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.

Хозяйственно-бытовой труд и развитие навыков самообслуживания

Календарно-тематическое планирование 6 класса.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела и тем | Часы  учебного  времени | теория | практика | при-меча-ние |
| **1.** | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда | **2** | **2** |  |  |
| **2.** | Первичный инструктаж по охране труда | **2** | **2** |  |  |
| **3.** | Повторение и закрепление пройденного материала. | **6** | **2** | **4** |  |
| **3.** | **Уход за одеждой и обувью** | **28** | **12** | **16** |  |
|  | Знакомство с названием одежды и обуви. | 2 | 2 |  |  |
|  | Сроки смены белья. Правила хранения белья до стирки. | 2 | 2 |  |  |
|  | Использование стирального порошка. Посуда применяемая для стирки белья. | 2 | 1 | 1 |  |
|  | Приёмы стирки и сушки мелких вещей. | 2 | 1 | 1 |  |
|  | Знакомство с намёточным швом (вперёд иголку). Название шва, назначение шва. | 2 |  | 2 |  |
|  | Просушивание намокшей одежды и её чистка. | 2 |  | 2 |  |
|  | Моющие средства. Правила пользования моющими средствами и их хранение. | 2 | 2 |  |  |
|  | Повторить виды одежды и обуви по сезонам. | 2 | 2 |  |  |
|  | Уметь привести в порядок свою обувь и одежду. | 2 |  | 2 |  |
|  | Ознакомление учащихся с видами обуви. | 2 |  | 2 |  |
|  | Стирка рабочей одежды | 2 |  | 2 |  |
|  | Чистка зимней обуви. | 2 |  | 2 |  |
|  | Ремонт белья по распоровшему шву. | 2 |  | 2 |  |
|  | Знакомство с работой стиральной машины. | 2 | 2 |  |  |
| **4.** | **Уход за жилищем.** | **16** | **8** | **8** |  |
|  | Виды жилых помещений. Правила поведения в квартире. | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Ежедневная, периодическая и генеральная уборка. | 2 |  | 2 |  |
|  | Правила ухода за мебелью. Уход за помещением. Сухая и влажная уборка помещения. | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Подметание пола и удаление пыли со стульев, со столов, подоконников | 2 |  | 2 |  |
|  | Виды освещения. | 2 | 2 |  |  |
|  | Отопление жилых помещений. | 2 | 2 |  |  |
| **5.** | **Приготовление пищи** | **40** | **14** | **26** |  |
|  | Повторение и закрепление санитарных и гигиенических требований, при приготовлении пищи | 2 | 2 |  |  |
|  | Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья. | 2 | 2 |  |  |
|  | Нормы и режим питания. Основные продукты питания. | 2 | 2 |  |  |
|  | Последовательность в обработке овощей и фруктов. | 2 |  | 2 |  |
|  | Хранение пищи и продуктов питания | 2 | 2 |  |  |
|  | Сервировка стола к чаю. Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмете на столе. | 2 |  | 2 |  |
|  | Уборка, мытьё чайной посуды горячей водой. Просушивание чайной посуды, складывание и хранение | 2 |  | 2 |  |
|  | Значение норм и режим питания. Значение витаминов в питании. | 2 | 2 |  |  |
|  | Виды мясных и рыбных продуктов. Виды круп | 4 | 2 | 2 |  |
|  | Холодильник. Испаритель. Где и как хранятся продукты. | 2 | 2 |  |  |
|  | Мытьё столовой посуды в горячей воде и споласкивание её в чистой воде. приёмы сушки посуды. | 2 |  | 2 |  |
|  | Правила накрывания стола к обеду. | 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 |  |
|  | Приготовление бутербродов с маслом, колбасой, сыром. | 2 |  | 2 |  |
|  | Приготовление каши. | 2 |  | 2 |  |
|  | Приготовление молочного супа. | 2 |  | 2 |  |
|  | Приготовление салата. | 2 |  | 2 |  |
| **6.** | **Вышивка** | **8** | **2** | **6** |  |
|  | Техника безопасности. Подготовка материалов. | 2 | 2 |  |  |
|  | Практическая работа. | 6 |  | 6 |  |
|  | **Итого:** | **102** | **40** | **62** |  |