-воспитательная работа с детьми с умеренной умственной отсталостью должна базироваться на таких видах занятий, как самообслуживание, предметно-практическая деятельность и ручной труд на младших годах обучения, хозяйственно-бытовой и производственный труд в старшем школьном возрасте. В процессе занятий у них вырабатываются практические умения и навыки, необходимые для их повседневной жизни и социализации.

Занятия по подготовке к хозяйственно – бытовому труду являются средством активного познания окружающей действительности. Практическая деятельность, будучи весьма конкретной и простой по содержанию, является наиболее понятной и доступной воспитанникам. Разнообразие видов труда становится источником приобретения новых знаний и представлений.

**Цель:**формирование элементарных навыков хозяйственно-бытовой деятельности .

**Задачи:**Учить ориентироваться в социуме.

2. Прививать навыки самообслуживания.

3. Бытовая и социальная адаптация.

**Коррекционные возможности:**

Развитие психических процессов.

Воспитание потребности соблюдения санитарно-гигиенических норм в жизни .

Формирование элементарных знаний гигиены.

**Основная воспитательная задача** по данному разделу работы — привить детям навыки самостоятельности, изживать тенденцию к иждивенчеству в посильных для детей задачах по самообслуживанию. Большую работу в этом плане учителю необходимо проводить с родителями учащихся. Воспитание навыков личной гигиены и самообслуживания необходимо наладить в семье. Это особенно важно, если школа не является интернатом.

**Приоритетными направляющими коррекционной работы являются:**

- укрепление и охрана здоровья, физическое развитие ребенка;

- формирование и развитие коммуникативной и когнитивной функции речи;

- формирование и развитие продуктивных видов деятельности, социального поведения;

- включение обучающихся в домашний, хозяйственный, прикладной труд;

- расширение социальных контактов с целью формирования навыков социального поведения, знания о себе, о других людях, об окружающем микросоциуме;

- формирование на доступном уровне простейших навыков счета, чтения, письма, знания о природе и окружающем мире, основ безопасности жизнедеятельности;

- развитие творческих умений средствами предметной и игровой деятельности.

**Применение педагогических технологий:**

Коррекционно-развивающего занятия.

Традиционного обучения.

Поэтапного формирования умственных действий.

***Описание места учебного предмета в учебном плане.***Программа по хозяйственно-бытовому труду рассчитана на часа в год (3 часа в неделю).

***Общая характеристика предмета***

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

Учащиеся первых лет обучения приобретают первичные навыки по самообслуживанию, личной гигиене. В первые три года обучения УО детей в учебном плане предусмотрены специальные уроки по привитию и закреплению санитарно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания. Однако успех овладения этими навыками детьми может быть обеспечен только в том случае, если знания и умения, которые даются детям на уроках, постоянно закрепляются и вводятся них повседневную жизнь.

Работа по хозяйственно-бытовому труду, как простой и доступный вид практической деятельности, содействует общему развитию детей с тяжелыми нарушениями интеллекта, готовит их к самостоятельности в быту. Эти занятия являются также средством активного познания окружающей действительности.

На занятиях по бытовому обслуживанию учащиеся ставятся перед необходимостью планировать свою работу. Они начинают осознавать логическую последовательность определенных действий. Например, готовя блюдо из овощей, они вначале овощи моют, потом их чистят. Это важно также для формирования речи умеренно и тяжело умственно отсталых, у которых словарный запас весьма ограничен. Данный труд требует участия всех анализаторов: зрительного, осязательного, вкусового, обонятельного.

Программа по хозяйственно-бытовому труду строится по следующим основным разделам: жилище, одежда, обувь, питание.

**Содержание программы.**

1. Уход за одеждой и обувью.

Закрепление всех полученных навыков . Подготовка одежды и обуви к сезонному хранению. Пришивание пу­говиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговиц. Приемы стирки крупных вещей. Стиральная машина. Правила пользования. Правила техники безопасности.

*Практическая работа.*Стирка белья в стиральной машине.

Подготовка белья и одежды к ремонту. Ремонт белья и одежды по распо­ровшемуся шву и разорванному месту. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. Складывание ткани по разрыву или распоровше­муся шву, стачивание ручным швом. Соединение краев разрыва частыми сме­точными стежками. Наложение заплаты. Утюжка.

2.Уход за жилищем.
Участие в домашних уборках. Помощь в уборке двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленении двора.

Пылесос. Правила пользования. Правила мытья кафельных стен. Правила и периодичность уборки санузла. Моющие средства, приспособления и техника безопасности.

*Практическая работа.*Проведение генеральной уборки помещения, чист­ка зеркал.

3.Приготовление пищи.
Закрепление ранее приобретенных навыков. Правила пользования вилкой и ножом. Правила поведения за столом.

Помощь взрослым в приготовлении пищи.

*Практическая работа.*Заваривание чая. Приготовление яицвкрутую. Чи­стка вареного картофеля. Нарезание овощей для винегрета, салата. Приготов­ление овощных блюд из отварных овощей. Чистка ножей и вилок.

**Планируемые результаты:**

**Личностные результаты:**

Привить интерес к обучению.

Развивать речь, формировать правильную артикуляцию и дикцию, слуховое восприятие и речевой слух.

Формировать у детей общеречевых навыков, развивать слуховое и зрительное восприятие, совершенствовать произношение и пространственную ориентировку, а также развивать мелкие мышцы рук.

Развивать зрительное восприятие.

**Коммуникативные результаты:**

Выполнять упражнения по предложенному учителем образцу, по памяти, по словесной инструкции.

Научить слушать и понимать собеседника, выполнять несложные инструкции, отвечать на вопросы.

**Предметные результаты:**

Учащиеся должны овладеть:

1. необходимыми для жизни навыками социального поведения и общения с окружающими;
2. уметь ориентироваться в окружающей действительности;
3. соблюдать общепринятые нормы поведения;
4. владеть навыками устной разговорной речи, уметь отвечать на поставленные вопросы, задавать вопросы с целью получения информации;

овладеть несложными навыками самообслуживания, личной гигиены

1. **Требования к оцениванию.**

**Оценивание**обучающихся осуществляется на основе индивидуально-дифференцированного подхода с учетом индивидуальных особенностей ребенка, согласно основных требований к знаниям и умениям обучающихся.

Критерии оценивания знаний, умений, навыков обучающихся по предметам:

1. Оптимальный уровень (соответствует отметке «5»): - выполняет задания самостоятельно; - выполняет задания по образцу; - выполняет задания по подражанию; - выполняет задания по словесной инструкции.

2. Допустимый уровень (соответствует отметке «4», «3»): - выполняет задания самостоятельно после предложенной помощи; - выполняет задания по образцу после предложенной помощи; - выполняет задания по подражанию после предложенной помощи; - выполняет задания по словесной инструкции после предложенной помощи.

Календарно-тематическое планирование

уроков «Хозяйственно – бытовой труд» в 10 классе

(69 часов, 2 часа в неделю)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п раздел/тема | Содержание учебного материала | Кол-во часов | **Дата по плану** | **Дата фактически** |
| 1 четверть (23 часа) |  |
| 1. | Влажная уборка класса. | 1 | 1.09. | 1.09. |
| 2. | Меры предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами. | 1 | 4.09. | 4.09. |
| 3. | Средства для дезинфекции. | 1 | 7.09. | 7.09. |
| 4. | Работа на пришкольном участке. | 1 | 8.09. | 8.09. |
| 5. | Генеральная уборка класса. | 1 | 11.09. | 11.09. |
| 6. | Борщ. Украинское национальное блюдо.  | 1 | 14.09. | 14.09. |
| 7. | Рецепт борща, способ приготовления. | 1 | 15.09. | 15.09. |
| 8. | Практическая работа. Приготовление борща. | 1 | 18.09. | 18.09. |
| 9. | Другие украинские блюда. | 1 | 21.09. | 21.09. |
| 10. | Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья. | 1 | 22.09. | 22.09. |
| 11. | Нормы и режим питания. Основные продукты питания. | 1 | 25.09. | 25.09. |
| 12. | Последовательность в обработке овощей и фруктов. | 1 | 28.09. | 28.09. |
| 13. | Хранение пищи и продуктов питания | 1 | 29.09. | 29.09. |
| 14. | Сервировка стола к чаю. Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмете на столе. | 1 | 2.10. | 2.10. |
| 15. | Уборка, мытьё чайной посуды горячей водой. Просушивание чайной посуды, складывание и хранение | 1 | 5.10. | 5.10. |
| 16. | Производство, труд и технологии. | 1 | 6.10. | 6.10. |
| 17. | Технологии и труд, как части общечеловеческой культуры. | 1 | 9.10. | 9.10. |
| 18. | Влияние технологий на общественное развитие. | 1 | 12.10. | 12.10. |
| 19. | Понятие о технологической культуре. | 1 | 13.10. | 13.10. |
| 20. | Современные технологии материального производства, сервиса и социальной сферы.  | 1 | 16.10. | 16.10. |
| 21. | Взаимовлияние уровня развития науки, техники и технологии и рынка товаров и услуг. | 1 | 19.10. | 19.10. |
| 22. | Современные технологии  отраслей промышленности и строительства. | 1 | 20.10. | 20.10. |
| 23. | Современные технологии сферы бытового обслуживания. | 1 | 23.10. | 23.10. |
|  | ***Выдано:*** | 23 ч. |  |  |
| **2 четверть (22 часа)** |  |
| 1. | Технологическая культура и культуратруда  | 1 | 6.11. | 6.11. |
| 2. | Технологическая культура в структуре общей культуры. | 1 | 9.11. | 9.11. |
| 3. | Основные составляющие культуры труда работника.  | 1 | 10.11. | 10.11. |
| 4. | Основные направления научной организации труда. | 1 | 13.11. | 13.11. |
| 5. | Производство и окружающая среда | 1 | 16.11. | 16.11. |
| 6. | Хозяйственная деятельность человека как основная причина загрязнения окружающей среды. | 1 | 17.11. | 17.11. |
| 7. | Основные источники загрязнения атмосферы, почвы и воды.  | 1 | 20.11. | 20.11. |
| 8. | Рациональное размещение производства. | 1 | 23.11. | 23.11. |
| 9. | Методы и средства оценки экологического состояния окружающей среды. | 1 | 24.11. | 24.11. |
| 10. | Способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду. | 1 | 27.11. | 27.11. |
| 11. | Рынок потребительских товаров и услуг | 1 | 30.11. | 30.11. |
| 12. | Особенности рынка потребительских товаров и услуг. | 1 | 1.12. | 1.12. |
| 13. | Маркировка продовольственных и промышленных товаров. | 1 | 4.12. | 4.12. |
| 14. | Электронная коммерция в системе Интернет. | 1 | 7.12. | 7.12. |
| 15. | Значение и виды страхования в современном обществе. | 1 | 8.12. | 8.12. |
| 16. | Техника безопасности при пользовании средствами бытовой химии. | 1 | 11.12. | 11.12. |
| 17. | Опасность возгорания химических веществ. | 1 | 14.12. | 14.12. |
| 18. | Техника безопасности при пользовании горючими средствами. | 1 | 15.12. | 15.12. |
| 19. | Поддержание чистоты воздуха в помещении. | 1 | 18.12. | 18.12. |
| 20. | Влияние курения на здоровье и безопасность. | 1 | 21.12. | 21.12. |
| 21. | Профилактика вредного воздействия табачного дыма. | 1 | 22.12. | 22.12. |
| 22. | Санитарный режим в лечебных учреждениях. | 1 | 25.12. | 25.12. |
|  | ***Выдано:*** | 22 ч. |  |  |
| 3 четверть (28 часов) |  |
|  |
| 1 | Естественные средства очистки воздуха в помещении. | 1 | 11.01. | 11.01. |
| 2 | Обеззараживание воздуха в больнице. | 1 | 12.01. | 12.01. |
| 3 | Использование устройств для очистки воздуха в помещении. | 1 | 15.01. | 15.01. |
| 4 | Технологическая карта по дезинфекции воздуха средствами. | 1 | 18.01. | 18.01. |
| 5 | Гигиенический уход за бытовой электроникой. | 1 | 19.01. | 19.01. |
| 6 | Режим уборки самых загрязненных поверхностей. | 1 | 22.01. | 22.01. |
| 7 | Составление технологической карты подготовки смены постельного белья. | 1 | 25.01. | 25.01. |
| 8 | Режим дня больничного отделения. | 1 | 26.01. | 26.01. |
| 9 | Назначение ковровых покрытий, уход за ними. | 1 | 29.01. | 29.01. |
| 10 | Выбивание и вытряхивание ковров. | 1 | 1.02. | 1.02. |
| 11 | Мытьё дверей в коридорах. | 1 | 2.02. | 2.02. |
| 12 | Линолеум, его назначение, чистящие средства. | 1 | 5.02. | 5.02. |
| 13 | Удаление пятен с линолеума. | 1 | 8.02. | 8.02. |
| 14 | Наведение порядка в классе. | 1 | 9.02. | 9.02. |
| 15 | Уход за батареями. | 1 | 12.02. | 12.02. |
| 16 | Виды блюд для завтрака. | 1 | 15.02. | 15.02. |
| 17 | Виды блюд для обеда. | 1 | 16.02. | 16.02. |
| 18 | Виды блюд для ужина. | 1 | 19.02. | 19.02. |
| 19 | Составление меню на один день. | 1 | 22.02. | 22.02. |
| 20 | Составление меню на неделю. | 1 | 26.02. | 26.02. |
| 21 | Составление меню для праздничного стола. | 1 | 1.03. | 1.03. |
| 22 | Труд на пришкольном участке | 1 | 2.03. | 2.03. |
| 23 | Повторный инструктаж по ОТ, ПБ, антитеррористической безопасности, ЭБ, ПДД для обучающихся | 1 | 5.03. | 5.03. |
| 24 | Приготовление салата | 1 | 9.03. | 9.03. |
| 25 | Правила пользования утюгом. ТБ. | 1 | 12.03. | 12.03. |
| 26 | Глажка. | 1 | 15.03. | 15.03. |
| 27 | Выбор фруктов в магазине для салата. | 1 | 16.03. | 16.03. |
| 28 | Приготовление фруктового салата. | 1 | 19.03. | 19.03. |
|  | ***Выдано:*** | 28 ч. |  |  |
| 4 четверть (25 часов) |  |
| 1. | Что можно приготовить из рыбы. | 1 | 29.03. | 29.03. |
| 2. | Дары моря. | 1 | 30.03. | 30.03. |
| 3. | Складывание брюк, джинсов, спортивных штанов. | 1 | 2.04. | 2.04. |
| 4. | Складывание рубашки, свитера, футболки. | 1 | 5.04. | 5.04. |
| 5. | Развешивание одежды в шкаф. | 1 | 6.04. | 6.04. |
| 6. | **Ознакомление с трудом взрослых**«Мужские профессии» | 1 | 9.04. | 9.04. |
| 7. | «Кто такие космонавты?» | 1 | 12.04. | 12.04. |
| 8. | Продукты растительного происхождения. | 1 | 13.04. | 13.04. |
| 9. | Продукты животного происхождения. | 1 | 16.04. | 16.04. |
| 10. | Как правильно питаться. | 1 | 19.04. | 19.04. |
| 11. | «Хозяйке на заметку». | 1 | 20.04. | 20.04. |
| 12. | Повторение. Жилище. Общежитие | 1 | 23.04. | 23.04. |
| 13. | Правила проживания в общежитии. | 1 | 26.04. | 26.04. |
| 14. | ИТБ Способы заготовки продуктов впрок. | 1 | 27.04. | 27.04. |
| 15. | Приготовление завтрака. Меню завтрака. Расчет количества и составПродуктов. | 1 | 30.04. | 30.04. |
| 16. | Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами,салфеткой. | 1 | 4.05. | 4.05. |
| 17. | Инструктаж по технике безопасности. Происхождение культурныхрастений. Овощеводство. Краткая характеристика основных овощныхкультур… | 1 | 7.05. | 7.05. |
| 18. | Цветоводство – отрасль растениеводства. Школа цветущий сад. | 1 | 11.05. | 11.05. |
| 19. | Закладка столовой свёклы и столовой моркови на хранение. | 1 | 14.05. | 14.05. |
| 20. | Санитарно-гигиенические требования при работе в школьныхмастерских. Организация учебного процесса. | 1 | 17.05. | 17.05. |
| 21. | Кулинария. Культура питания. Понятие «минеральные вещества»,«макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевыхпродуктах. | 1 | 18.05. | 18.05. |
| 22. | Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность рыбы инерыбных продуктов моря для организма человека. Признакидоброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов иконсервов. | 1 | 21.05. | 21.05. |
| 23. | Инструктаж по технике безопасности. Понятие о сорте. Семена живыеорганизмы. Подготовка семян к посеву | 1 | 24.05. | 24.05. |
| 24. | Рассада. Виды защищённого грунта. Парники. | 1 | 25.05. | 25.05. |
| 25. | Повторение. | 1 | 28.05. | 28.05. |
|  | ***Выдано:*** | 25 ч. |  |  |