ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

 В 5-9 классах продолжается работа по формированию у учащихся с умеренной и выраженной умственной отсталостью навыков обслуживающего труда и развития у них навыков самообслуживания. Хозяйственно-бытовой труд является простым и доступным видом практической деятельности для данной категории учащихся. Обучение навыкам хозяйственно-бытовой деятельности готовит учащихся к самостоятельной жизни. Эти занятия являются также средством активного познания окружающей действительности. В процессе выполнения необходимостью планирования и определения последовательности действий. Этот труд требует участия всех сенсорно-прецептивных ощущений: зрительных, вкусовых, тактильных, осязательных, обонятельных. В процессе занятий обогащается словарный запас учащихся, связанный со знакомством с предметами окружающего быта.

 Занятия по обслуживающему труду рекомендуется проводить в специально выделенных и оборудованных под интерьер жилой комнаты помещениях. В них необходимо предусмотреть наличие шкафа с одеждой и обувью, зеркала, различной электробытовой техники, а также плиты, полки с посудой и другими предметами обихода. Выделяется также особое место для обучения воспитанников стирке и глажению мелких вещей.

 Часть кабинета хозяйственно-бытового труда должна быть отведена для работы с пищевыми продуктами. Обязательным условием является наличие плиты, а также холодной и горячей воды. Для обработки продуктов нужны специальные разделочные столы: один для первичной обработки сырых продуктов, другие для обработки готовых продуктов. Необходимы разделочные доски, которые маркируются и хранятся подвешенными над столами, на которых выполняется соответствующая обработка продуктов.

 В помещении должны быть шкафы различного назначения: для сухих продуктов и для посуды. Нельзя хранить вместе сырые и готовые продукты, сильно пахнущие, пищу и хоз. Предметы, материалы и др.

 В кабинете хозяйственно-бытового труда необходимо иметь различный инвентарь: вёдра, для мытья полов, швабру, тряпки, детские халаты, фартуки и т.д. В помещении должна быть аптечка с перевязочным материалом и медикаментами для оказания первой помощи пострадавшему.

 Все виды по обслуживающему труду должны осуществляться в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности. При проведении уроков необходимо следить за состоянием одежды учащихся. Они не должны находиться в кухне в той же обуви, в которой ходят по улице. Волосы должны быть убраны под косынку или берет. Рукава одежды закатывают выше локтей, чтобы одежда не соприкасалась с водой, продуктами, посудой, инвентарём. Передник и головной убор всегда должны быть чистыми.

 В конце занятий учащиеся убирают свои рабочие места, а дежурные убирают пол.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование раздела и тем | Часы учебноговремени | теория | практика | приме-чание |
| **1.** | **Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда** | **2** | **2** |  |  |
| **2.** | **Повторение и закрепление пройденного материала.** | **4** | **4** |  |  |
| **3.** | **Уход за одеждой и обувью** | **16** | **6** | **10** |  |
|  | Приёмы стирки мелких вещей | 2 | 2 |  |  |
|  | Правила пользования электрическим утюгом | 2 | 2 |  |  |
|  | Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани | 2 |  | 2 |  |
|  | Чистка кожаной обуви | 2 | 1 | 1 |  |
|  | Мытьё обуви влажной тряпкой. Просушить | 2 |  | 2 |  |
|  | Нанесение слоя крема для обуви. Чистка щёткой. | 2 |  | 2 |  |
|  | Наведение глянца бархоткой | 2 |  | 2 |  |
|  | Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды | 2 | 1 | 1 |  |
| **4.** | **Стирка**  | **14** | **8** | **6** |  |
|  | Стирка вещей с мылом | 2 |  | 2 |  |
|  | Стирка вещей с порошком | 2 | 2 |  |  |
|  | Демонстрация стиральных порошков | 2 | 2 |  |  |
|  | Составление плана выполнения задания |  |  |  |  |
|  | Оборудование  | 2 | 2 |  |  |
|  | Сортировка белья. | 2 |  | 2 |  |
|  | Пробные упражнения. | 2 |  | 2 |  |
|  | Индивидуальный инструктаж. | 2 | 2 |  |  |
| **5.** | **Уход за жилищем** | **8** |  | **8** |  |
|  | Закрепление ранее полученных навыков. | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Ежедневная уборка класса | 2 |  | 2 |  |
|  | Уход за комнатными растениями в классе | 2 |  | 2 |  |
|  | Протирка пыли с цветов, мебели, подоконников, мытьё полов. | 4 |  | 4 |  |
| **6.** | **Личная гигиена** | **14** | **10** | **4** |  |
|  | Личная гигиена. Ее значение для здоровья и жизни человека. | 2 | 2 |  |  |
|  | Правила личной гигиены в течение дня. | 2 | 2 |  |  |
|  | Гигиена и уход за руками. | 2 |  | 2 |  |
|  | Предметы и средства личной гигиены. Их назначение и уход ними. | 2 |  | 2 |  |
|  | Уход за полостью рта. | 2 | 2 |  |  |
|  | Органы слуха. Значение органов слуха в жизни и деятельности человека. | 2 | 2 |  |  |
|  | Правила бережного отношения к органам слуха. Правила ухода за ушами. | 2 | 2 |  |  |
| **7.** | **Приготовление пищи** | **44** | **22** | **22** |  |
|  | Повторение и закрепление санитарных и гигиенических требований, при приготовлении пищи | 2 | 2 |  |  |
|  | Соблюдение чистоты и порядка в помещении кухни. | 2 | 2 |  |  |
|  | Кухонная посуда | 2 | 2 |  |  |
|  | Мытьё кухонной посуды | 2 |  | 2 |  |
|  | Электробытовые приборы и пользование ими | 2 |  | 2 |  |
|  | Техника безопасности при приготовлении пищи | 2 | 2 |  |  |
|  | Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей. | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Чистка картофеля, овощей, отваривание картофеля | 2 |  | 2 |  |
|  | Приготовление бутербродов | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья. | 2 | 2 |  |  |
|  | Нормы и режим питания. Основные продукты питания. | 2 | 2 |  |  |
|  | Сервировка стола к завтраку | 2 |  | 2 |  |
|  | Размещение каждого предмета на столе. | 2 |  | 2 |  |
|  | Назначение и правила пользования каждым предметом во время приёма пищи. | 2 |  | 2 |  |
|  | Уборка со стола после еды. | 2 |  | 2 |  |
|  | Мясные блюда | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Рыбные блюда | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Итоговое занятие | 2 | 2 |  |  |
|  | **Итого:** | **102** | **40** | **62** |  |