**Рабочая программа курса внеурочной деятельности: «Учусь готовить»**

**Пояснительная записка**

В соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов общего образования образовательные программы реализуются через урочную и внеурочную деятельность. В настоящее время внеурочная деятельность рассматривается как неотъемлемая часть образовательного процесса в каждом образовательном учреждении, в том числе в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях для обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта). Внеурочная деятельность направлена на создание условий для достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательных программ.

В качестве нормативно-правовых оснований организации внеурочной деятельности обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) в школе-интернате «Вера» в условиях введения федеральных государственных образовательных стандартов образования выступают следующие документы:

* Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции) от 29декабря 2012г. No 273 ФЗ
* Приказ Министерства образования и науки Российской федерации от 19.12.2014г. №1598 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ОВЗ»
* Приказ Министерства образования и науки Российской федерации от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
* Положение об организации внеурочной деятельности в условиях реализации федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) (2 вариант).

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Учусь готовить» для 1-4 классов разработана в соответствии с требованиями ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями (2 вариант)

Для обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) очень важно, чтобы школа и совместная работа в коллективе стали началом формирования элементарных представлений о продуктах питания, посуде, необходимой для приготовления пищи, последовательности выполнения операций при приготовлении определенного блюда, мытье посуды, уборке помещения после приготовления пищи для успешной социализации в обществе данной категории детей. Кроме вышеназванных, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие обучающимся внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно сервировать стол и соблюдать культуру поведения за столом.

Благодаря внеурочным занятиям по курсу: «Учусь готовить» реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по предмету направлены на практическую подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

**Цель**: формирования элементарных представлений о продуктах питания, посуде, необходимой для приготовления пищи, последовательности выполнения операций при приготовлении определенного блюда, мытье посуды, уборке помещения после приготовления пищи для успешной социализации в обществе данной категории детей

**Задачи:**

- ознакомление с кабинетом «Домоводства»;

- ознакомление с посудой и оборудованием, необходимым для приготовления пищи;

- ознакомление с бытовой техникой;

- ознакомление с элементарными блюдами и приемами их приготовления;

- ознакомление с правилами мытья посуды;

- ознакомление с правилами и приемами уборки помещения после приготовления пищи;

- обучение практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи

- адаптация к новым социальным знаниям, в процессе ознакомления с предметом домоводство, с новыми понятиями;

- коррекция психических процессов:

а) восприятия – в процессе дидактических игр, практической работы;

б) внимания – в процессе дидактических игр, практической работы;

в) памяти – запоминание с помощью схем опор; в процессе дидактических игр, практической работы;

г) мышления – в процессе дидактических игр, практической работы;

д) коррекция речи – в процессе проговаривания речевых физкультминуток; обогащение словаря в ходе ознакомления с новыми терминами и понятиями;

е) коррекция общей и мелкой моторики – в процессе физкультминуток, практической работы.

- воспитание аккуратности и бережного отношения к посуде, продуктам питания;

- воспитание культуры сервирования завтраков, обедов, ужинов, праздников;

- воспитание культурного поведения за столом; при приёме гостей;

- воспитание социально значимых качеств личности.

Направленность программы «Учусь готовить»:

* по функциональному предназначению – учебно-познавательная;
* по форме организации – индивидуально-групповая;
* по времени реализации – долгосрочная (4 года).

Программа внеурочной деятельности рассчитана на 2 часа в неделю (68ч. в год)

**Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета.**

**Ценность семьи** как первой и самой значимой для развития ребенка социальной и образовательной среды, обеспечивающей преемственность художественно-культурных, этнических традиций народов России от поколения к поколению и тем самым жизнеспособность российского общества.

**Ценность труда и творчества** как естественного условия человеческой жизни, потребности творческой самореализации, состояния нормального человеческого существования. Ценность человека как разумного существа, стремящегося к добру и самосовершенствованию, важность и необходимость соблюдения здорового образа жизни в единстве его составляющих: физического, психического и социально-нравственного здоровья.

**Ценность добра** – направленность человека на развитие и сохранение жизни через сострадание и милосердие как проявление высшей человеческой способности – любви.

**Ценность истины** – это ценность научного познания как части культуры человечества, разума, понимания сущности бытия, мироздания.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета. Личностные результаты:**

1. Осознание персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу осознание себя как «Я».

2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.

3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его ограниченном единстве и разнообразии природной и социальной частей.

4. Формирование уважительного отношения к окружающим.

5.Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющимся мире.

6.Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына, (дочери), пассажира, покупателя и т.д.) развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.

7.Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах.

8. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.

9. Развитие эстетических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.

10.Развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

11.Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

**Метапредметные результаты (базовые учебные действия)**

1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

- умение выполнять инструкции педагога;

- использование по назначению учебных материалов;

- умение выполнять действия по образцу и по подражанию

3. Формирование умения выполнять задание: в течение определенного периода времени, от начала до конца, с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия.

**Предметные результаты:**

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной образовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся:

Умение принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.

Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.

Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.

Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

**Содержание программы**

Программа «Учусь готовить» состоит из разделов:

Кабинет «Домоводства»

Посуда

Бытовая техника

Основные виды блюд. Последовательность приготовления блюд

Мытье посуды

Уборка помещения

Повторение

Программа представлена одними и теми же разделами, которые усложняются и дополняются каждый год.

При изучении раздела «Кабинет домоводство» обучающиеся знакомятся с оформлением кабинета, правилами поведения в кабинете, с оборудованием кабинета (бытовыми приборами, электроприборами, посудой), с правилами пользования (бытовыми приборами, электроприборами, посудой), с уходом за ними.

При изучении раздела «Посуда» воспитанники знакомятся с имеющейся посудой, ее назначением, видам ухода за ней.

При изучении раздела «Бытовая техника» обучающиеся знакомятся с бытовой техникой, ее назначением, правилами пользования бытовыми электроприборами, уходом за ней, правилами безопасной работы.

При изучении раздела «Основные виды блюд. Последовательность приготовления блюд» обучающиеся знакомятся с режимом питания; продуктами питания, их видами (хлеб, масло, сыр, яйца, фрукты); с правилами хранения продуктов.

При изучении раздела «Мытье посуды» обучающиеся знакомятся с правилами ухода за посудой, такими как мытье (руками и в посудомоечной машине), вытирание сухим полотенцем, раскладывание по местам.

При изучении раздела «Уборка помещения» обучающиеся знакомятся с последовательностью и правилами уборки помещения, видами уборки (сухая, влажная), инструментами и материалами, необходимыми для данного вида деятельности.

Программой по курсу предусматриваются экскурсии в столовую, кабинет «Домоводства» и практические работы, которые опираются на личный опыт обучающихся и позволяют использовать в реальной жизни знания, полученные на уроках. В программе выделены основные виды практических работ по всем разделам.

Программа учитывает преемственность обучения, поэтому в ней отражены межпредметные связи, на которые опираются обучающиеся при изучении материала по домоводству (речь и альтернативная коммуникация, математические представления, домоводство, окружающий социальный мир).

Итогом результатов реализации программы внеурочной деятельности «Учусь готовить» в конце учебного года может стать праздник «День рождение», «Кулинарный поединок», «Соревнование команд мальчишки и девчонки», «А ну-ка девочки», «А ну-ка мальчики». – по уборке помещения, приготовлении пищи, на которых обучающиеся совместно с учителем показывают свои знания и практические умения.

Исходя из индивидуальных особенностей и возможностей школьников с нарушениями интеллекта (умственной отсталостью) возможно обучать:

**1 класс**

**Кабинет «Домоводства»**

- показывать (при возможности называть) кабинет на картинном материале;

- находить место кабинета в школе-интернате;

- показывать (при возможности называть) оборудование кабинета.

**Посуда**

- показывать (при возможности называть) посуду (тарелка, бокал, ложка, вилка);

- показывать (при возможности называть) назначение посуды;

- показывать элементы мытья посуды руками (самостоятельно, с помощью).

**Бытовая техника**

- показывать (при возможности называть) бытовую технику (холодильник, чайник, микроволновую печь);

- показывать (при возможности называть) назначение бытовой техники;

- показывать (называть) средства и инвентарь для ухода за бытовой техникой.

**Основные виды блюд, последовательность приготовления**

- показывать (при возможности называть) основные продукты питания (хлеб, масло);

- показывать (при возможности называть) элементарные блюда (бутерброд с маслом);

- показывать (при возможности называть) ингредиенты для приготовления бутерброда с маслом.

**Мытье посуды**

- показывать (при возможности называть) оборудование для мытья посуды (губка, жидкость);

- мыть посуду (самостоятельно, с помощью);

- уметь убирать посуду по местам (соотносить с местом их хранения).

**Уборка помещения**

- показывать (при возможности называть) оборудование для уборки (тряпка, ведро);

- уметь выполнять элементарные операции по уборке помещения (протирать стол, подоконники).

**2 класс**

**Кабинет «Домоводства»**

- находить место кабинета в школе-интернате;

- показывать (при возможности называть) оборудование кабинета (мебель);

- уметь ориентироваться в кабинете.

**Посуда**

- показывать (при возможности называть) посуду (сковорода, кастрюля);

- показывать (при возможности называть) назначение посуды;

- показывать элементы мытья посуды руками (самостоятельно, с помощью).

**Бытовая техника**

- показывать (при возможности называть) бытовую технику (миксер, тостер, блендер);

- показывать (при возможности называть) назначение бытовой техники;

- показывать (называть) средства и инвентарь для ухода за бытовой техникой.

**Основные виды блюд, последовательность приготовления**

- показывать (при возможности называть) основные продукты питания (хлеб, масло, сыр);

- показывать (при возможности называть) элементарные блюда (бутерброд с маслом и сыром);

- показывать (при возможности называть) ингредиенты для приготовления бутерброда с маслом и сыром.

**Мытье посуды**

- показывать (при возможности называть) оборудование для мытья посуды (губка, жидкость);

- мыть посуду (самостоятельно, с помощью);

- уметь убирать посуду по местам (соотносить с местом их хранения).

**Уборка помещения**

- показывать (при возможности называть) оборудование для уборки (тряпка, ведро, губка);

- уметь выполнять элементарные операции по уборке помещения (протирать стол, стулья).

**3 класс**

**Кабинет «Домоводства»**

- находить место кабинета в школе-интернате;

- показывать (при возможности называть) оборудование кабинета (кран, раковина);

- уметь ориентироваться в кабинете.

**Посуда**

- показывать (при возможности называть) посуду (скалка, разделочная доска);

- показывать (при возможности называть) назначение посуды;

- показывать элементы мытья посуды руками (самостоятельно, с помощью).

**Бытовая техника**

- показывать (при возможности называть) бытовую технику (стиральная машина, посудомоечная машина);

- показывать (при возможности называть) назначение бытовой техники;

- показывать (называть) средства и инвентарь для ухода за бытовой техникой.

**Основные виды блюд, последовательность приготовления.**

- показывать (при возможности называть) основные продукты питания (хлеб, масло, сыр, яйца);

- показывать (при возможности называть) элементарные блюда (вареное яйцо);

- показывать (при возможности называть) последовательность варки яйца

**Мытье посуды.**

- показывать (при возможности называть) оборудование для мытья посуды (губка, жидкость);

- мыть посуду (самостоятельно, с помощью);

- уметь убирать посуду по местам (соотносить с местом их хранения).

**Уборка помещения.**

- показывать (при возможности называть) оборудование для уборки (тряпка, ведро, губка, швабра);

- уметь выполнять элементарные операции по уборке помещения (протирать стол, стулья, рабочие поверхности).

**4 класс**

**Кабинет «Домоводства»**

- находить место кабинета в школе-интернате;

- показывать (при возможности называть) оборудование кабинета (кухонный гарнитур, стол, стулья);

- уметь ориентироваться в кабинете.

**Посуда**

- показывать (при возможности называть) посуду (терка, миски, нож);

- показывать (при возможности называть) назначение посуды;

- показывать элементы мытья посуды руками (самостоятельно, с помощью).

**Бытовая техника**

- показывать (при возможности называть) бытовую технику (тостер, утюг);

- показывать (при возможности называть) назначение бытовой техники;

- показывать (называть) средства и инвентарь для ухода за бытовой техникой.

**Основные виды блюд, последовательность приготовления**

- показывать (при возможности называть) основные продукты питания (хлеб, овощи, яйца, фрукты (банан, яблоко);

- показывать (при возможности называть) элементарные блюда (фруктовый салат из яблока и банана);

- показывать (при возможности называть) ингредиенты и последовательность приготовления салата из фруктов.

**Мытье посуды**

- показывать (при возможности называть) оборудование для мытья посуды (губка, жидкость, посудомоечная машина);

- мыть посуду (самостоятельно, с помощью, в посудомоечной машине);

- уметь убирать посуду по местам (соотносить с местом их хранения).

**Уборка помещения**

- показывать (при возможности называть) оборудование для уборки (тряпка, ведро, губка, швабра);

- уметь выполнять элементарные операции по уборке помещения (протирать стол, стулья, рабочие поверхности, протирать пол используя швабру).

**Содержание программы по годам обучения**

**1 класс. 68 часов**

Кабинет «Домоводства»:

Понятие о кабинете, оборудовании кабинета

Посуда (тарелка, бокал, ложка, вилка):

- различение предметов посуды;

- назначение посуды;

- уход за посудой.

Бытовая техника (холодильник, чайник, микроволновая печь):

- различение предметов бытовой техники;

- назначение бытовой техники;

- уход за бытовой техникой;

- правила безопасной работы с бытовой техникой.

Основные вида блюд. Последовательность приготовления:

- различение продуктов питания: хлеб, масло;

- различение блюд (бутерброд с маслом);

- последовательность приготовления бутерброда с маслом;

- мытье посуды;

- уборка помещения.

Мытье посуды:

- различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость;

- мытье посуды (самостоятельно, с помощью);

- раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения).

Уборка помещения:

- различение оборудования для уборки (тряпка, ведро);

- уборка помещения (протирание стола, подоконников) (самостоятельно, с помощью);

Повторение

**2 класс.68 часов в год**

Кабинет «Домоводства»

- кабинет «Домоводства»;

- оборудование кабинета;

- ориентировка в кабинете.

Посуда (сковорода, кастрюля):

- различение предметов посуды;

- назначение посуды;

- уход за посудой.

Бытовая техника (миксер, тостер, блендер):

- различение предметов бытовой техники;

- назначение бытовой техники;

- уход за бытовой техникой;

- правила безопасной работы с бытовой техникой.

Основные вида блюд. Последовательность приготовления.

- различение продуктов питания: хлеб, масло, сыр;

- различение блюд (бутерброд с маслом и сыром);

последовательность приготовления бутерброда с маслом и сыром;

- мытье посуды;

- уборка помещения.

Мытье посуды.

- различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость;

- мытье посуды (самостоятельно, с помощью);

- раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения).

Уборка помещения.

- различение оборудования для уборки (тряпка, ведро, губка);

-уборка помещения (протирание стола, стулья) (самостоятельно, с помощью);

Повторение

**3 класс. 68 часов в год**

Кабинет «Домоводства»

- кабинет «Домоводства»;

- оборудование кабинета (кран, раковина);

- ориентировка в кабинете.

Посуда (скалка, разделочная доска):

- различение предметов посуды;

- назначение посуды;

- уход за посудой.

Бытовая техника (стиральная машина, посудомоечная машина):

- различение предметов бытовой техники;

- назначение бытовой техники;

- уход за бытовой техникой;

- правила безопасной работы с бытовой техникой.

Основные вида блюд. Последовательность приготовления.

- различение продуктов питания: хлеб, масло, сыр. яйца;

- различение блюд (вареное яйцо);

- последовательность варки яйца;

- мытье посуды;

- уборка помещения.

Мытье посуды.

- различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость;

- мытье посуды (самостоятельно, с помощью);

- раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения).

Уборка помещения.

- различение оборудования для уборки (тряпка, ведро, губка, швабра);

- уборка помещения (протирание стола, стула, рабочих поверхностей) (самостоятельно, с помощью);

Повторение

**4 класс. 68 часов в год**

Кабинет «Домоводства»

- кабинет «Домоводства»;

- оборудование кабинета (кухонный гарнитур, стол, стулья);

- ориентировка в кабинете.

Посуда (терка, миски, нож):

- различение предметов посуды;

- назначение посуды;

- уход за посудой.

Бытовая техника (тостер, утюг):

- различение предметов бытовой техники;

- назначение бытовой техники;

- уход за бытовой техникой;

- правила безопасной работы с бытовой техникой.

Основные вида блюд. Последовательность приготовления.

- различение продуктов питания: хлеб, масло, сыр, яйца, фрукты (банан, яблоко);

- различение блюд (салат из фруктов: банан, яблоко);

- последовательность приготовления салата из фруктов;

- мытье посуды;

- уборка помещения.

Мытье посуды.

- различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость, посудомоечная машина;

- мытье посуды (самостоятельно, с помощью, в посудомоечной машине);

- раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения).

Уборка помещения.

- различение оборудования для уборки (тряпка, ведро, губка, швабра);

- уборка помещения (протирать стол, стулья, рабочие поверхности, протирать пол используя швабру) (самостоятельно, с помощью);

Повторение

**Тематическое планирование**

**1 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Цель** | **Контроль** | **Методическое обеспечение раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Дата** |
| 1-10 | **Кабинет «Домоводства»**  Понятие о кабинете, оборудовании кабинета | Формирование представлений о кабинете «Домоводство» | Методы устного и практического контроля, наблюдение. | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 10 |  |
| 11-20 | **Посуда** (тарелка, бокал, ложка, вилка):  -различение предметов посуды;  -назначение посуды;  -уход за посудой. | Формирование представлений о посуде, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за посудой, визуальные инструкции, правила безопасной работы с посудой | 10 |  |
| 21-30 | **Бытовая техника** (холодильник, чайник, микроволновая печь):  -различение предметов бытовой техники;  -назначение бытовой техники;  -уход за бытовой техникой;  -правила безопасной работы с бытовой техникой. | Формирование представлений о бытовой технике, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за бытовой техникой, видеоролики с правилами безопасной работы с бытовой техникой, визуальные инструкции. | 10 |  |
| 31-40 | **Основные вида блюд. Последовательность приготовления.**  **-различение** продуктов питания: хлеб, масло;  -различение блюд (бутерброд с маслом);  последовательность приготовления бутерброда с маслом;  -мытье посуды;  -уборка помещения. | Формирование представлений о продуктах питания, элементарных блюдах. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, видеоролики продуктов питания, визуальные инструкции (последовательность приготовления бутерброда с маслом, последовательность мытья посуды). | 10 |  |
| 41-50 | **Мытье посуды**.  -различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость;  -мытье посуды (самостоятельно, с помощью);  -раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения). | Формирование представлений о правила мытья посуды, необходимом оборудовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для мытья посуды, алгоритм мытья посуды), правила безопасной работы с посудой. | 10 |  |
| 51-60 | **Уборка помещения.**  -различение оборудования для уборки (тряпка, ведро);  -уборка помещения (протирание стола, подоконников) (самостоятельно, с помощью); | Формирование представлений об уборке помещения, инструментах и материалах, необходимых для уборки. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для уборки, алгоритм уборки помещения), видеоролики последовательности выполнения уборки. | 10 |  |
| 61-68 | Повторение | Закрепление представлений по изученным разделам | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 8 |  |

**2 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Цель** | **Контроль** | **Методическое обеспечение раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Дата** |
| 1-10 | **Кабинет «Домоводства»**  -кабинет «Домоводства»;  -оборудование кабинета;  -ориентировка в кабинете. | Формирование представлений о кабинете «Домоводство» | Методы устного и практического контроля, наблюдение. | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 10 |  |
| 11-20 | **Посуда** (сковорода, кастрюля):  -различение предметов посуды;  -назначение посуды;  -уход за посудой. | Формирование представлений о посуде, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за посудой, визуальные инструкции, правила безопасной работы с посудой | 10 |  |
| 21-30 | **Бытовая техника** (миксер, тостер, блендер):  -различение предметов бытовой техники;  -назначение бытовой техники;  -уход за бытовой техникой;  -правила безопасной работы с бытовой техникой. | Формирование представлений о бытовой технике, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за бытовой техникой, видеоролики с правилами безопасной работы с бытовой техникой, визуальные инструкции | 10 |  |
| 31-40 | **Основные вида блюд. Последовательность приготовления.**  **-различение** продуктов питания: хлеб, масло, сыр;  -различение блюд (бутерброд с маслом и сыром);  последовательность приготовления бутерброда с маслом и сыром;  -мытье посуды;  -уборка помещения. | Формирование представлений о продуктах питания, элементарных блюдах. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, видеоролики продуктов питания, визуальные инструкции (последовательность приготовления бутерброда с маслом и сыром, последовательность мытья посуды). | 10 |  |
| 41-50 | **Мытье посуды**.  -различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость;  -мытье посуды (самостоятельно, с помощью);  -раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения). | Формирование представлений о правила мытья посуды, необходимом оборудовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для мытья посуды, алгоритм мытья посуды), правила безопасной работы с посудой. | 10 |  |
| 51-60 | **Уборка помещения.**  -различение оборудования для уборки (тряпка, ведро, губка);  -уборка помещения (протирание стола, стулья) (самостоятельно, с помощью); | Формирование представлений об уборке помещения, инструментах и материалах, необходимых для уборки. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для уборки, алгоритм уборки помещения), видеоролики последовательности выполнения уборки. | 10 |  |
| 61-68 | Повторение | Закрепление представлений по изученным разделам | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 8 |  |

**3 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Цель** | **Контроль** | **Методическое обеспечение раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Дата** |
| 1-10 | **Кабинет «Домоводства»**  -кабинет «Домоводства»;  -оборудование кабинета (кран, раковина);  -ориентировка в кабинете. | Формирование представлений о кабинете «Домоводство» | Методы устного и практического контроля, наблюдение. | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 10 |  |
| 11-20 | **Посуда** (скалка, разделочная доска):  -различение предметов посуды;  -назначение посуды;  -уход за посудой. | Формирование представлений о посуде, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за посудой, визуальные инструкции, правила безопасной работы с посудой | 10 |  |
| 21-30 | **Бытовая техника** (стиральная машина, посудомоечная машина):  -различение предметов бытовой техники;  -назначение бытовой техники;  -уход за бытовой техникой;  -правила безопасной работы с бытовой техникой. | Формирование представлений о бытовой технике, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за бытовой техникой, видеоролики с правилами безопасной работы с бытовой техникой, визуальные инструкции. | 10 |  |
| 31-40 | **Основные вида блюд. Последовательность приготовления.**  **-различение** продуктов питания: хлеб, масло, сыр. яйца;  -различение блюд (вареное яйцо);  -последовательность варки яйца;  -мытье посуды;  -уборка помещения. | Формирование представлений о продуктах питания, элементарных блюдах. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, видеоролики продуктов питания, визуальные инструкции (последовательность алгоритм варки яйца, последовательность мытья посуды). | 10 |  |
| 41-50 | **Мытье посуды**.  -различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость;  -мытье посуды (самостоятельно, с помощью);  -раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения). | Формирование представлений о правила мытья посуды, необходимом оборудовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для мытья посуды, алгоритм мытья посуды), правила безопасной работы с посудой. | 10 |  |
| 51-60 | **Уборка помещения.**  -различение оборудования для уборки (тряпка, ведро, губка, швабра);  -уборка помещения (протирание стола, стулья) (самостоятельно, с помощью); | Формирование представлений об уборке помещения, инструментах и материалах, необходимых для уборки. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для уборки, алгоритм уборки помещения), видеоролики последовательности выполнения уборки. | 10 |  |
| 61-68 | Повторение | Закрепление представлений по изученным разделам | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 8 |  |

**4 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел, тема** | **Цель** | **Контроль** | **Методическое обеспечение раздела, темы** | **Количество**  **часов** | **Дата** |
| 1-10 | **Кабинет «Домоводства»**  -кабинет «Домоводства»;  -оборудование кабинета (кухонный гарнитур, стол, стулья);  -ориентировка в кабинете. | Формирование представлений о кабинете «Домоводство» | Методы устного и практического контроля, наблюдение. | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 10 |  |
| 11-20 | **Посуда** (терка, миски, нож):  -различение предметов посуды;  -назначение посуды;  -уход за посудой. | Формирование представлений о посуде, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за посудой, визуальные инструкции, правила безопасной работы с посудой | 10 |  |
| 21-30 | **Бытовая техника** (тостер, утюг):  -различение предметов бытовой техники;  -назначение бытовой техники;  -уход за бытовой техникой;  -правила безопасной работы с бытовой техникой. | Формирование представлений о бытовой технике, ее назначении и использовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, алгоритмы ухода за бытовой техникой, видеоролики с правилами безопасной работы с бытовой техникой, визуальные инструкции | 10 |  |
| 31-40 | **Основные вида блюд. Последовательность приготовления.**  **-различение** продуктов питания: хлеб, масло, сыр, яйца, фрукты (банан, яблоко);  -различение блюд (салат из фруктов: банан, яблоко);  -последовательность приготовления салата из фруктов;  -мытье посуды;  -уборка помещения. | Формирование представлений о продуктах питания, элементарных блюдах. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, видеоролики продуктов питания, визуальные инструкции (алгоритм приготовления фруктового салата, последовательность мытья посуды). | 10 |  |
| 41-50 | **Мытье посуды**.  -различение оборудования для мытья посуды: губка, жидкость, посудомоечная машина;  -мытье посуды (самостоятельно, с помощью, в посудомоечной машине);  -раскладывание посуды по местам (соотнесение с местом хранения). | Формирование представлений о правила мытья посуды, необходимом оборудовании. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для мытья посуды, алгоритм мытья посуды), правила безопасной работы с посудой. | 10 |  |
| 51-60 | **Уборка помещения.**  -различение оборудования для уборки (тряпка, ведро, губка, швабра);  -уборка помещения (протирать стол, стулья, рабочие поверхности, протирать пол используя швабру) (самостоятельно, с помощью); | Формирование представлений об уборке помещения, инструментах и материалах, необходимых для уборки. | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы, визуальные инструкции (оборудование для уборки, алгоритм уборки помещения), видеоролики последовательности выполнения уборки. | 10 |  |
| 61-68 | Повторение | Закрепление представлений по изученным разделам | Методы устного и практического контроля, наблюдение | Сюжетные картинки, иллюстрации, фотографии, реальные предметы | 8 |  |

**Материально-техническое обеспечение**

Представленная в программе система работы позволяет осуществить внедрение новых технологий, нестандартных форм работы во внеурочной деятельности, развить навыки трудолюбия и аккуратности у учащихся. Использование специального оборудования повысит эффективность работы по приготовлению пищи. На занятиях предполагается использование следующего оборудования:

1. Компьютер, мышь, колонки, проектор;
2. Презентации;
3. Дидактический материал:

* альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами курса внеурочной деятельности;
* индивидуальные дифференцированные задания

4.Оборудование:

* кухонная и столовая посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, миски и др.),
* бытовая техника (чайник электрический, блендер, миксер, тостер, утюг, холодильник, стиральная машина, посудомоечная машина, газовая плита, микроволновая печь)
* инструменты и материалы для мытья посуды: губка, средство;
* инструменты и материалы для уборки помещения: губка, ведро, тряпка, швабра

**Список использованной литературы**

Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции) от 29декабря 2012г. No 273 ФЗ.

Приказ Министерства образования и науки Российской федерации от 19.12.2014г. №1598 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ОВЗ».

Приказ Министерства образования и науки Российской федерации от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

Положение об организации внеурочной деятельности в условиях реализации федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) (2 вариант).

Бгажнокова И.М., ГомилкаЛ.В. Домоводство. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида– М.: Просвещение, 2005.

Романова В.И., Павлова Н.П.. Социально-бытовая ориентировка. (сборник №1 программ специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы под редакцией Воронковой В.В. Москва «Владос» 2000г. с грифом «Допущено МО РФ)

Программы НИИ Дефектологии АННСССР обучение гуо детей. Москва 1983 г.

Розанова И.Г., Завитаев А.П.. Уроки труда в школе. Москва 1956 г.

Жилкина А.Д., Жилкин В.Ф.. Труд в школе. Учпедгиз, 1954г.

Голубев А. Чудим — Едим. М.: Речь — 2015 г.

Галль. А. Маленький кондитер . М.: Амфора — 2015 г.

Ермакова В. И. Основы кулинарии. М.: Просвещение — 2009 г.

Коллистер А. Готовим Вместе с детьми. М.: ЗАО «БММ» - 2008 г.

Троянская Н. А. Готовим вместе с детьми. М.: Феникс — 2012 г.