БУ СО ВО «Кадниковский детский дом - интернат для умственно отсталых детей»

Принята на заседании методического совета

от «20» января 2022г

Протокол №1

Утверждаю

директор БУ СО ВО «Кадниковский детский дом -интернат для умственно отсталых детей»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Зеркевич

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г

*Реабилитационная программа*

*социально-педагогической направленности*

*по социально -бытовой ориентировке*

*«Домовёнок»*

Срок реализации 2022-2025г

г. Кадников.

2022г

**«Радость труда – одно из высоких человеческих чувств. …Эту радость ему несут успех, осознание своей умелости и значимости выполняемой работы, возможность доставлять радость другим».**

**В. А. Сухомлинский**

Социальное благополучие человека во многом зависит от того, как он приспособлен, адаптирован к окружающей действительности. Каковы его самоощущения. На данном этапе развития общества весь процесс обучения и воспитания ребенка с ограниченными возможностями здоровья направлен на формирование механизмов, обеспечивающих его адаптацию к различным условиям жизни.

Бытовая деятельность детей с ограниченными возможностями в развитие существенно затруднена. Такие дети наиболее остро ощущают неуверенность и дискомфорт на кухне. Они не могут сориентироваться в разнообразие продуктов, в использование столовых и бытовых приборов. У них занижена самооценка, не позволяет им проявить свои творческие способности в кулинарии. Очень важно чтобы дети имели определенные обязанности, отвечали за их выполнением. Выполняя определенные задания, дети, чувствуют уверенность в своих силах и чувство ответственности. Приготовление пищи может быть занимательной и содержать элементы игры. Домашняя кухня, как источник вдохновения может стать основным полем этой игры, где для детей совершаются настоящие открытия и чудеса. На кухне ребенок может почувствовать себя умелым, ловким, он испытывает удовольствие от самого факта соучастия в процессе приготовления пищи, сервировки стола, ухода за помещением.

В отличие от нормально – развитых сверстников, социальное развитие которых происходит в значительной мере произвольно, спонтанно, дети с ограниченными возможностями не в состояние самостоятельно выделить и освоить образцы решения социально и бытовых задач. Формирование личности такого ребенка социально возможна, лишь при условии, систематического и целенаправленного обучения есть возможность повысить их приспособленность к жизни, а также получить и пробрести необходимые бытовые сведенья, умения, навыки; представления и личностные качества; расширить свой социальный кругозор.

**Цель – формирование у каждого ребенка того необходимого запаса знаний, навыков и умений, которые позволят ему уверенно начинать самостоятельную жизнь и успешно адаптироваться**.

**Задачи:**

1. Учить бережливости, аккуратности в процессе действий с предметами домашнего обихода, накапливать опыт самостоятельных действий в бытовых процессах.
2. Формировать тесную зависимость между практическим и жизненным опытом.
3. Развивать и корректировать двигательную моторику.
4. Содействовать воспитанию ответственности, дисциплины, внимательному отношению к себе и людям, толерантность.
5. Заботится о своем здоровье, знать правила техники безопасности в работе с бытовой техникой.

**Методика работы** с детьми строится в направлении личностного – ориентированного подхода, делается акцент на самостоятельное экспериментирование и поисковую деятельность самих детей, побуждая их к творчеству при выполнении задания.

**Оптимальные условия для организации деятельности детей заключаются в следующем:**

- рациональная дозировка содержания материала.

- выбор цели и средств ее достижения.

- регулировка действий детей.

- побуждение детей к деятельности.

- развитие интереса к деятельности.

- чередование труда и отдыха.

- контроль за самочувствием ребенка;

- стимулирование деятельности детей – одобрение, похвала, вера в возможности каждого ребенка достичь высоких результатов;

- рассказывание информации и содержания – доступным языком, правильным тоном.

**Методы работы:**

- практические (дидактические игры, упражнения, задания, самостоятельная работа, моделирование реальных ситуаций).

- наглядные (натуральные предметы, посуда, реальные объекты, муляжи, игрушки, изображения предметные и сюжетные).

- словесные (рассказ, объяснения, беседа).

***Беседа***на занятиях является одним из основных методов обучения и применяется в сочетание с сюжетно – ролевыми играми, различными практическими работами. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятиях, ввиду специфики речи и интеллекта у детей. В зависимости от задач занятия - беседа может иметь различное назначение. Например, она может носить информационный характер. В этом случае выясняются имеющие у детей знания и представления, и сообщаются им новые необходимые сведения. В начале занятия проводятся краткие вводные беседы, а в конце занятия для закрепления полученных знаний – заключительная беседа. С использованием вопросов: «Что это? Что делать? Какой? Мыть посуду надо в теплой воде?»

При определении содержания и объема материала, сообщаемого на занятиях, нужно ориентироваться на требования к знаниям и умениям детей, относящимся к соответствующему блоку программы, принимая во внимание, что из года в год объем, и сложность материала возрастает. Это в свою очередь определяет необходимость изменения и усложнения методов и приемов работы.

***Сюжетно – ролевые игры*** применяются как один из ведущих методов обучения, особенно по тем блокам программы, в которых не предусмотрено проведение практических работ. Эти игры в основном рекомендуется проводить на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения. Воспроизводя в игре конкретные жизненные ситуации, дети применяют усвоенные ими знания и приемы (например, правила поведения за столом, прием сервировка стола). Во время игр нужно следить, чтобы дети правильно передавали последовательность изображаемых событий. В том случае, если разыгрывание какого – то действия последовательность нарушена, необходимо остановить игру и объяснить детям ход сюжета.

***Дидактические игры*** делают процесс обучения более интересным, помогают преодолеть трудности в усвоении материала. В игре дети более охотно выполняют то, что вне игры может им казаться неинтересным и трудным. В игре необходимо соблюдать определенный темп, не перенасыщать игровыми вопросами.

Широко используется и метод ***объяснения.*** Объясняем отдельные понятия, приемы работы с определенной бытовой техникой и электроприборами, правила соблюдения техники безопасности.

Можем использовать объяснение материала и ***рассказ.*** Рассказ должен быть небольшим по объему, излагаемые факты должны быть достоверны и научно проверены. Количество новых сведений в рассказе должно быть строго ограничено, новые слова и термины разбираются предварительно. Содержание раскрывается конкретно и по плану.

Значительное место отводится ***экскурсиям.*** Любая экскурсия не является самоцелью и используется в сочетание с другими организационными формами по определенной теме. В ходе экскурсий могут проводиться практические работы.

Лучшему усвоению темы служит использование ***наглядности***, которая может быть видов: натуральная, образная, символическая, схематические изображения.

Наглядность может использоваться: в сообщение новых знаний, закрепления, повторения, в самоконтроле выполненной работы. Наглядность служит опорой детям при самостоятельной деятельности.

Программа состоит из блоков. В каждом блоке даны темы занятий, определено содержание практических работ и упражнений, а также перечислены основные требования к знаниям и умениям детей.

**Этапы:**

1***.Организационный*** – определение целей и задач с детьми в работы индивидуальной и в подгруппе, стимулирование их заинтересованности.

2. ***Коррекционно – развивающий*** осуществляется в игровой форме, реализуется по блокам, каждый блок имеет свои задачи и методы работы.

3***. Закрепляющий*** – закреплять приобретенные знания, умения и навыки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Этапы** | **Формы и методы работы** | **Количество занятий** |
| **1** | Организационный | Определение целей и задач | 1-2 занятия |
| **2** | Коррекционно-развивающий | Индивидуальные и подгрупповые занятия | 32 занятий |
| **3** | Закрепляющий | Проведение тестов и направление целей | 1-2 занятия |

Данная программа направлена на целевую группу детей с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 10 до 18 лет.

Срок реализации программы – долгосрочная, рассчитана на 3 года обучения.

Занятия поводятся 1 раз в неделю, 36 раз.

Занятия проводятся в специально оборудованном кабинете, всех видов теоретических и практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитывались санитарно - гигиенические нормы и правила, техника безопасности. Вся обстановка приспособлена к росту детей. Все предметы для формирования навыков оборудованы; для элементов трудовой деятельности имеются фартуки, косынки; в достаточном количестве ведра, тряпки, тазы; располагаются в определенных местах хранения и промаркированы, что позволяет детям достаточно быстро запомнить их местонахождение.

Есть аптечка с перевязочным материалом и медикаментами по оказанию первой помощи пострадавшему.

Все виды работ по обслуживание труда должны осуществляться в соответствии с правилами санитарии и техники безопасности.

Организуются эти занятия, таким образом, чтобы дети имели возможность наблюдать за действиями взрослых и принимать участие. Работа строится на формирование навыков, предусматривает овладения сначала простейшим, а затем более сложным действиям. Используется метод поэтапного показа и упражнения по отработки всех элементов, повторение действий с каждым ребенком, словесная регуляция и коррекция действий детей. Дети знакомятся с предметами ближнего окружения, выполняют с ними определенные действия в соответствии с назначением, постепенно повышают уровень самостоятельности. Формирование выше перечисленных умений вызывает ряд сложностей, которые объясняются особенностями детей с ограниченными возможностями. Каждая практическая работа, выполняемая с детьми, весьма разнообразна. Поэтому и содержание ознакомления с ними неодинаково. Начинаем работу в первую очередь с ознакомлением объекта. Этот этап сложен тем, что объекты предстоящей работы различны по своим характеристикам и степени завершенности. В одних случаях, демонстрируется образец уже выполненной работы. В других случаях детям предлагают рассмотреть объект и определить характер и объем будущей, еще не выполненной работы. Например, дети при изучении «стирка белья» рассматривают приготовленное для стирки белье, анализируют его состояние, устанавливают объем и особенности работы. Также возможно применение варианта, когда детям предлагают изучить условия труда и решить, какую работу можно выполнить. Например, предлагают сделать винегрет, но показывают не готовое блюдо. А набор продуктов: свекла, картофель, лук, капуста и растительное масло. И кухонный инвентарь: салатница, ложка, нож. Имеющая установка для приготовления конкретного блюда.

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. С этой целью при составлении плана занятия, нужно продумать в какой его части можно применять знания и умения, полученные детьми ранее. Для повторения привлекается пройденный материал, логично связанный с изучаемой темой. Например, на занятиях по приготовлению пищи целесообразно вспомнить правила ухода за кухней и посудой. Повторение материала по изучаемой теме или ранее пройденного материала должно быть элементом каждого занятия.

Важнейшим условием успешности обучения детей является обеспечение понимания ими материала, его осмысленность. Эффективность деятельности ребенка определяется не только сформированными для ее реализации навыками и умениями, но и силой мотивации, побуждающей к деятельности. Сила мотивов связана с эмоциями, возникающими у ребенка в процессе деятельности. Деятельность должна быть положительно мотивирована, ребенок должен испытывать чувство удовольствия при ее совершении.

Следует особо обратить внимание на изучение правил техники безопасности, формированию умений пользоваться нагревательными приборами, электрическими и механическими бытовыми приборами, а также навыками обращения с кипятком. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно – гигиенических требований и техники безопасности во время выполнения различных практических работ.

В конце занятий каждый ребенок приводит инвентарь в порядок, раскладывает все по своим местам.

**Ожидание результата** существенно повысить уровень развития детей, улучшить волевую и эмоциональную сферу, вырабатывать социальную значимость.

Результативность обеспечивает введение контроля и учета теоретических знаний детей, осуществляется путем бесед, устного и письменного опроса и мониторингом.

Мониторинг проводим 2 раз в год (входящий и итоговый). Результаты заносятся в таблицу, напротив фамилии и имя ребенка проставляются баллы, по которым считается итоговый показатель по каждому ребенку. Этот показатель необходим для определения года и формы обучения каждого ребенка, а также определить его индивидуальный маршрут.

Результаты бывают разные, т.к. на начальном этапе обучения дети имеют различную осведомленность и умелость в бытовой деятельности.

Значительное место в работе с детьми занимает бытовой труд. В процессе занятий у детей вырабатываются практические умения и навыки, необходимые для их повседневной жизни. Практическая деятельность, будучи весьма конкретной и простой по содержанию, является наиболее понятной и доступной детям. Разнообразие видов труда становится источником приобретения новых знаний и представлений.

**Вывод:** программа развивает в детях с ограниченными возможностями здоровья эмоциональное отношение к общественному окружению, путем развития положительных эмоций. Это забота друг о друге, уважительное и доброжелательное отношение между людьми. Нормы поведения. Нравственные качества: доброта, внимание, забота, стремление оказать услугу или посильную помощь.

Формирует волевые и личностные качества: самостоятельность, трудолюбие, аккуратность, терпение, настойчивость, усидчивость, любознательность, ответственность, умение доводить начатое дело до конца.

Воспитывает элементы трудовой культуры: организация своего труда, экономное и бережливое отношение к продуктам, оборудованию и строго соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда.

Привитие желания и стремления готовить пищу, проявлять творческое отношение к домашнему труду.

Развивает художественный вкус, обоняния, осязания, ловкость, скорость, пространственную ориентацию.

Развивает познавательные процессы: внимание, наблюдательность, память, смекалку, речь, сообразительность, воображение и фантазию.

Формирует у них умения общения: связно и логично выражать свои мысли; правильно формировать: вопросы, просьбы, предложения о помощи; внимательно выслушивать ответ, благодарить за ответ, услугу, пользоваться формулами речевого этикета, соблюдать очередность в разговоре.

В процессе работы дети приобретают уверенность в себе, в своих силах, умениях, возможностях.

**Блок «Хозяюшка»**

**Задачи:**

1. Расширяем и закрепляем знания у детей о значении питания в жизни человека, о разнообразии пищи, ее целебные свойства, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания. Приготовление блюд, умение эстетично их оформить и проявить элементы творчества. Учить определять продукты, из которых приготовлено блюдо и бережное обращение с продуктами питания.
2. Обучаем детей сервировки стола, уборки и мытья посуды, соблюдение личной гигиены.
3. Знакомство детей с функциональным использованием различных видов посуды, со столовыми приборами. Выполнять и соблюдать санитарно- гигиенические требования и правила безопасности работы на кухне, в приготовление пищи.

***Методы и приемы, используемые для решения задач:***

* *Исследования и эксперименты.*
* *Символические изображения, наглядные опоры – алгоритмов.*
* *Картинки с изображением продуктов питания и иллюстрации поведения детей в труде.*
* *Моделирование реальных ситуаций.*
* *Сюжетно – ролевые и режиссерские игры.*
* *Игровые ситуации.*
* *Дидактические игры.*
* *Художественная литература, отгадывание загадок и кроссвордов.*
* *Экскурсии.*
* *Творчество детей.*

На занятиях по этой теме детей знакомим с понятием «режим питания», рассказываем, что такое режим питания, опираясь на личный опыт детей. Объясняем, что пищу люди должны принимать по возможности в определенное время. Большой перерыв в еде вызывает физическую слабость, человек хуже работает и мыслит. Подводим детей к осознанию того, что главная ценность жизни есть здоровье человека, за которое он отвечает сам.

Дальше учимся распознавать продукты питания, опираясь на практический опыт детей. Чтобы дети лучше запоминали свойства продуктов питания, проводим элементарные опыты, демонстрируя одновременно продукты, которые имеют как сходные, так и отличительные признаки (соль и сахар).

Не сразу дети запоминают и различают крупяные изделия, поэтому в течение нескольких занятий необходимо постоянно демонстрировать их натуральные образцы, используя методы: по внешнему виду, на ощупь (греча, рис, манка, пшено, перловка.)

Приготовление пищи связано с изучением рецептов. Рецепт, как правило, состоит из двух частей: 1) посуда и приспособления; 2) последовательность приготовления блюда. Необходимо детей знакомить и пользоваться рецептами. На этапе ознакомления с объектом следует обращать их внимание на первую часть рецепта, помогать анализировать текст, представить будущую работу.

Подводим детей к понятию, что приготовление ими пищи это искусство, и что от подготовки пищи зависит ее вкус, здоровье, настроение человека.

Сервировка стола – это значит подготовить его к приему пищи, обратить внимание детей на необходимость выполнения санитарных требований: избегать лишнее прикосновение рук к посуде, особенно к тарелкам, чашкам, стаканам (тарелки придерживать снизу за край, чашки брать за ручку).

Обращаем внимание, как дети кладут столовые приборы: вилки зубцами вниз, ножи – режущей частью к тарелкам; и повторить правила поведения за столом.

При мытье посуды, учим детей различать: «чистая» и «грязная» посуда. Знакомим с необходимыми принадлежностями для мытья и сушки посуды. Дальше демонстрируем мытье посуды, объясняя, что вначале моют чайную, а затем столовую посуду.

Объясняем умение пользоваться салфетками. Упражняем в извлечение салфеток из упаковки, выкладывание их в салфетницу, аккуратное вытягивание одной салфетки, вытирание рта и рук салфеткой, выбрасывание салфетки в урну.

**Блок «Мои - Помощники»**

**Задачи:**

1. Формировать правильное представление о предметах домашнего обихода, которые включают в себя усвоение точного названия, назначения, правил общения с этим предметом, а также выработку необходимых рациональных правил и навыков использования этих предметов по назначению.
2. Формировать представления о том, что чистота и порядок в помещение – важное условие проживания человека.
3. Воспитывать бережное отношение к имуществу: не ломать, не царапать.

***Методы и приемы, используемые для решения этих задач:***

* *Экскурсии.*
* *Рассказ.*
* *Игровые ситуации.*
* *Сюжетно – ролевые и имитирующие игры.*
* *Оценка реальных ситуаций.*
* *Игровые ситуации.*
* *Технологические и операционные карты – планы.*
* *Тренировочные упражнения.*
* *Оценка выполняемых действий детей.*
* *Практическая работа.*

Знакомство с электробытовой техникой начинается со второго года обучения. Программой предусмотрено изучение пылесоса, электрочайника, микроволновой печи, электроплитой, стиральной машины, холодильника, утюга. В качестве наглядных пособий используются натуральные образцы. Прежде знакомим детей с техникой, ее назначением и применением. Дальше рассказываем о тех операциях, которые можно выполнить с помощью техники, демонстрируем их. Затем приступаем к ознакомлению основных частей предмета и действиями с ним. Не забываем, об инструктажах по технике безопасности и правила ухода за техникой.

При изучении электробытовой техники необходимо учитывать года обучения по программе, а также опыт ребенка.

**Блок «Садовник».**

**Задачи:**

1. Закреплять у детей интерес к трудовой деятельности.
2. Формировать у детей знаний об обобщающих понятиях «растения», «комнатные растения», умение их сравнивать и описывать.
3. Продолжать работать по образцу и словесной инструкцией.
4. Закреплять умение приводить свое рабочее место в порядок.

***Методы и приемы, используемые для решения задач:***

* *Рассказ.*
* *Практические упражнения.*
* *Работа с технологическими, операционными картами и схемами.*
* *Наблюдения.*
* *Тренировочные упражнения.*
* *Организация рабочего места.*
* *Художественное слово.*

Знакомство и закрепление у детей представлений о комнатных и грунтовых растениях. Обучение умений ухаживать: поливать из лейки, рыхлить землю и пересаживать растения. Подготавливать и садить семена в грунт. Пикировать всходы и умения за ними ухаживать. Перекопка земли, выравнивание. Выращивание на грядках цветов и овощей.

***1 год обучения*** **«Хозяюшка».**

**Задачи:**

1.Уточнить представления детей об овощах, фруктах, учить их называть и классифицировать.

2. Формировать навык мытья продуктов.

3.Расширять и закреплять представления о предметах быта, необходимых в жизни человека – посуда (столовая, чайная, кухонная), столовые приборами.

4. Воспитывать бережное отношение к результатам человеческого труда.

***Дети должны знать:***

- мытье фруктов, овощей, ягод;

- необходимость видов обработки и правила выполнения;

- слово обобщенного значения «посуда»;

- называть предметы посуды, их назначения;

- виды посуды (столовая, чайная, кухонная);

- столовые приборы (чайная, столовая ложка; вилка, нож);

- как правильно пользоваться столовыми приборами;

- правила последовательности сервировки стола.

***Дети должны уметь:***

- мыть фрукты, овощи, ягоды;

- выделять посуду среди других предметов;

- показывать и называть посуду и столовые приборы;

- узнавать предметы посуды и столовые приборы на изображениях;

- распределять посуду по видам;

- пользоваться столовыми приборами;

- сервировать стол.

***2 год обучения*** **«Хозяюшка».**

**Задачи:**

1. Формировать навыки приготовления бутербродов и варки яйца.
2. Учить осторожно обращаться с горячим чаем, умением его заваривать и переливать в емкости, соблюдать правила безопасности.
3. Закреплять знания о продуктах и условием хранения их, умением извлекать их из упаковки.
4. Воспитывать аккуратность, находчивость, доводить начатое дело до конца.

***Дети должны знать:***

- гигиенические требования в приготовление пищи;

- строгое соблюдение правил пользование режущими инструментами;

- ингредиенты и последовательность при изготовлении бутерброда;

- правильная нарезка продуктов;

- приемы извлечения продуктов из упаковки;

- приемы упаковывания продуктов;

- сервировка стола с учетом различных меню;

- заваривание чая, варка яйца;

- мытье посуды, кухонных принадлежностей.

***Дети должны уметь:***

- выполнять гигиенические требования при приеме пищи;

- пользоваться ножом и соблюдать технику безопасности;

- готовить бутерброды;

- нарезка хлеба, сырых и отварных овощей;

- извлекать продукты из упаковок разного вида;

- упаковывать продукты разными способами: заворачивать, укладывать, наливать, насыпать;

- сервировать стол; мыть посуду

***3 год обучения*** **«Хозяюшка».**

**Задачи:**

1. Закреплять знания детей о продуктах, что из них можно приготовить, с помощью рецептов.
2. Прививать желания и стремления готовить пищу.
3. Формировать творческое и положительное отношение к ведению домашнего хозяйства.

***Дети должны знать:***

- виды питания их особенности; значение первых и вторых блюд;

- действия с продуктами без применения, каких – либо приспособлений: посыпать, размещать, отламывать, снятие кожуры, рубка и нарезка продуктов;

- обработку продуктов с помощью других кухонных принадлежностей: растирание продуктов вилкой, ступкой; натирание продуктов на терке; смешивание продуктов вилкой и ложкой;

- правила техники безопасности при работе с бытовыми электроприборами;

- способы хранения продуктов и приготовление пищи;

- способы приготовления различных блюд;

- вымыть и вычистить посуду.

***Дети должны уметь:***

- пользоваться механическими и электрическими приборами;

- размещать продукты, посыпать, отрывать кусочки от целого, снимать кожуру;

- растирать продукты вилкой, толочь в ступке, натирать на терке, смешивать продукты вилкой и ложкой;

- сварить картофель; сделать салат;

- уметь смешивать ингредиенты;

- заварить чай;

- прочитать рецепт блюд, подобрать продукты для его изготовления;

-вымыть и вычистить посуду; соблюдать санитарно-гигиенические правила.

***1 год обучения*** **«Мои - Помощники».**

**Задачи:**

1.Познакомить детей с бытовыми приборами, их назначениями, умением находить их на картинке.

2.Учить детей выполнять задания на классификацию картинок, выполнять упражнение на исключение «четвертой лишней» картинки.

3. Проявлять интерес к трудовой деятельности и ее результатам.

***Дети должны знать:***

- находить картинки: соотносить действия, изображения;

- воссоздать целостность изображения предмета по его частям;

- выполнять задания по классификацию.

***Дети должны уметь:***

- соотносить текст с соответствующей иллюстрацией;

- соотносить форму предметов с эталоном;

- описывать различные свойства предметов;

- пользоваться простой схемой – планов;

- соединять предмет по частям.

***2 год обучения*** **«Мои - помощники».**

**Задачи:**

1. Формировать представления о бытовой технике и о последовательности работы с ней (с опорой на динамическую схему, под контролем и с помощью взрослого).
2. Закреплять умение приводить своё место в порядок.
3. Воспитывать у детей желание трудиться, получать удовольствие от результата своего труда.

***Дети должны знать:***

- гладить изделия с помощью утюга;

-пользоваться пылесосом;

- правила безопасности.

- пользоваться холодильником;

***Дети должны уметь:***

- глажение фартуков и косынок;

-нахождение грязных мест и чистка их пылесосом;

- правила ухода за пылесосом;

- выполнение правил безопасности с бытовыми приборами;

- пользование холодильника по назначению;

- уход за ним;

***3 год обучения*** **«Мои – Помощники»**

**Задачи:**

1. Формировать у детей практические действия, которые необходимы им для наведения порядка. Продолжать работать по образцу и словесной инструкции.
2. Обогащать и активировать социальные знания у детей.
3. Воспитывать самостоятельность и добросовестное отношение при выполнении труда.

***Дети должны знать:***

- виды бытовой техники;

- стирка белья;

- устройство стиральной машины;

- правила использования микроволновой печи;

- санитарно-гигиенические требования;

***Дети должны уметь:***

- различать бытовую технику, уметь ее пользоваться;

- стирать белье,

- правила пользования стиральной машины;

- пользоваться микроволновой печью.

**1 год обучения** **«Садовник»**

**Задачи:**

1.Формирование знаний об обобщающих понятиях «комнатные цветы

2.Продолжать выполнять ухаживать за растениями.

3.Воспитывать трудолюбие, наблюдательность, бережливое отношение к растениям.

***Дети должны знать:***

- слова обобщённого значения: «комнатные растения»;

- почему люди выращивают комнатные растения;

- части комнатных растений;

- условия, необходимые для жизни и роста комнатных растений;

- виды труда по уходу за растениями: полив, рыхление земли.

***Дети должны уметь:***

- выделять растения среди других групп объектов; -

-показывать и называть части комнатных растений на самих растениях и их изображениях; -

-правильно поливать и рыхлить землю.

**2 год обучения** **«Садовник»**

**Задачи:**

1.Формировать представления о бытовой технике и о последовательности работы с ней (с опорой на динамическую схему, под контролем и с помощью взрослого).

2.Закреплять умение приводить своё место в порядок.

3.Воспитывать у детей желание трудиться, получать удовольствие от результата своего труда.

***Дети должны знать:***

- как гладить изделия с помощью утюга;

-пользоваться пылесосом;

- правила безопасности с

-пользоваться холодильником.

***Дети должны уметь:***

- глажение фартуков и косынок;

- нахождение грязных мест и чистка их пылесосом;

- выполнение правил безопасности с бытовыми приборами;

-уход за ними.

**3 год обучения** **«Садовник»**

**Задачи:**

1.Учить детей совместному труду в доме и на огороде.

2. Закреплять умение ухаживать за растениями дома и на огороде.

3. Бережно относиться к орудиям труда и к результатам своего труда.

***Дети должны знать:***

-условия, необходимые для жизни и роста растений: тепло, свет, вода, воздух, питательная почва;

-изменения, происходящие с растениями: осенью и зимой они не растут, а начиная с весны растут, появляются много листьев и бутонов;

- понимать, какие растения – грунтовые;

- необходимость бережного отношения к посадочному материалу;

- технологию пересадки;

- значение подкормки для роста и развития;

- технологию выполнения мытья растения в целом;

- технологию работы на приусадебном участке.

***Дети должны уметь:***

- определять по внешнему виду, потребность растения в конкретном важном для его жизни условия: свет, вода;

- замечать изменения, происходящие в процессе роста и развития растения (появление листьев, цветов, изменение роста растений);

- классифицировать растения по группам: комнатные, растения цветника и т.д.;

- осуществлять посадку и пересадку растения;

- определять какие растения надо удобрять;

- мыть растения;

- правила работы на приусадебном участке.

**Учебно-тематический план**

**дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы социально-педагогической направленности**

**«Домовёнок»**

**Первый год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов (занятий)** |
| 1  2 | Вводное занятие  Диагностика | **1**  **1** |
| **I.** | **«Хозяюшка»** | **12** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12. | «Поможем бабушке Федоре»  «Помоги Маше»  «Посмотри и запомни»  Игра «Разложи по полкам»  «К нам гости пришли»  «Овощи, ягоды, фрукты-полезные фрукты»  «Наведём порядок на грядке»  «Во саду, ли во городе»  «В гостях у бабушки»  «Угадай, что ты съел?»  «Дорисуй картинку»  Экскурсия в магазин | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 |
| **II.** | **«Мои помощники»** | **15** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14. | «Путешествие в Город Бытовой техники»  «Чудо-машины»  «Мир необычных вещей»  «Кто главный»  «Поможем Неумейке»  «Здравствуйте, я электрический ток»  Игра «Подключи в сеть»  «Для чего это нужно?»  «Кто помощник в доме»  «Пылесос, пылесос-мусор весь пропылесось»  «Тянет хобот, а сам робот»  «Как подружиться с электричеством»  «Волшебный шкаф»  «Что такое техника» | 1  1  1  1  1  1  1  1  1-2  1  1  1  1  1 |
| **III.** | **«Садовник»** | **5** |
| 1.  2.  3.  4.  5. | Сбор семян цветов с клумбы.  «Мытье комнатного растения»  «Поливка комнатных растений»  «Поможем Незнайке» Посадка лука.  «Где спрятался зайчик?» | 1  1  1  1  1 |
| 1.  2. | Обобщающее занятие  Диагностика | **1**  **1** |
|  | **Итого:** | **36** |

**Второй год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов (занятий)** |
| 1  2 | Вводное занятие  Диагностика | **1**  **1** |
| **I.** | **«Хозяюшка»** | **15** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. | «Путешествие на кухню»  «Золотое яичко»  «Откуда пришёл чай»  «Посади гостей за стол»  «У самовара»  «Беспорядок на кухне»  «Калейдоскоп полезных советов»  «В гости пошли»  «Уроки Золушки»  «В магазин за продуктами» | 2  1  1  2  1  1  1  1  2  3 |
| **II.** | **«Мои помощники»** | **10** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | «Техника-наша помощница»  «Прозрачный пылесос»  «Ни пылинки, ни соринки»  «Чайник-начальник»  «Мистер Холодильник»  «Его величество утюг»  «Умелые руки не знают скуки» | 1  1  2  2  1  1  2 |
| **III.** | **«Садовник»** | **7** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6  7 | Способы ухода за комнатными растениями.  Пересадка комнатных растений  Уборка уголка природы  Показ схемы посева семян  Рассматривание и посев семян. «Огород на окне»  Пикировка рассады.  Пересадка всходов в грунт.  Пересадка цветущих растений из грунта | 1  1  1  1  1  1  1  1 |
| 1.  2. | Обобщающее занятие  Диагностика | **1**  **1** |
|  | **Итого:** | **36** |

**Третий год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов (занятий)** |
| 1.  2. | Вводное занятие  Диагностика | **1**  **1** |
| **I.** | **«Хозяюшка»** | **12** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9. | «Рецепты кулинара Всезнайки»  «Витаминный салат»  «Хороша, картошка»  «На скорую руку»  «Посади гостей за стол»  Сервировка стола в разное время  «Полезно-вредно»  «Наведи порядок»  «Мастер кулинарии» | 1-2  2  2  1  1  1  1  1  1 |
| **II.** | **«Мои помощники»** | **14** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10.  11.  12. | «В магазине»  «Хорошо-плохо!»  «Что было-что есть»  «Я желаю-знать»  «Ну-ка отгадай»  «Волшебный утюг»  «Чудо-машина»  «Большая стирка»  Создадим уют  Создадим уют  «Красавица-печка»  «Уберём вместе» | 1  1  1  1  1  2  1  2  1  1  1 |
| **III.** | **«Садовник»** | **6** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | Черенкование комнатных растений.  Посадка редиски  Перекопка земли в клумбе, оформление цветника.  Прополка, полив клумб с цветами, с овощами.  Сбор урожая лука (репчатого)  Сбор семян подсолнуха, петуньи, бархатцев  Посадка чеснока на зиму | 1  1  1  1  1  1  1 |
| 1.  2. | Обобщающее занятие  Диагностика | **1**  **1** |
|  | **Итого:** | **36** |

**Литература.**

1. Ознакомление дошкольников с секретом кухни: Сценарии игр – занятий\ Под редакцией О.В. Дыбиной. – М.: ТЦ Сфера,2003. -128 с. (Серия ,,Вместе с детьми,,)

2.Учимся правильно питаться. Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «Разговор о правильном питании», / авт. – сост. Ю.П. Климович. – Волгоград: Учитель, 2007. – 172с.

3. Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида: пособие для учителя / Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова, А.Г. Петрикова, Н.М. Платонова, А.М. Щербакова, под. ред. А.М. Щербаковой. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2005. – 302 с.

4. Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 1 и 2 вида: Пособие для учителя. - М.: Гуманит. Изд. центр ВЛАДОС,2003, - 200с.

5. Гладкая В.В. Социально – бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида: Методическое пособие – М.: Изд.-во ИЦЭНАС, 2003. -192с.

6. Малляр А.Р. Социализация детей с выраженной умственной недостаточностью: Практическое пособие. - М.: АРКТИ, 2000-124с.

7. Малляр А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии: Практическое пособие. - М.: АРКТИ, 2000 – 124с.

8. Организация и планирование воспитательной работы в специальной (коррекционной) школе – интернате, детском доме: Пособие для воспитателей и учителей. 4 –е изд., испр. и доп. – М.: АРКТИ, 2008. - 312с.

9. Мониторинг социализации и воспитанников. Авторы – составители С.В. Андреева, Б.М. Басангова, Т.Д. Шоркина; - Волгоград: Учитель, 2012. -111с.

**Приложение 1**

**Мониторинг**

**Диагностическая карта**

Формирование социально-бытовых навыков

Группа № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И. ребёнка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Реабилитационный курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Знания  Умения | Сентябрь | | | Май | | |
| Дата: | | | Дата: | | |
| владеет | частично | не владеет | владеет | частично | не владеет |
| **Блок «Хозяюшка»** | | | | | | | |
| 1 | Овощи |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Фрукты |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ягоды |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Мытьё овощей, фруктов |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Посуда столовая |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Посуда кухонная |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Сервировка стола |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Группы продуктов |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Крупы |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Приготовление бутербродов |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Техника безопасности с ножом |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Варка яйца |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Нарезка продуктов |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Заваривание чая |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Извлечение продуктов из упаковки |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Мытьё посуды |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Варка картофеля |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Приготовление салата |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Смешивание ингредиентов |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Хранение продуктов |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Правила техники безопасности |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Соблюдение санитарно-гигиенических правил |  |  |  |  |  |  |
| **Блок «Мои помощники»** | | | | | | | |
| 1 | Знания бытовой техники |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Уборка пылесосом |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Пользование холодильника |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Пользование чайником |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Глаженье белья |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Машинная стирка |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Микроволновая печь |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Соблюдение техники безопасности |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Работа со схемами |  |  |  |  |  |  |
| **Блок «Садовник»** | | | | | | | |
| 1 | Полив комнатных растений |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Рыхление почвы |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Мытьё комнатных растений |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Вскапывание земли |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Посадка растений |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Полив растений |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Высаживание рассады |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Прополка |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Подкормка растений |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Обрезка растений |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Пересадка растений |  |  |  |  |  |  |

**Владеет** – ребёнок самостоятельно выполняет задания.

**Частично** – ребёнок выполняет задание сам, с частичной помощью взрослого.

**Не владеет** – ребёнок не выполняет и не понимает задания (иногда даже с помощью взрослого)