

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования Красноярского

края МКУ "Управление образование

Ужурского района" МБОУ Солгонская СОШ

«Согласовано» Руководитель МО _____ Л.П.Дудн Протокол №1 от 28.09.2023 г	«Согласовано» Зам.дир по УВР _____ М.В.Максимова Протокол №1 от 29.09.2023 г	«Утверждаю» Директор _____ М.О.Ильина Протокол №1 от 29.09.2023 г
--	--	---



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ РАБОЧАЯ
АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

Вариант 2

по домоводству

для 5, 6 класса

на 2023-2024уч.год

Составитель программы: Скрыпкина М.В.

Солгон

Федеральная рабочая программа по учебному предмету "Домоводство» входящий в предметную область "Окружающий мир", включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы.

Пояснительная записка.

Основной целью обучения предмета является:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства

усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Уборка территории (16 часов)

Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора. Сгребание листьев и травы на участке. Специальный инвентарь для работы на участке. Хранение инвентаря. Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря для уборки снега.

Уборка помещения (29 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями. Уборка поверхностей интерьера (мебель). Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при уборке. Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу. Заметание мусора на совок. Высыпание мусора в урну. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. *Уборка зеркальных поверхностей.* Правила ТБ при мытье зеркала. Выбор инвентаря и средств. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала. Мытьё зеркала.

Уход за вещами (25 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье). Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань). Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда). Сортировка по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Автоматическая машинка для стирки белья. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание вещей на хранение. Определение необходимости чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Практическая работа: чистка обуви.

Обращение с кухонным инвентарём (12 часов)

Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Приготовление пищи (13 часов)

Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.

Покупки (7 часов)

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.

Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета "Домоводство (Окружающий мир)»:

Минимальный уровень:

-представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;

-приготовление несложных видов блюд под руководством учителя; представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

-знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;

-знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого;

-знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения; решение типовых практических задач под руководством педагога посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;

-знание названий торговых организаций, их видов и назначения; совершение покупок различных товаров под руководством взрослого; первоначальные представления о статьях семейного бюджета;

-представления о различных видах средств связи;

-знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);

-знание названий организаций социальной направленности и их назначения;

Достаточный уровень:

-знание способов хранения и переработки продуктов питания; составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания; самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд; самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения; соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;

-соблюдение правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;

-некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

-навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого);

-пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач;

-знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;

-составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью обращения в различные организации социального назначения.

Календарно-тематическое планирование по домоводству
5 класс
(3 часа в неделю 102 часа)

№ п/п	Название раздела	Темы уроков	Количество часов	Дата	
				План.	Факт.
1 четверть					
1-2	Мой дом.	Домашние дела. Семейные заботы.	2		
3-4	Покупки.	Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.	2		
5	Посуда и кухонный инвентарь	Посуда для сервировки стола.	1		
6-7		Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей.	2		
8-9		Уход за посудой. Чистая и грязная посуда.	2		
10-11		Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	2		
12-13		Сушка посуды. Определение места посуды на кухне.	2		
14-15	Кухонные приборы	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.	2		
16-17		Правила техники безопасности при пользовании бытовыми	2		

		приборами. Уход за бытовыми приборами.			
18-19		Соблюдение последовательности действий при использовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.	2		
20-21	Приготовление пищи	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	2		
22		Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды.	1		
23		Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
24-25		Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей.	2		
26-27		Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке.	2		
2 четверть					
28-29	Приготовление пищи	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата.	2		
30-31		Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.	2		
32	Одежда и бельё	Уход за вещами. Назначение одежды. Сезонная одежда.	1		
33-34		Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства.	2		
35-36		Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы	2		

		стирки одежды.			
37-38		Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	2		
39-40		Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры.	2		
41		Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1		
42		Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.	1		
43-44		Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски..	2		
45-46		Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья.	2		
47-48		Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.	2		
49	Обувь	Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.	1		
50-51		Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.	2		
52-53	Мебель	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	2		

54-55	Уборка пола	Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	2		
56-57		Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	2		
3 четверть					
58-59	Приготовление пищи	Помощники в доме. Правила безопасного обращения. Электрочайник, его назначение в хозяйстве.	2		
60		Газовая (электрическая) плита, её назначение в хозяйстве.	1		
61		Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве.	1		
62		Холодильник, его назначение в хозяйстве.	1		
63		Практическое занятие. Чаепитие..	1		
64		Обобщение по разделу «Приготовление пищи».	1		
65	Уход за вещами	Деловая игра «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	1		
66-67		Виды одежды. Сезонная одежда.	2		
68		«Праздничная одежда»	1		
69-70		«Домашняя одежда» «Спортивная одежда»	2		
71		Ролевая игра. Магазин «Одежда».	1		
72-73		Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	2		
74-75		Машинная стирка.ТБ при машинной стирке.Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	2		
76		Вывешивание белья на просушку.	1		
77		Складывание белья и одежды.	1		

78-79		Утюг. ТБ при работе с утюгом. Глажение одежды	1		
80		Чистка одежды.	1		
81		Обобщение «Уход за одеждой»	1		
4 четверть					
82-83	Уход за вещами	Уход за обувью. Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная. Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.	1		
84-85		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви.	1		
86-87	Уборка помещений	Представление о назначении жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1		
88		Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1		
89		Пылесос, его назначение в хозяйстве.	1		
90-91		Правила повседневной уборки. Уход за полом.	1		
92-93		Моющие и чистящие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1		
94		Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1		
95		Уборка мебели.	1		
96		Правила ухода за мебелью.	1		
97		Обобщение по разделу «Уборка помещения».	1		
98-99	Уборка территории	Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории.	1		
100		Сгребание травы и листьев.	1		
101		Уход за уборочным инвентарем.	1		
102		Обобщение по разделу	1		

		«Уборка территории»			
--	--	---------------------	--	--	--

**Календарно-тематическое планирование по домоводству
6 класс
(3 часа в неделю 102 часа)**

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Коли честв о часов	Дата провед ение	Дата провед ения по факту
Уборка территории		5		
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1		
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1		
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1		
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1		
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1		
Покупки		25		
6	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	1		
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1		
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1		
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1		
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание	1		

	на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.			
11	Складывание покупок в сумку.	1		
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1		
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1		
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1		
15	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	1		
16	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1		
17	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1		
18	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	1		
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1		
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1		
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
24	Складывание покупок в сумку.	1		
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1		
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1		
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1		
28	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	1		

29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1		
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1		
Обращение с кухонным инвентарём.		30		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1		
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1		
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	1		
34	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	1		
35	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1		
36	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	1		
37	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1		
38	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	1		
39	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	1		
40	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	1		
41	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	1		
42	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	1		
43	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	1		

44	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.	1		
45	Мытьё блендера после использования.	1		
46	Хранение блендера.	1		
47	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	1		
48	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	1		
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.	1		
50	Мытьё чайника по мере загрязнения.	1		
51	Хранение электрического чайника.	1		
52	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	1		
53	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	1		
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	1		
55	Мытьё холодильника по мере загрязнения.	1		
56	Уход за холодильником.	1		
57	Выбор посуды и столовых приборов.	1		
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1		
59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1		
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз,	1		

	расставление блюд.			
Приготовление пищи		40		
61	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
62	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1		
63	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
64	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
65	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1		
66	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	1		
67	Практическая работа: мытьё продуктов.	1		
68	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).	1		
69	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).	1		
70	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).	1		
71	Практическая работа: резание ножом (хлеб).	1		
72	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).	1		
73	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).	1		
74	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
75	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
76	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1		
77	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1		
78	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	1		

79	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).			
80	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	1		
81	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	1		
82	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1		
83	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	1		
84	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.	1		
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1		
86	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	1		
87	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.	1		
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,	1		
89	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1		
90	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1		
91	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.	1		

92	Сервировка стола к завтраку: омлет.	1		
93	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1		
94	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1		
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей...	1		
96	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.	1		
97	Сервировка стола к завтраку: салат.	1		
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей.	1		
99	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.	1		
100	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	1		
Уборка территории		2		
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1		
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1		

Литература:

- Содержание и методика этических бесед с младшими школьниками: Пособие для учителей/ О.С.Богданова, О.Д.Калинина. – М.: Просвещение, 1983. – 160с.
- Этика поведения – М.: Мой мир. 2007. – 256с.

- Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя / А.В.Воронкова, С.А.Казакова. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2010.-247с. – (Коррекционная педагогика).
- Социально-бытовая ориентация. 5-9 классы: развёрнутое тематическое планирование / авт. –сост. С.А. Львова. – Волгоград: Учитель,2012.-135с.
- Социально-бытовая ориентация. 5-9 классы: контрольно-измерительные материалы: вариативные задания /авт.-сост. С.П.Дерябина. –Волгоград: Учитель, 2013.-98с.