
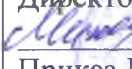
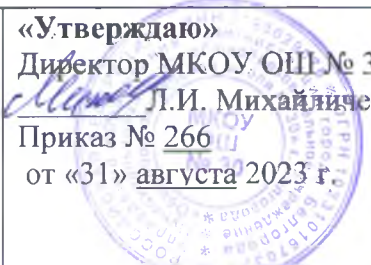


МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 30» Г. БЕЛГОРОДА

<p>Рассмотрено на заседании педагогического совета Протокол № 1 от «30» <u>августа</u> 2023 г.</p>	<p>Согласовано Заместитель директора  О.В. Богачева «29» <u>августа</u> 2023 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МКОУ ОШ № 30  Л.И. Михайличенко Приказ № 266 от «31» <u>августа</u> 2023 г.</p> 
---	---	---

**Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа детского объединения дополнительного
образования «Умелые руки»
для группы обучающихся 9-11 лет
направленность: художественная
на 2023 – 2026 гг.
(1 год обучения)
срок реализации программы 3 года**

**Составлена
воспитателем
Пчелкиной Натальей Ивановной**

Белгород, 2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа детского объединения «Хозяюшка» разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

1. Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 года с изменениями и дополнениями»;

2. Приказа Минпросвещения России от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

3. Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации № 678-р от 31 марта 2022 г.;

4. Приказа Министерства образования Белгородской области «О реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года в Белгородской области от 05 сентября 2022 года, № 2845;

5. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

6. Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по адаптированным дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Общеобразовательная школа № 30» г. Белгорода, утвержденное приказом МКОУ ОШ № 30 г. Белгорода от 01.09.2023 г., № 269;

7. Адаптированной дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программой детских объединений муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Общеобразовательная школа» № 30 г. Белгорода на 2019 – 2024 г.г., утвержденной приказом МКОУ ОШ № 30 г. Белгорода от 31.10.2019 года, № 355;

8. Уставом МКОУ ОШ № 30 г. Белгорода.

В качестве конечной цели образования лиц с особенностями психофизического развития выдвигается их социальная интеграция. Успех интеграции в значительной степени зависит от способности человека самостоятельно организовывать свой быт. Поэтому подготовить каждого ребенка к самостоятельной, независимой от помощи окружающих, жизни является главной задачей для детей с интеллектуальными нарушениями. Весь процесс обучения и воспитания данной категории детей направлен на то, чтобы обеспечить его социальную адаптацию в обществе. Социальная адаптация представляет собой один из механизмов социализации, позволяющей личности активно включаться в структурные различные элементы социальной среды, т.е. вести домашнее хозяйство, активно участвовать в труде, приобщаться к социальной и культурной жизни общества, устраивать свой быт в соответствии с нормами и правилами общежития.

Обучающиеся с умственной отсталостью имеют значительные нарушения познавательной, эмоционально-волевой сферы. Занятия в объединении «Хозяюшка» позволяют эти недостатки в какой-то мере корригировать.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психологических особенностей развития обучающихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с интеллектуальными нарушениями необходимые им навыки в самообслуживании, приготовлении пищи.

Занятия в объединении позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение), а также практические навыки по приготовлению пищи, уходе за жилищем, создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения, способствуют усвоению морально-этических норм поведения, развитию художественного вкуса детей, коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

- формирование у обучающихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам;
- создание условий для развития личности ребенка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности ребенка, его интеграции в современный мир;
- создание условий для психического и физического здоровья ребенка.

ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Обучающие:

- научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи;
- заложить основы нравственного поведения, норм этики;
- формировать знания, умения, навыки, направленные на социальную адаптацию обучающихся;
- развивать эстетическое восприятие и художественный вкус;
- формировать устойчивый интерес у обучающихся к декоративно-прикладному искусству;
- развивать творческие способности у школьников при овладении умениями, навыками работы с различными материалами и техниками декорирования предметов быта, внесения в различные предметы элементов дизайна.

Коррекционные:

- корригировать недостатки познавательной, эмоционально-волевой сферы обучающихся;

- развивать мышление, память, внимание, эмоционально-волевые качества;
- формировать привычку доводить начатое дело до конца, стремление получать положительный результат, добиваться успеха;
- формировать эстетический подход к своему труду, труду своего коллектива.

Воспитательные:

- формировать общую культуру обучающихся;
- раскрыть творческие способности обучающихся, привить им эстетический вкус;
- воспитывать положительные качества личности и характера;
- воспитывать самостоятельность в принятии решения.

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОГРАММЫ

Актуальность создания Программы обусловлена практической значимостью, применением полученных знаний и умений в реальной жизни. Данная программа нацелена на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни. В процессе занятий в объединении обучающиеся приобретают практические умения, которые позволяют им успешно адаптироваться в быту и социуме. Полученные знания и умения воспитанники смогут применить в приготовлении пищи, сервировки столового оформления и украшения своего дома, изготовлении сувениров.

Главное человеческое умение — создать семью, обустроить дом, уметь сообща вести хозяйство. Для создания крепкой семьи необходимо, чтобы люди, ее создающие, стремились стать рачительными хозяевами в своем доме. Несмотря на то, что эти понятия имеют, казалось бы, частный характер, все же в процессе воспитания подрастающего поколения они становятся важными для формирования общественно значимой личности. Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей и подростков с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), так как они являются полноправными членами общества и, как все граждане, имеют право на создание семьи, воспитание детей, право на личную и частную собственность.

ВОЗРАСТ ДЕТЕЙ, УЧАСТВУЮЩИХ В РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа рассчитана на обучающихся 14-17 лет с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

ОБЪЕМ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА ЗАНЯТИЯ

Срок реализации программы - 2 года. Общий объем – 136 часов, 68 часов в год (34 учебные недели). Количество часов в неделю составляет 2 часа.

Учитывая праздничные и выходные дни, ожидаемое количество занятий в 2023-2024 учебном году – 64 часа.

Количество часов, отведенных на изучение той или иной темы, определяется исходя из психофизических возможностей детей, их индивидуальных возможностей.

ФОРМЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ

Занятия проводятся один раз в неделю продолжительностью 2 учебных часа в течение года в кабинете ОСЖ, где имеется вся материально-техническая база.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, дидактические игры, упражнения, беседы, демонстрация, наблюдение, задания-соревнования. На занятиях применяются различные наглядные средства обучения, демонстрация видеофильмов, презентаций, способствующих формированию реальных образов и представлений.

На занятиях используются колющие и режущие инструменты, поэтому на технику безопасности следует обращать особое внимание.

Для реализации данной программы используются следующие *принципы обучения*:

- ✓ доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- ✓ наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов).
- ✓ демократичности и гуманизма (взаимодействие руководителя и воспитанников в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- ✓ «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы применяет свои знания в выполнении творческих работ).

Рабочая программа может реализовываться с применением сетевой формы, электронного обучения, а также с использованием дистанционных образовательных технологий.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Личностные универсальные учебные действия:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области программы;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- осознание необходимости хозяйственно-бытового труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры;
- экологическая культура: ценностное отношение к природному миру, готовность следовать нормам природоохранного, здоровьесберегающего поведения;
- устойчивый познавательный интерес к новым способам исследования технологий и материалов;
- оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины неудач;
- применять правила делового сотрудничества.

Регулятивные универсальные учебные действия:

- *удерживать* цель деятельности до получения ее результата;

- *планировать* решение учебной задачи: выстраивать последовательность необходимых операций (алгоритм действий);
- *корректировать* деятельность: вносить изменения в процесс с учетом возникших трудностей и ошибок; намечать способы их устранения;
- *осуществлять* итоговый контроль деятельности («что сделано») и пооперационный контроль («как выполнена каждая операция, входящая в состав учебного действия»);
- *оценивать* (сравнивать с эталоном) правильность или ошибочность выполнения учебной задачи, её объективную трудность и собственные возможности её решения;
- *анализировать* собственную работу: соотносить план и совершенные операции, выделять этапы и оценивать меру освоения каждого, находить ошибки, устанавливать их причины.

Познавательные универсальные учебные действия:

- самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель;
- применять правила и пользоваться инструкциями и освоенными закономерностями;
- самостоятельно ставить цели, выбирать и создавать алгоритмы для решения учебных технологических проблем;
- понимать сущность алгоритмических предписаний и уметь действовать в соответствии с предложенным алгоритмом;
- выполнять учебные задачи, не имеющие однозначного решения;
- высказывать предположения, обсуждать проблемные вопросы;
- преобразовывать объект: импровизировать, изменять, творчески переделывать;
- находить в различных источниках информацию, необходимую для решения проблем.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками: определять цели, распределять функции и роли участников;
- взаимодействовать и находить общие способы работы; работать в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов;
- слушать партнёра; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- прогнозировать возникновение конфликтов при наличии разных точек зрения;
- разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников;
- координировать и принимать различные позиции во взаимодействии;
- аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности.

ПО ОКОНЧАНИИ 1-ГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ ВОСПИТАННИКИ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

- Назначение декоративных аксессуаров в интерьере.
- Значение цвета в оформлении интерьера.
- Материалы для оформления интерьеров.
- Знать правила уборки полов, правила ухода за коврами и напольными покрытиями.
- Знать правила ухода за мебелью.
- Назначение растений в доме.
- Правила поведения за столом.
- Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.
- Виды бутербродов и горячих напитков.
- Технологию приготовления простых и сложных бутербродов.
- Правила варки круп и макаронных изделий.
- Значение яиц в питании.
- Значение молока и кисломолочных продуктов.
- Виды теста.
- Приемы складывания салфеток.

ПО ОКОНЧАНИИ 1-ГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ ВОСПИТАННИКИ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

- Подбирать материалы для оформления интерьеров.
- Выполнять задание по образцу и переносить знания и умения на создание своих работ.
- Работать нужными инструментами и приспособлениями.
- Мыть оконный переплет, подоконник.
- Мыть стекла и зеркала.
- Выполнять ежедневную уборку жилого помещения.
- Выполнять уход за комнатными растениями.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования.
- Соблюдать правила по технике безопасности.
- Правильно вести себя за столом.
- Сервировать стол.
- Работать с электроплитой, мыть посуду, столовые приборы.
- Готовить простые и сложные бутерброды.
- Готовить какао.
- Выполнять нарезку овощей и фруктов.
- Готовить омлет, манную кашу.
- Готовить отварные макароны.
- Готовить изделия из теста: оладьи, печенье, слойки, пирожные.
- Выполнять поделки для быта (карандашница, ваза), используя ткань, нитки, декоративные материалы.
- Правильно, аккуратно и со вкусом оформлять свою работу.

ПО ОКОНЧАНИИ 2-ГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ ВОСПИТАННИКИ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

- Назначение жилых комнат.
- Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты.
- Правила проветривания.
- Последовательность уборки жилой комнаты.
- Инвентарь и приспособления для уборки.
- Правила техники безопасности при работе с моющими средствами.
- Правила и периодичность уборки кухни.
- Правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме.
- Правила размещения цветов в интерьере.
- Правила ухода за цветами в доме.
- Основные требования к украшению стола.
- Особенности шведского стола.
- Основные требования к приготовлению салатов из свежих и отварных овощей.
- Значение первых блюд в питании.
- Правила пользования и технику безопасности при работе с электроплитой.
- Санитарные требования к помещению кухни.

ПО ОКОНЧАНИИ 2-ГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ ВОСПИТАННИКИ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

- Оформлять интерьер гостиной, детской комнаты.
- Проводить сухую и влажную уборку жилого помещения.
- Использовать по назначению инвентарь и приспособления для уборки.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования.
- Соблюдать правила по технике безопасности.
- Составлять композицию из сухих растений.
- Выбирать вазы для срезанных растений.
- Проводить уборку помещения кухни.
- Применять моющие средства.
- Пользоваться электрической плитой.
- Сервировать праздничный стол.
- Выполнять украшения из овощей, фруктов.
- Выполнять украшения из теста.
- Готовить горячие бутерброды.
- Готовить салаты из свежих, отварных овощей.
- Готовить суп «Крестьянский».
- Готовить драники картофельные.
- Соблюдать правила безопасной работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.
- Выполнять поделки для быта (фоторамка из пуговиц, украшение из ленты).

СОДЕРЖАНИЕ ИЗУЧАЕМОГО КУРСА

1 год обучения, 64 часа

1. Введение (2 ч.)

Организация коллектива. Игры на знакомство. Содержание программы объединения. Расписание занятий. Правила поведения во время занятий. Техника безопасности. Правила санитарии и гигиены.

2. Дизайн и интерьер дома (6 ч.)

Понятие «дизайн», «интерьер», «декоративные аксессуары». Цвет в интерьере. Подбор материалов и цветового решения. Декоративное оформление интерьера. Кухня, ее оборудование. Оформление кухни. Интерьер кухни.

3. Уборка помещений жилого дома (10 ч.)

Мытьё полов. Приспособления для мытья полов. Правила уборки полов. Уход за коврами и напольными покрытиями. Мойка пластиковых и стеклянных поверхностей. Уход за зеркалами. Чистка зеркал. Уход за мебелью. Ежедневная уборка помещения.

4. Растения в доме (12ч.)

Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Изготовление декоративной композиции «Букет». Выращивание комнатных растений. Пересадка комнатных растений.

5. Кулинария (24 ч.)

Кухонные принадлежности: приборы, посуда. Правила пользования и техника безопасности при работе с плитой. Правила безопасной работы на кухне (режущие инструменты, кипяток). Сервировка стола. Этикет. Чаепитие. Правила поведения за столом. Хлеб и его значение. Бутерброды. Овощи и фрукты – полезные продукты. Горячие напитки. Приготовление какао. Значение яиц в питании. Блюда из яиц. Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека. Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии. Виды теста. Правила приготовления песочного теста. Приготовление теста для печенья. Слоеное тесто и изделия из него. Дрожжевое тесто и изделия из него. Бисквитное тесто и изделия из него.

6. Поделки для быта (6 ч.)

«Карандашница». Знакомство с приемами работы: обматывание, приемы декорирования бусинами. «Ваза». Обматывание, работа с декором скручивания завитков, выкладывание нити по контуру.

7. Домашние хитрости (4ч.)

Приемы складывания салфеток. Полезные советы. Итоговое занятие

2 год обучения, 68 часов

1. Введение (2 ч.)

Вводное занятие. Знакомство с учебным планом работы и задачами на новый учебный год. Расписание занятий. Правила поведения во время занятий. Техника безопасности. Правила санитарии и гигиены.

2. Дизайн и интерьер дома (6 ч.)

Что такое домашний уют и как его достичь? Назначение жилых комнат. Убранство спальни (правила планирования, размещение вещей, мебели). Гостиная, ее функциональное назначение. План обустройства, зонирования. Современная гостиная. Интерьер гостиной (выполнение коллажа с использованием журнальных фотографий предметов быта и декоративных элементов, красок, клея, ножниц). Интерьер детской комнаты (выполнение коллажа с использованием журнальных фотографий предметов быта и декоративных элементов, красок, клея, ножниц).

3. Уборка помещений жилого дома (10 ч.)

Гигиенические требования к состоянию жилой комнаты. Воздух в комнате должен быть чистым. Виды проветривания. Правила проветривания. Инвентарь и приспособления для уборки. Моющие средства и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Последовательность уборки жилой комнаты. Правила уборки. Правила и периодичность уборки кухни. Правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Сухая и влажная уборка жилого помещения.

4. Растения в доме (14 ч.)

Роль фитодизайна в оформлении квартиры. Дизайн интерьера с помощью композиции из сухоцветов. Составление композиции из сухих растений. Правила размещения цветов в интерьере. Использование срезанных растений. Выбор ваз. Что нужно зеленым питомцам? Правила ухода за цветами в доме. Озеленение окон, дверей, балконов, веранд. Это интересно. Лекарственные свойства комнатных растений.

5. Кулинария (24ч.)

Правила безопасной работы на кухне (режущие инструменты, кипяток). Правила пользования и техника безопасности при работе с плитой. Культура застолья. Организация стола для приема гостей. Сервировка праздничного стола. Особенности шведского стола. Правила поведения за столом. Украшение стола – это искусство. Тайны украшения стола. Основные требования к украшению стола. Приемы создания украшений из овощей, фруктов. Украшения из теста. Гость на пороге. Блюда на «скорую руку». Салаты из свежих овощей и фруктов. Салаты из отварных овощей. Приготовление первых блюд. Приготовление вторых блюд из овощей. Вкусные традиции моей семьи. Самый красивый бутерброд.

6. Поделки для быта (6 ч.)

Фоторамка из пуговиц. Выбор инструментов и материалов. Техника безопасности. Технологическая последовательность. Подбор цветовой гаммы. Приемы декорирования и оформления. Украшение из георгиевской ленты к 9 Мая. Выбор инструментов и материалов. Техника безопасности. Технологическая последовательность основных способов складывания ленты. Создание композиции. Подбор цветовой гаммы. Выбор сюжета.

7. Домашние хитрости (6ч.)

Блюда с использованием черствого хлеба. Полезные советы. Итоговое занятие.

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

1-й год обучения

64 часа (2 часа в неделю)

№ п/п	Календарные сроки		Тема учебного занятия	Тип и форма занятия	Кол-во часов	Содержание деятельности		Воспитательная работа	Дидактические материалы, техническое обеспечение
	Предполагаемые	Фактические				Теоретическая часть занятия /форма организации деятельности	Практическая часть занятия /форма организации деятельности		
I четверть – 16 часов									
Раздел 1. Введение (2 ч.)									
1.	04.09		Организация коллектива. Игры на знакомство. Содержание программы объединения. Расписание занятий.	Вв «Игра»	1	Беседа	Игра «Хоровод знакомства»	Учить детей взаимодействию со сверстниками, способствовать сплочению детского коллектива	
2.	04.09		1.2 Правила поведения во время занятий. Техника безопасности. Правила санитарии и гигиены.	Вв	1	Рассказ, беседа	Инструктаж по ТБ.	Учить соблюдать правила безопасного поведения в кабинете. Расширять кругозор учащихся.	Инструкции по ТБ.
Раздел 2. Дизайн и интерьер дома (6 ч.)									
3.	11.09		2.1 Понятие «дизайн», «интерьер», «декоративные аксессуары»	СНЗ Видеоза-нятие	1	Рассказ, беседа		Формировать представление об интерьере, дизайне; развивать логическое мышление.	Видеофильм «Современный интерьер».
4.	11.09		2.2 Цвет в интерьере. Подбор материалов и	К	1	Рассказ, беседа	Практическая работа «Выбор	Продолжать знакомить с	Иллюстрации, картинки

			цветового решения.				деталей интерьера»	детальями интерьера. Учитывать подбирать детали интерьера.	интерьеров.
5-6.	18.09 18.09		2.3 Декоративное оформление интерьера.	П	2	Рассказ, беседа	Практическая работа «Современная гостиная»	Учить подбирать детали интерьера. Коррекция и развитие эмоционально-волевой сферы (навыков самоконтроля, усидчивости).	Печатные картинки, цветные карандаши, клей, цветная бумага, ножницы, картон, декоративные элементы.
7-8.	25.09 25.09		2.4 Кухня, ее оборудование. Оформление кухни. Интерьер кухни.	К	2	Беседа	Дидактические игры на формирование знаний о помещениях в квартире; мебели на кухне. Практическая работа «Интерьер кухни»	Познакомить с правилами расстановки мебели. Учитывать подбирать детали интерьера. Коррекция и развитие эмоционально-волевой сферы (навыков самоконтроля, усидчивости).	Картинки, иллюстрации, краски, клей, цветная бумага, ножницы, картон, декоративные элементы.
Раздел 3. Уборка помещений жилого дома (10 ч.)									
9-10.	02.10 02.10		3.1 Мытьё полов. Приспособления для мытья полов. Правила уборки полов.	СНЗ	2	Рассказ, беседа	Дидактические игры	Познакомить с материалами, из которых делают полы, с правилами мытья полов. Коррекция мышления через выработку умений	Схема мытья полов, приспособления для мытья полов, картинки на тему: «Материалы из которых делают полы».

								анализировать, сопоставлять и делать выводы.	
11-12.	09.10 09.10		3.2 Уход за коврами и напольными покрытиями	К	2	Рассказ, беседа	Дидактическая игра «Собери картинку». Упражнение «Исключи лишнее».	Коррекция мышления через выработку умений анализировать, сопоставлять и делать выводы.	Картинки на тему: «Пылесос», «Части пылесоса».
13-14.	16.10 16.10		3.3 Мойка пластиковых и стеклянных поверхностей.	П	2	Беседа. Практическая работа.	Практическая работа «Мойка оконного переплета и подоконника», «Мойка стекол».	Учить применять полученные знания при выполнении практической работы.	Картинки по теме занятия. Инструкционная карта. Инструкции по ТБ.
15.	23.10		3.4 Уход за зеркалами. Чистка зеркал.	П	2	Беседа. Практическая работа.	Практическая работа «Чистка зеркала».	Учить применять полученные знания при выполнении практической работы.	Картинки по теме занятия. Инструкционная карта. Инструкции по ТБ.
16.	23.10		3.5 Уход за мебелью.	СНЗ	2	Рассказ, беседа	Упражнение «Разгадай кроссворд» (Загадки). Дидактическая игра «Найди мебель».	Работать над увеличением объема памяти.	Картинки по теме «Мебель», «Приспособления и средства по уходу за мебелью»
II четверть - 14 ч.									
17-18.	13.11 13.11		3.6 Ежедневная уборка помещения.	П	2	Беседа. Практическая работа.	Дидактические игры «Что здесь не правильно?» «Разложи вещи по местам». Практическая работа «Вытирание пыли»	Развитие слухового внимания и памяти Учить применять полученные знания при выполнении практической работы.	Презентация по теме: Уборка квартиры». Инструкционная карта.

Раздел 4 «Растения в доме» (12 ч.)									
19-20.	20.11 20.11		4.1 Комнатные растения в интерьере квартиры.	К	2	Рассказ, беседа	Дидактическая игра «Собери картинку».	Коррекция мышления через выработку умений анализировать, сопоставлять и делать выводы.	Натуральные цветковые растения, картинки
21-22.	27.11 27.11		4.2 Разновидности комнатных растений.	К	2	Рассказ, беседа	Дидактическая игра «Исключи лишнее».	Развитие слухового внимания и памяти.	Картинки по теме занятия. Презентация «Комнатные растения».
23-24.	04.12 04.12		4.3 Интерьер комнаты с растениями.	К	2	Рассказ	Дидактические игры.	Работать над увеличением объема памяти	Презентация «Растения в интерьере»
25-26.	11.12 11.12		4.4 Изготовление декоративной композиции «Букет».	П	2		Практическая работа «Изготовление декоративной композиции: букет»	Учить применять полученные знания при выполнении практической работы	Сухоцветы, вазы, корзины, декоративные элементы
27-28.	18.12 18.12		4.5 Выращивание комнатных растений.	П	2	Беседа	Практическая работа «Уход за комнатными растениями»	Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Натуральные цветковые растения, картинки. Инструкционная карта.
29-30.	25.12 25.12		4.6 Пересадка комнатных растений.	П	2		Практическая работа «Пересадка комнатных растений»	Учить применять полученные знания при выполнении практической работы. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Горшки, совки, дренаж (мелкие камешки), почвенная смесь, растение.
III четверть - 20 часов									

Раздел 5. «Кулинария» (24ч.)

31-32.	15.01 15.01		5.1 Кухонные принадлежности: приборы, посуда.	К	2	Рассказ, беседа	Упражнение «Исключи лишнее». Практическая работа «Чистка столовых приборов».	Развитие слухового внимания и памяти.	Картинки по теме занятия, карточки. Инструкционная карта. Инструкции по ТБ.
33-34.	22.01 22.01		5.2 Правила пользования и техника безопасности при работе с плитой. Правила безопасной работы на кухне (режущие инструменты, кипятилок).	К	2	Рассказ, беседа	Упражнение «Нарезка овощей для салата».	Учить соблюдать правила ТБ.	Инструкции по ТБ. Инструкционная карта.
35.	29.01		5.3 Сервировка стола. Этикет. Чаепитие.	П	1	Беседа	Практическая работа «Сервировка стола»	Воспитывать аккуратность в работе, коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук	Столовые приборы и посуда
36.	29.01		5.4 Правила поведения за столом.	П	1	Беседа, рассказ	Сюжетно-ролевая игра «Вы пришли в гости».	Развитие логического мышления. Коррекция и развитие связной устной речи (пополнение и обогащение пассивного и активного словарного запаса)	Памятка «За столом не принято»
37-38.	05.02 05.02		5.5 Хлеб и его значение. Бутерброды.	П	2	Беседа	Практическая работа «Приготовление бутербродов».	Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Инструкционная карта. Правила безопасной работы.
39-	12.02		5.6 Овощи и фрукты –	П	2	Беседа, рассказ	Практическая	Воспитывать	Инструкционная

40.	12.02		полезные продукты.				работа «Приготовление фруктового салата».	аккуратность в работе. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	карта. Правила безопасной работы. Фрукты, инструменты и приспособления для работы.
41-42.	19.02 19.02		5.7 Горячие напитки. Приготовление какао.	П	2	Беседа	Практическая работа «Приготовление какао»	Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Инструкционная карта. Правила ТБ.
43-44.	26.02 26.02		5.8 Значение яиц в питании. Блюда из яиц.	П	2	Беседа, рассказ	Практическая работа «Определение свежести яиц». Практическая работа «Приготовление омлета»	Воспитывать аккуратность в работе. Развитие логического мышления. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Картинки и плакаты по теме занятия. Инструкционная карта. Правила ТБ.
45-46.	04.03 04.03		5.9 Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.	П	2	Беседа	Практическая работа «Приготовление отварных макарон с овощами».	Воспитывать аккуратность в работе. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Инструкционная карта. Правила ТБ.
47-48.	11.03 11.03		5.10 Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии.	П	2	Беседа, рассказ	Практическая работа «Приготовление манной каши»	Пополнение и обогащение пассивного и активного словарного запаса. Воспитывать аккуратность в работе. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Картинки по теме занятия. Инструкционная карта. Правила ТБ. Продукты, посуда.
49.	18.03		5.11 Виды теста.	П	1	Беседа	Инструктаж по	Учить соблюдать	Инструкции по

			Правила приготовления песочного теста. Приготовление теста для печенья.				ТБ. Практическая работа «Приготовление песочного печенья «Мечта».	правила ТБ. Воспитывать аккуратность в работе.	ТБ. Инструкционная карта.
50.	18.03		5.12 Слоеное тесто и изделия из него.	П	1	Беседа	Практическая работа «Приготовление слоек».	Учить соблюдать правила ТБ. Воспитывать аккуратность в работе. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук	Инструкции по ТБ. Инструкционная карта.
IV четверть – 14 часов									
51-52.	01.04 01.04		5.13 Дрожжевое тесто и изделия из него	П	2	Беседа	Практическая работа «Оладьи с яблоками».	Учить соблюдать правила ТБ. Воспитывать аккуратность в работе.	Инструкции по ТБ. Инструкционная карта.
53-54.	08.04 08.04		5.14 Бисквитное тесто и изделия из него.	П	2		Практическая работа «Приготовление бисквитного печенья».	Учить соблюдать правила ТБ. Воспитывать аккуратность в работе. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук, глазомера	Инструкции по ТБ. Инструкционная карта.
Раздел 6. Поделки для быта (6 ч.)									
55-58.	15.04 15.04 22.04 22.04		6.1 «Карандашница». Знакомство с приемами работы: обматывание, приемы декорирования бусинами.	П	4	Рассказ, Беседа	Практическая работа «Изготовление карандашницы»	Воспитывать эстетический вкус. Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук. Коррекция и развитие глазомера.	Образец карандашницы. клей, ткань, нитки, ножницы, декоративные материалы. Инструкции по ТБ.

59-60.	06.05 06.05		6.2«Ваза». Обматывание, работа с декором скручивания завитков, выкладывание нити по контуру.	П	2	Беседа	Практическая работа «Изготовление вазы»	Воспитывать аккуратность в работе, эстетический вкус.	Образец вазы, клей, ткань, нитки, ножницы, декоративные материалы. Инструкции по ТБ.
Раздел 7. Домашние хитрости (4ч.)									
61-62.	13.05 13.05		7.1 Приемы складывания салфеток.	П	2	Рассказ	Практическая работа «Складывание салфеток»	Коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук.	Презентация, картинки, таблицы, образцы, салфетки.
63.	20.05		7.2 Полезные советы.	О	1		Конкурс «Семь раз отмерь»	Обобщить и закрепить знания по темам.	Печатные пособия, наглядный и раздаточный материал.
64.	20.05		7.3 Итоговое занятие.	О Занятие-праздник	1			Обобщить и закрепить знания по темам.	Презентация к празднику.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

✓ Литература для педагога

1. Агранович-Пономарева Е.С., Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. Минск, 2012.
2. Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2013.
3. Борисова М. Б. Моя первая кулинарная книга. Спб., 2014.
4. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. Минск, 2014.
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2014.
7. Золотая книга этикета.– 2-е издание исправленное и дополненное. Под ред. В.Ф. Андреев. – М.: ВЕЧЕ, 2014.
8. Ишук В.В., Нагибина М.И. Домашние праздники. Ярославль, 2015.
9. Кияткина О. И. Этикет и сервировка стола. Минск, 2016.
10. Основы кулинарии: Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/ В.И. Ермакова. – М.: Просвещение, 2012.
11. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. – М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2014.
12. Сборник дидактических игр. Министерство образования РФ Издательство «Гармония».

✓ Литература, рекомендуемая детям и родителям

1. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: Учебное пособие. М., 2014.
2. Маслов А.Г., Марков В.В., Латчук В.Н. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 6 класса. М., 2013.
4. Снегирева А. Е. Между нами, девочками: Энциклопедия для девочек. М., 2010.
5. Топорков И.К. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 5-6 классов. М., 2012.

✓ Технические средства:

- компьютер.

✓ Учебно-практическое оборудование:

- демонстрационные таблицы;
- раздаточный дидактический материал;
- плита электрическая «Гефест» 6140-03»;
- холодильник «Атлант» ХМ 6024-031;
- кухонная мебель: шкафы для посуды, столовых приборов и приспособлений;
- мойка;
- набор кухонной посуды "Таллер" шелборн TR-1047;
- набор столовых приборов "Майер" & BOS;
- тостер «DeLondghi» СТОЕ2103;
- миксер Kitfort КТ-1337№;

- чайники (эмалированный, заварочный);
- салатницы;
- столовые приборы (вилки, ножи, ложки);
- тарелки глубокие, мелкие, закусочные;
- сервизы (чайный, столовый);
- терки;
- доски разделочные "Майер"&BOSH 28080;
- набор кухонных ножей ViktorinoxSwiss;
- кухонные ножи;
- лопаточки;
- наборы сервировочные (солонка, горчица, перчица);
- комплект таблиц по кулинарии;
- инструкции по технике безопасности;
- средства по уходу за посудой, губки.