Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ажиновская средняя общеобразовательная школа
МБОУ Ажиновская СОШ

РАССМОТРЕНА	СОГЛАСОВАНА	УТВЕРЖДЕНА
Протокол заседания ШМО Естественных дисциплин	зам директора по УВР	Директор
_____ Пужель Т.И.	_____ Козлова Е.Н.	_____ Огнищев В.И.
Протокол №1 от «28» 08 2026 г.	Протокол № 1 от «28» 08 2026 г.	приказ № 230 от «31» 08 2026 г.

Рабочая программа

по предмету

Домоводство»

класс обучения: 5 - 9

классы срок реализации:

5 лет

Нормативная основа программы

Программа разработана с учетом особенностей обучающихся с умственной отсталостью и сформирован в соответствии с требованиями:

• Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

• Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и от 19.12.2014 № 1599 (далее – ФГОС обучающихся с интеллектуальными нарушениями).

• Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28-09-2020 года N 28об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

• Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 2 от 28-01- 2021 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

• Приказа О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020 года N 254.

• Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью интеллектуальными нарушениями (утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026);

• Уставом МБОУ Ажиновской СОШ

• Адаптированной основной общеобразовательной программой для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (2 вариант).

• Учебным планом МБОУ Ажиновская СОШ на 2025-2026 учебный год.

Пояснительная записка

Обучение обучающегося с интеллектуальными нарушениями ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия, обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: **"Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи"", "Уборка помещений и территории".**

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Программа формирования БУД (базовые учебные действия)

Личностные:

– Приветствовать одноклассников при встрече, прощаться;

– входить и выходить из учебного помещения со звонком;

– ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;

– адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

– следовать предложенному плану и работать в общем темпе;

– передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;

– радоваться вместе с детьми;

– подражать действиям, выполняемыми педагогом;

– последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.

Регулятивные:

– умение высказывать своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией;

– умение совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса; – умение выполнять инструкции педагога;

– умение направлять взгляд на говорящего взрослого, задание;

– использование по назначению учебных материалов;

– формирование учебного поведения выполнение задания: в течение определенного периода, от начала до конца;

– переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

– последовательное выполнение нескольких заданий;

– умение выполнять инструкции педагога;

– использование по назначению учебных материалов;

– умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

Познавательные:

– делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы всего класса.

– преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);

– находить и формулировать решение задачи с помощью простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков).

– иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

– уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.

– выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому.

Коммуникативные:

– учить оформлять свою мысль в устной речи (на уровне простого предложения или жестов);

– развивать умение слушать и понимать речь других;

– учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).

– готовность к нахождению и обучению среди сверстников, к коммуникативному взаимодействию в группе обучающихся;

– сообщение учителю об окончании задания;

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

– следить за объяснением учителя;

– поднимать руку при ответе. Вставать и выходить из-за парты;

– умение выполнять инструкции педагога;

– использование по назначению учебных материалов;

– умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

5 класс

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды.

Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. *Обращение с бытовыми приборами.* Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. *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,

включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

Раздел «Уход за вещами»

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. *Просушивание обуви.* Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Домоводство»

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи;
- уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

6 класс

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. *Обращение с бытовыми приборами.* Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании

электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. *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, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

Раздел «Уход за вещами»

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. *Просушивание обуви.* Соблюдение последовательности действий при чистке обуви:

открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Домоводство»

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи;
- уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

7 класс

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор

инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

Раздел «Уход за вещами»

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья.

Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие

кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

8 класс

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. *Обращение с бытовыми приборами.* Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. *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, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка,

тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

Раздел «Уход за вещами»

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. *Просушивание обуви.* Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи;
- уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

9 класс

Раздел «Покупки»

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, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Уход за вещами»

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка вещей (по выбору). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Мытье (сушка) машины. Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажка одежды. Определение необходимости мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для мытья обуви. Выбор средства для мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Мытьё обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ

Раздел «Обращение с кухонным инвентарём»

Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка, хлебопечка, электроблинница, посудомоечная машина). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение электроприборов. Мытьё приборов.

Выбор посуды и столовых приборов. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода и сада (овощи, пряная зелень, фрукты, ягоды). Знание (соблюдение) правил хранения овощей, пряной зелени, фруктов, ягод. Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов и готовых продуктов (сушка, замораживание, консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) муки разных сортов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд. Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической духовки, подготовка теста, вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта). Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером). Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта. Раскатывание теста скалкой. Праздничная сервировка стола.

Раздел «Уборка территории»

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для

работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега:

сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

Раздел «Уборка помещения»

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Чистка поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме. Мытьё стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.

Описание места учебного предмета в учебном плане

5 - 102 ч. 3 часа в неделю

6 – 9 – 170 ч. 5 часов в неделю

Учебно-тематический план программы
«Математические представления»

Класс / Раздел	Количество часов по разделам				
	5	**6**	**7**	**8**	**9**
Покупки	25	26	13	34	25
Уход за вещами	18	24	37	48	30
Обращение с кухонным инвентарём	19	31	15	28	25
Приготовление пищи	15	42	69	32	45
Уборка помещений и территорий	20	39	30	28	45
Диагностика	4	8			
ИТОГО:	**102**	**170**	**170**	**170**	**170**

Тематическое планирование по предмету «Домоводство»

№ урока	**Тема урока**	**Содержание**
5 класс		
I четверть – 24 часа		
1	«Продукты питания». Работа с пиктограммами.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, рассмотрение макетов продуктов
2	Магазины. Ассортимент товаров в магазинах.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, игра «Магазин»

3	Планировка магазинов. Вход, торговый зал, прилавки, касса, выход.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, ролевая игра «Делаем покупки»
4	Торговый зал, прилавки, касса, выход.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, ролевая игра «Делаем покупки»
5	Пекарня, кондитерская, булочная. Ассортимент товаров.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
6	Овощная лавка. Ассортимент товаров: овощи, фрукты.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
7	Продуктовые отделы гипермаркетов. Хлебобулочные изделия.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с хлебобулочными изделиями
8	Продуктовые отделы гипермаркетов. Молочные и кисломолочные продукты.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, знакомство с молочными продуктами
9	Продуктовые отделы гипермаркетов. Мясные продукты и полуфабрикаты.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений
10	Продуктовые отделы гипермаркетов. Овощи и фрукты.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с трафаретами
11	Продуктовые отделы гипермаркетов. Крупы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа с крупами
12	Продуктовые отделы гипермаркетов. Консервы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с консервами
13	Продуктовые отделы гипермаркетов. Соки, вода.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа с соками и водой
14	Алгоритм посещения магазина. Поиск продуктов, проход на кассу, оплата, складывание продуктов в сумку.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, ролевая игра «Магазин»
15	Посещение магазина. Поиск нужного продукта: хлеб, батон.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с хлебом и батоном
16	Посещение магазина. Поиск нужного продукта: молоко.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, Дидактическая игра «Найди нужное»
17	Посещение магазина. Поиск нужного продукта: курица.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, Дидактическая игра «Найди нужное»
18	Посещение магазина. Совершение покупки(хлеб) на кассе. Складывание покупки в пакет.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, Дидактическая игра «Найди нужное»

19	Осенние виды одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений
20	Осенние виды обуви.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений
21	Уход за уличной обувью. Протирание сухой тряпкой. Протирание влажной тряпкой. Просушивание.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа по уходу за обувью
22	Уход за уличной одеждой. Протирание влажной тряпкой.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа по уходу за обувью
23	Складывание одежды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа по складыванию одежды
24	Повторение пройденного материала.	Выполнение заданий по изученным темам
II четверть – 24 часа		
25	«Посуда. Назначение». Чашка, кружка, стакан, плоская/глубокая тарелка, чайная/столовая ложка, вилка, нож.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, дидактическая игра «Посуда»
26	«Посуда. Назначение». Кастрюля, сковорода, половник, лопатка, чайник	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, дидактическая игра «Посуда»
27	Приемы пищи. Завтрак, обед, ужин.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, нахождение отличий приёмов пищи
28	Составление примерного меню на завтрак.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, практическая работа по составлению меню
29	Составление примерного меню на обед.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, практическая работа по составлению меню
30	Составление примерного меню на ужин.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, практическая работа по составлению меню
31	Приемы пищи в школе. Завтрак, обед. Уборка со стола после приема пищи в столовой.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, практическая работа по уборке со стола
32	Помощь с накрыванием стола в столовой. Разливание супа в тарелки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа по разливанию супа
33	Средства для мытья посуды. Жидкость/гель, губка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство со средствами для мытья посуды

34	Чистая и грязная посуда. Различение.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, различение грязной и чистой посуды
35	Алгоритм мытья посуды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации,
36	Мытье посуды. Практика.	Практическая работа по мытью игрушечной и настоящей посуды
37	Украшение дома к празднику.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
38	Украшение класса к празднику.	Практическая работа по украшению класса
39	Виды обуви: кожаная, текстильная, резиновая.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
40	Зимние виды одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, Игра «Одевайся»»
41	Зимние виды обуви.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками, Игра «Одевайся»»
42	Уход за обувью зимой. Мытье, чистка, сушка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по уходу
43	Уход за верхней одеждой зимой.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по уходу
44	Сервировка стола с использованием муляжей посуды. Чайный стол.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, игра «чаепитие»
45	Сервировка стола. Чайный стол. Проведение чаепития.	Рассмотрение картинок, дидактическая игра «Чаепитие»
46	Правила поведение в столовой.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
47	Правила гигиены, аккуратный прием пищи, использование салфетки.	Выполнение алгоритма при подготовке и в процессе приема пищи
48	Правила поведения в столовой. Уборка посуды после приема пищи.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по уборке посуды
49	Повторение пройденного материала.	Выполнение заданий по изученным темам
III четверть – 29 часов		
50	Наливание супа в тарелки с помощью половника.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по разливанию супа
51	Столовые приборы. Ложка, вилка, нож. Правильный захват.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения со столовыми приборами
52	Раскладывание гарнира в тарелки с помощью ложки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по раскладыванию пищи

53	Правила безопасности во время использования вилки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
54	Правила безопасности во время использования ножа.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
55	Нарезание мягких фруктов (банан, груша) с помощью ножа.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по нарезанию фруктов
56	Чистка и деление цитрусовых фруктов на дольки. Апельсин, мандарин.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практическая работа с фруктами
57	Приготовление бутербродов. Алгоритм действий.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
58	Приготовление бутербродов с использованием готовых продуктов в нарезке. Намазывание хлеба маслом.	Практическая работа по приготовлению бутербродов
59	Приготовление бутербродов. Нарезание хлеба, батона, сыра, колбасы. Сбор бутербродов.	Практическая работа по приготовлению бутербродов
60	Спортивная одежда и обувь. Работа с пиктограммами.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
61	Уход за спортивной обувью. Протирание, просушивание.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
62	Уход за спортивной одеждой. Различение грязной и чистой одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, различение грязной и чистой одежды
63	Уход за спортивной одеждой. Уборка грязной одежды в стирку.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, дидактическая игра «Стирка»
64	Уход за спортивной одеждой. Складывание чистой одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по складыванию одежды
65	Сортировка видов спортивной одежды для занятий в зале и на улице.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, игра «на улице или в зале»
66	«Моя квартира». Назначение комнат: кухня, ванная, туалет.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
67	«Моя квартира». Назначение комнат: спальня, гостиная, коридор.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
68	Кухонная мебель и техника. Стол, стул, буфет, плита, микроволновка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
69	Ванная комната. Ванна, раковина, душ, стиральная машина.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками

70	Стиральная машина, стиральный порошок.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, игра «Стирка»
71	Виды мебели. Мягкая, жесткая, полированная.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
72	Средства для протирания вертикальных поверхностей. Тряпка, губка, чистящие средства.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с средствами уборки
73	Протирание пыли сухой тряпкой.	Практическая работа по протиранию пыли в классе
74	Алгоритм влажной чистки вертикальных поверхностей.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации
75	Безопасность при обращении с моющими средствами.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
76	Протирание поверхностей мебели влажной тряпкой.	Практическая работа по протиранию пыли в классе
77	Повторение пройденного материала.	Выполнение заданий по изученным темам
78	Повторение пройденного материала.	Практические упражнения по ручной стирке
IV четверть – 24 часа		
79	Стирка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по стирке
80	Стирка.	Практические упражнения по ручной стирке
81	Весенние виды одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
82	Весенние виды обуви.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
83	Уход за обувью весной. Мытье, просушивание.	Практическая работа по уходу за обувью
84	Особенности ухода за обувью из разных материалов.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
85	«Одевайся по погоде». Соотнесение погодных условий с соответствующими предметами обуви.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, игра «Одевайся по погоде»
86	«Одевайся по погоде». Соотнесение погодных условий с соответствующими предметами одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, игра «Одевайся по погоде»
87	Сравнение зимней и весенней одежды. Сортировка картинок с одеждой по группам.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, Сортировка картинок с одеждой по группам.
88	Совок, веник, мусорное ведро. Назначение.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
89	Подметание пола. Алгоритм действий и практика	Работа с пиктограммами, практическая работа по подметанию пола

90	Швабра, половая тряпка, ведро. Назначение.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
91	Безопасность при использовании средства для мытья полов.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации
92	Влажная уборка пола. Алгоритм действий и практика	Работа с пиктограммами, практическая работа по влажной уборке пола
93	Правила гигиены во время приготовления пищи.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с правилами безопасности
94	Нож, разделочная доска. Правила безопасности.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с правилами безопасности
95	Виды салатов.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации
96	Салаты из свежих овощей.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации
97	Состав салатов. Овощи, зелень, масло/сметана, соль, специи.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, знакомство с продуктами для салата
98	Мытье овощей и фруктов перед использованием.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, практические упражнения по мытью фруктов
99	Приготовление салата из свежих овощей. Алгоритм и практика	Работа с пиктограммами, практическая работа по приготовлению салата
100	Летние виды одежды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
101	Летние виды обуви	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками
102	Повторение пройденного материала	Выполнение заданий по изученным темам
6 класс		
I четверть – 40 часов		
1.	Продукты питания	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
2.	Покупки. Планирование покупок.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
3.	Составление меню	Практическая работа по составлению меню на день
4.	Составление списка продуктов.	Выполнение практической работы.
5.	Расчет денег при планировании покупок.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
6.	Виды магазинов	Рассмотрение картинок, определение видов магазинов по типу товаров
7.	Выбор места совершения покупок.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
8.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
9.	Нахождение нужного товара в магазине.	Выполнение практической работы.
10.	«Поход в магазин».	Выполнение практической работы.
11.	Повторение	Практические упражнения по пройденным темам
12.	Кухонный инвентарь. Посуда.	Просмотр фотоматериал, предметов посуды, презентации по теме урока. Работа с раскрасками.

13.	Экскурсия в кабинет СБО. Предметы посуды для сервировки стола.	Знакомство с кухонным инвентарем.
14.	Кухонная посуда.	Знакомство с кухонным инвентарем.
15.	Хранение посуды.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
16.	Сортировка чистой и грязной посуды.	Выполнение практической работы.
17.	Очищение остатков пищи с посуды.	Выполнение практической работы.
18.	Этапы мытья посуды.	Просмотр алгоритма действий при мытье посуды. Выполнение практической работы.
19.	Правила техники безопасности при работе на кухне.	Повторение техники безопасности.
20.	Приготовление пищи.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
21.	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования.	Изучение основным правил и требований.
22.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Закрепление изученных правил.
23.	Оформление кухни.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
24	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	Рассмотрение картинок, выбор и составление списка продуктов
25.	Полезные продукты	Просмотр изображений, нахождение полезных продуктов
26.	Вредные продукты	Просмотр изображений, нахождение вредных продуктов
27.	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	Выполнение практической работы.
28.	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда. Практическая работа.	Выполнение практической работы.
29.	Обработка продуктов.	Выполнение практической работы.
30.	Практическая работа.	Выполнение практической работы.
31.	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	Просмотр презентации.
32.	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	Выполнение практической работы.
33.	Блюда из яиц.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
34.	Правила техники безопасности при варке яиц.	Повторение техники безопасности.
35.	Выбор яиц. Варка яиц.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
36.	Кухонный инвентарь для варки яиц.	Выбор посуды, необходимой для варки яиц.
37.	Яичница, омлет.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
38.	Подача блюд	Просмотр картинок, сервировка стола, оформление тарелки
39.	Повторение	Практические упражнения по пройденным темам
40.	Повторение	Практические упражнения по пройденным темам
II четверть – 45 часов		

41.	Бутерброды и их виды.	Ознакомить с классификацией бутербродов, технологией приготовления бутербродов.
42.	Приготовление бутербродов.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
43.	Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов.	Подбор кухонного инвентаря для приготовления бутербродов.
44.	Рецепты бутербродов.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
45.	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов и приготовление бутерброда.
46.	Техника безопасности при работе с ножом.	Повторение техники безопасности при работе с ножами.
47.	Практическая работа.	Выполнение практической работы.
48.	Сервировка стола к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов.	Выбор посуды, необходимой для сервировки к завтраку.
49.	Заваривание чая.	Выбор посуды, необходимой для заваривания чая.
50.	Сервировка стола к обеду.	Выбор посуды, необходимой для сервировки к обеду.
51.	Выбор посуды и столовых приборов.	Рассказывание о столовой и чайной посуде.
52.	Сервировка стола к ужину.	Выбор посуды, необходимой для сервировки к ужину.
53.	Бережное отношение к одежде.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о правилах чистки и хранения одежды.
54.	Уход за одеждой.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о правилах чистки и хранения одежды.
55.	Ручная стирка.	Практические действия при стирке.
56.	Правила техники безопасности при стирке.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о правилах чистки и хранения одежды.
57.	Машинная стирка. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Беседа с показом презентации о правилах пользования стиральной машины.
58.	Рынки. Виды рынков.	Беседа о видах рынков. (продуктовые, вещевые). Просмотр презентации, рассматривание иллюстраций.
59.	Значение рынка в жизни человека.	Просмотр презентации, беседа по теме урока.
60.	Различие рынка и магазина.	Рассматривание картинок, просмотр обучающего фильма.
61.	Магазины. Виды магазинов.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
62.	Профессии работников магазина: кассир.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.
63.	Профессии работников магазина: продавец.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.
64.	Правила поведения в магазине.	Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор социальных историй.
65.	Значение фруктов в питании человека.	Беседа с просмотром презентации, работа с трафаретами., слушание загадок и стихов о фруктах.
66.	Варим варенье	Беседа о разных видах варенье, просмотр презентации об этапах варки варенья, игра "Попробуй на вкус".
67.	Джем и повидло.	Беседа о приготовлении джема и повидла. Различение повидла и джема, дегустация

		повидла и джема.
68.	Кисель и компот.	Беседа о способах приготовления напитков.
69.	Значение овощей в питании человека.	Представление о пищевых ценностях овощей, о видах овощей, используемых в кулинарии.
70.	Консервирование овощей.	Рассмотреть различные виды консервирования; ознакомить с основными способами заготовки продуктов.
71.	Подготовка овощей для приготовления блюд.	Беседа о подготовке овощей, просмотр разных овощей и способах их подготовки.
72.	Овощные блюда.	Просмотр рецептов блюд из овощей и этапах их приготовления. Составление рецептов.
73.	Салаты.	Изучение приготовление салатов из овощей. Знакомство с видами салатов, технология приготовления салатов.
74.	Винегрет.	Теоретическое учение приготовление салата «Винегрет». Знакомство с необходимыми ингредиентами для приготовления салата «Винегрет».
75.	История хлеба.	Представления о появлении хлеба в жизни человека; о разновидностях муки и хлеба. Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока.
76.	Профессия пекаря.	Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока Словарная работа: замес, брожение, разделка, расстойка.
77	Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из дрожжевого теста	Беседа с просмотром презентации, рассматривание картинок, лепка из теста.
78.	Изделия из песочного теста.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
79.	Слоеное тесто и ассортимент изделий из слоеного теста.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
80.	Бисквитное тесто и ассортимент изделий из бисквитного теста.	Беседа с просмотром презентации, аппликация "Пирожное", рассматривание иллюстраций.
81.	Профессия кондитер.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.
82.	Хлебобулочные изделия.	Беседа о видах хлебобулочных изделий.
83.	История бутерброда	Появления слова «Бутерброд», появление бутербродов на нашем столе просмотр слайдшоу.
84.	История молока.	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.
85.	Молочные продукты.	Представление об ассортименте молочных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.
III четверть – 45 часов		
86.	Йогурт. Виды.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.
87.	Натуральный йогурт.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.

88.	История творога	Просмотр рецептов блюд из творога и этапах их приготовления. Составление рецептов.
89.	Блюда из творога	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.
90.	Секреты сметаны	Просмотр презентации, беседа о сливочном масле, его свойствах и ценности.
91.	Сливочное масло.	Просмотр презентации, беседа о растительном масле, его свойствах и ценности.
92.	Растительное масло.	Ознакомление с историей создания мороженого и с основой его производства в наше время.
93.	История мороженого.	Просмотр презентации по теме урока, игра "Собери мороженое".
94.	История мороженого.	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.
95.	Виды мороженого.	Представление об ассортименте молочных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.
96.	Откуда появилась каша.	Познакомить детей с процессом выращивания злаковых культур, свойствами крупы, названиями техники и бытовыми приборам.
97.	Виды круп и их хранение.	Знакомство с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности. Определять виды круп по внешним признакам.
98.	Польза каши.	Беседа о пользе каши в рационе детского питания.
99.	Как приготовить кашу.	Просмотр рецептов каш и этапах их приготовления. Составление рецептов.
100.	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.
101.	Ежедневные гигиенические процедуры.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.
102.	Режим смены белья, носков, чулок.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
103.	Хранения вещей индивидуального пользования.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
104	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.
105	Мясо.	Представление об ассортименте мясных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.
106.	Молоко и яйца.	Представление об ассортименте продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.
107.	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения.	Представление об ассортименте продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.
108.	Мука.	Представление об ассортименте продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.

109.	Меню.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
110.	Полуфабрикаты.	Представление об ассортименте продуктов.
111.	Первичная обработка.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
112.	Газовая плита.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
113.	Электроплита.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
114.	Холодильник, морозильник.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
115.	Бытовые электроприборы.	Просмотр презентации и беседа по теме урока, работа с раскрасками.
116.	Дидактические игры по теме.	Выполнение практической работы.
117.	Экскурсия в кабинет СБО.	Выполнение практической работы.
118.	Растения сада и огорода (повторение).	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
119.	Значение овощей, фруктов, ягод для детей.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
120.	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
121.	Овощные и фруктовые салаты.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
122.	Фруктовый мусс, коктейли из соков.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.
123.	Видеофильм «Наша дача»	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
124.	Пословицы о красоте и здоровье.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
125.	Внешняя красота, ее правила.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
126.	Понятие о здоровом образе жизни.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
127.	Здоровье, спорт, интересный досуг-красота жизни.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
128.	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
129.	Гигиенические правила для девушек, юношей.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
130.	Косметические средства для молодых людей.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
IV четверть – 40 часов		
131.	Гигиенические уголки, их оборудование.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
132.	Нравственное здоровье. Культура речи.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
133.	Нравственное здоровье (этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
134.	Поведение в общественных местах.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
135.	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
136.	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
137.	Правила поведения в гостях.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.

138.	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
139.	Виды досуга.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
140.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
141.	Традиции в семье.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
142.	Дидактические игры по теме.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
143.	Просмотр презентации «Мы умеем отдыхать».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
144.	Отдых как часть режима дня, недели.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
145.	Бездеятельность и отдых.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
146.	Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры).	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
147.	Планирование отдыха на лето.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
148.	Отпуск, расчет дней для отдыха.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
149.	Бюджет семьи и отдых.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
150.	Выбор места для отдыха Подготовка путешествию выбор транспорта, оплата проезда.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
151.	Сюжетно-ролевая игра «Путешественники».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
152.	Сюжетно-ролевая игра «Путешественники».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
153.	Для чего нужна вода.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
154.	Чистая и грязная вода.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
155.	Роль воды для человека.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
156.	Роль воды для растений.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
157	Водоемы нашей Родины.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
158.	Реки и озера Ленинградской области.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
159.	Нева-главная река Санкт-Петербурга.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
160.	Видео экскурсия по рекам и каналам нашего города.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
161.	Сюжетно-ролевая игра «Семейный отдых».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
162.	Весенние работы в саду.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
163.	Домашний умелец.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
164.	Полезные советы огороднику.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
165.	Выращиваем цветы.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
166.	Просмотр презентации «Моя клумба».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
167.	Сюжетно-ролевая игра «Один дома».	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
168.	Правила поведения на воде.	Просмотр презентации и беседа по теме урока.
169.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.
170.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.

7 класс		
I четверть – 40 часов		
1	Продукты питания. Их классификация	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
2	Что мы носим	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
3	Денежные единицы, их, виды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
4	Виды магазинов. Продовольственные, промтоварные	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
5	Виды магазинов. Продовольственные, промтоварные	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
6	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
9	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
10	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
11	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
12	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

13	Раскладывание продуктов в места хранения. Экскурсия в промтоварный магазин	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
14	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервиз).	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
15	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервиз).	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
16	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервиз).	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
17	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
18	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
19	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
20	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
21	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
22	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
23	Различение чистой и грязной посуды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
24	Удаление остатков пищи с посуды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
25	Мытьё посуды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

26	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды,	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
27	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды,	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
28	Повторение	Практические упражнения по пройденному материалу
29	Продукты питания.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
30	Виды продуктов питания	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
31	Фрукты (слива, вишня)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
32	Овощи (картофель, свёкла, морковь)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
33	Напитки. Чай	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
34	Напитки. Какао	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
35	Молочные продукты. Масло	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
36	Молочные продукты. Творог	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
37	Правила хранения молочных продуктов	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
38	Мясные продукты (сало, мясо)	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание

		изображений, практическая работа, дидактическая игра
39	Мясные продукты, требующие обработки (сосиска, котлета).	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
40	Повторение	Практические упражнения по пройденным темам
II четверть – 45 часов		
41	Правила хранения мясных продуктов.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
42	Рыбные продукты. Кальмары, креветки	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
43	Рыбные продукты. Кальмары, креветки	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
44	Правила хранения рыбных продуктов	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
45	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
46	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
47	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
48	Приготовление мучных изделий. Шарлотка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
49	Приготовление мучных изделий. Шарлотка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
50	Макаронные изделия.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
51	Макаронные изделия. Виды. Повторение.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

52	Правила обработки макаронных изделий	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
53	Крупы. Рис, греча	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
54	Крупы: перловая крупа.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
55	Горох	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
56	Бобовые культуры: фасоль.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
57	Правила обработки бобовых культур.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
58	Консервированные бобовые культуры.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
59	Правила хранения круп	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
60	Правила хранения бобовых.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
61	Кондитерские изделия. Виды изделий. Пирожное	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
62	Кондитерские изделия. Виды изделий. Пирожное	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
63	Кондитерские изделия. Виды изделий. Рулеты	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
64	Правила хранения кондитерских изделий.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

65	Конфеты.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
66	Шоколад	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
67	Подготовка к приготовлению блюда	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
68	Рецепт выбранного блюда	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
69	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
70	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
71	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
72	Последовательность выполнения действий в приготовление блюд.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
73	Приготовление сложных бутербродов.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
74	Приготовление канапе.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
75	Приготовление салата из моркови	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
76	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
77	Приготовление омлета.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
78	Составление рецепта	Просмотр картинок, выбор продукта и алгоритма приготовления

79	Уборка после приготовления	Просмотр иллюстраций, практическая работа
80	Приготовление овсяной каши.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
81	Приготовление овсяной каши.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
82	Пылесос	Просмотр изображений, определение назначения
83	Последовательность действий при уборке пылесосом	Рассмотрение картинок, составление алгоритма уборки пылесосом помещения
84	Уборка помещения пылесосом	Практическая работа по уборке
85	Повторение	Практическая работа по изученным темам
III четверть – 45 часов		
86	Приготовление овсяной каши.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
87	Шинковка капусты. ПТБ	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
88	Шинковка капусты. ПТБ	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
89	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
90	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
91	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
92	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
93	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
94	Обработка лука. Очищение, нарезка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

95	Обработка лука. Очищение, нарезка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
96	Правила уборки рабочего места, инвентаря.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
97	Правила уборки рабочего места, инвентаря.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
98	Обувь. Разновидность обуви.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
99	Обувь. Разновидность обуви.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
100	Мужская и женская обувь	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
101	Выбор обуви по сезонам.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
102	Выбор обуви по сезонам.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
103	Уличная и домашняя обувь.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
104	Уход за обувью. Мытьё, вытирании, сушка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
105	Уход за обувью. Мытьё, вытирании, сушка.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
106	Чистка обуви. Инвентарь для чистки обуви: щётка, крема.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
107	Чистка обуви. Инвентарь для чистки обуви: щётка, крема.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

108	Одежда. Верхняя одежда. Шубы. Дублёнки	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
109	Одежда. Верхняя одежда. Шубы. Дублёнки	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
110	Отпаривание верхней одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
111	Отстирывание верхней одежды.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
112	Виды одежды: спортивная, домашняя, праздничная.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
113	Виды одежды: спортивная, домашняя, праздничная.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
114	Выбор одежды по сезону. Разыгрывание ситуаций	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
115	Выбор одежды по сезону. Разыгрывание ситуаций	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
116	Ручная стирка одежды. Последовательность выполнения.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
117	Ручная стирка одежды. Последовательность выполнения.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
118	Моющие и отбеливающие средства. ПТБ.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
119	Моющие и отбеливающие средства. ПТБ.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
120	Отбеливание кухонных полотенец.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра

121	Отбеливание кухонных полотенец.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
122	Машинная стирка. Виды стиральных машин.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
123	Машинная стирка. Виды стиральных машин.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
124	Устройство автоматической стиральной машины	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
125	Устройство автоматической стиральной машины	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
126	Сортировка белья перед стиркой	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
127	Сортировка белья перед стиркой	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
128	Закладывание и вынимание белья из машины. ПТБ.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
129	Закладывание и вынимание белья из машины. ПТБ.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
130	Развешивание и сушка белья	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
IV четверть – 40 часов		
131	Развешивание и сушка белья	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
132	Складывание сухого белья. Уборка его в шкаф.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
133	Вывешивание одежды на плечики. Укладывание одежды в шкаф.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание

		изображений, практическая работа, дидактическая игра
134	Вывешивание одежды на плечики. Укладывание одежды в шкаф.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
135	Уборка мебели. Необходимость уборки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
136	Полировка поверхности мебели. Последовательность.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
137	Уборка кухонного стола после еды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
138	Уборка кухонного стола после еды	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
139	Мытьё пола. Уборка и просушка тряпки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
140	Мытьё пола. Уборка и просушка тряпки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
141	Пылесос. Подготовка пылесоса к работе.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
142	Пылесос. Подготовка пылесоса к работе.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
143	Включение, выключение пылесоса	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
144	Чистка мебели пылесосом.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
145	Уборка пылесоса после работы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
146	Мытьё пола. Последовательность действий при мытье пола.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание

		изображений, практическая работа, дидактическая игра
147	Мытьё пола. Последовательность действий при мытье пола.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
148	Уборка класса. Мытьё парт, стен.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
149	Уборка класса. Мытьё парт, стен.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
150	Мытьё доски.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
151	Уборка бытового мусора: фантики, бумажки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
152	Уборка бытового мусора: фантики, бумажки.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
153	Уход за клумбами. Прополка. Полив	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
154	Уход за клумбами. Прополка. Полив	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
155	Сгребание старой листвы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
156	Сгребание старой листвы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
157	Вывоз старой листвы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
158	Вывоз старой листвы.	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
159	Уход за комнатными растениями	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание

		изображений, практическая работа, дидактическая игра
160	Уход за комнатными растениями	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
161	Пересадка комнатных растений	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
162	Пересадка комнатных растений	Работа с пиктограммами, рассмотрение картинок, просмотр презентации, раскрашивание изображений, практическая работа, дидактическая игра
163	Разновидности комнатных растений	Работа с презентацией, картинками, игра «Угадай растение по картинке»
164	Полив растений	Просмотр картинок, практическая работа
165	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
166	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
167	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
168	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
169	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
170	Повторение и закрепление изученного за год материала.	Выполнение заданий по изученным темам
8 класс		
I четверть – 40 часов		
1	Мой класс	Беседа. игра
2	Школьные помещения	Экскурсия по школе
3	Приемы пищи в школе.	Просмотр презентации, беседа
4	Правила поведения в столовой	Беседа
5	Складывание одежды	Отработка практических навыков
6	Сезонные виды одежды и обуви	Рассматривание изображений, сортировка по категориям
7	Уход за одеждой	Просмотр презентации, обсуждение
8	Уход за обувью	Просмотр презентации, обсуждение
9	Осенние аксессуары	Рассматривание изображений, выполнение заданий по теме
10	Сбор травы и листьев	Практическая работа по уборке пришкольной территории
11	Овощи. Выбор, обработка, мытьё, чистка, хранение	Просмотр презентации, рассматривание изображений, обсуждение
12	Блюда из овощей	Просмотр презентации, обсуждение
13	Кухонный инвентарь для приготовления блюд из овощей	Подбор кухонного инвентаря
14	Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	Просмотр презентации, обсуждение

15	Приготовление салата из свежих овощей.	Подбор овощей, составление алгоритма приготовления
16	Фрукты. Выбор, обработка, мытьё, чистка, способы хранения	Просмотр презентации, рассматривание изображений, обсуждение
17	Способы приготовления блюд из фруктов	Просмотр презентации, обсуждение, составление алгоритма
18	Блюда, напитки из фруктов.	Просмотр презентации, обсуждение
19	Инвентарь, необходимый для приготовления блюд и напитков из фруктов	Подбор кухонного инвентаря
20	Приготовление одного блюда и напитка из фруктов	Практическая работа по изготовлению фруктового салата
21	Грибы. Сбор грибов. Способы их обработки. Правила хранения	Просмотр презентации, беседа
22	Блюда из грибов	Просмотр презентации, обсуждение
23	Ягоды. Сбор ягод Способы их обработки.	Просмотр презентации, обсуждение
24	Блюда из ягод	Просмотр презентации, обсуждение
25	Орехи	Работа с изображениями, соотнесение изображения и реального объекта, дегустация орехов
26	Природа и мы.	Просмотр презентации, беседа
27	Как человек губит природу	Просмотр презентации, беседа, создание коллажа
28	Береги свою планету. Заповедники	Просмотр видео, обсуждение, сортировка сюжетных изображений (губительное / полезное влияние)
29	Сортировка мусора	Сортировка изображение по категориям
30	Вторая жизнь вещей	Просмотр презентации, обсуждение. Создание поделки из бросового материала
31	Домашние животные. Уход за домашними животными.	Просмотр презентации, обсуждение
32	Польза сельхохозяйственных животных для человека	Просмотр презентации, обсуждение
33	Молочные продукты	Работа с изображениями
34	Мясные продукты	Работа с изображениями
35	Вещи из шерсти	Работа с изображениями
36	Уход за домашними птицами	Просмотр презентации, обсуждение
37	Польза домашних птиц	Просмотр презентации, обсуждение
38	Яйцо.	Просмотр презентации, обсуждение, рассматривание яиц разных птиц
39	Способы приготовления яйца.	Просмотр презентации, обсуждение
40	Блюда из яиц	Просмотр презентации, обсуждение
II четверть – 24 часа		
41	Квартира. Назначение помещений квартиры.	Выполнение заданий по рабочей тетради
42	Поддержание чистоты в квартире	Беседа
43	Выбор инвентаря и средств для уборки в квартире	Рассматривание изображений, обсуждение

44	Приборы, помогающие в быту	Рассматривание и ощупывание реальных предметов, обсуждение их назначения, практические действия с ними
45	Практическая работа по уборке помещения	Отработка практических навыков
46	Виды мебели в комнатах квартиры	Просмотр изображений
47	Аккуратное обращение с мебелью в квартире	Просмотр презентации, обсуждение
48	Приёмы вытирания поверхностей мебели	Просмотр презентации, обсуждение
49	Уход за мягкой мебелью	Просмотр презентации, обсуждение
50	Уход за мебелью, покрытых разным материалом	Просмотр презентации, обсуждение, практические действия
51	Разновидность посуды для приготовления блюд	Рассматривание изображений и реальных предметов, их сопоставление
52	Разновидность кухонных аксессуаров	Рассматривание изображений и реальных предметов, их сопоставление
53	Уход за посудой	Просмотр презентации, беседа
54	Разновидность кухонных бытовых приборов	Просмотр изображений
55	Правила техники безопасности при пользовании кухонными электрическими приборами	Беседа
56	Продукты питания	Просмотр видео, обсуждение
57	Магазин. Ассортимент продуктов питания в магазине.	Просмотр презентации, обсуждение
58	Алгоритм посещения магазина	Составление алгоритма с помощью изображений
59	Способы хранения продуктов питания	Просмотр презентации, обсуждение
60	Способы приготовления продуктов питания	Просмотр презентации, обсуждение, просмотр рецептов приготовления некоторых простых блюд
61	Выбор зимней одежды и обуви	Работа с изображениями, сортировка по категориям
62	Уход за зимней одеждой и обувью	Просмотр презентации, обсуждение
63	Хранение зимней одежды и обуви	Просмотр презентации, обсуждение
64	Батарея. Польза батареи для дома в зимний период.	Просмотр презентации, обсуждение
65	Очистка территории от снега	Практическая работа на пришкольной территории
66	Профессии работников магазина: продавец	Игра «Магазин»
67	Профессии точек общественного питания: повар	«Играем в повара» («приготовление» блюда)
68	Профессии точек общественного питания: официант	Игра «официант»
69	Профессии точек общественного питания: посудомойщица	Просмотр презентации, обсуждение
70	Профессии: уборщик	Просмотр презентации, обсуждение
71	Уход за растениями в зимний период	Просмотр презентации, обсуждение, практические задания по уходу за растениями классе

72	Откуда появилась каша	Просмотр фильма, обсуждение
73	Виды круп	Работа с крупами: называние разглядывание, ощупывание, сортировка
74	Алгоритм приготовления каши	Составления алгоритма
75	Хлеб. Хлебобулочные изделия.	Просмотр презентации, обсуждение
76	Напитки	Просмотр презентации, обсуждение
77	Способы изготовления напитков	Просмотр презентации, обсуждение
78	Чай	Знакомство с видами чая , составление алгоритма приготовления чая
79	Приготовление чая	Практическая работа
80	Сервировка стола для чаепития	Практическая работа
81	Блюда для праздничного стола	Просмотр презентации, обсуждение
82	Составления списка продуктов для праздничного стола	Практическая работа
83	Поход в магазин за продуктами	Игровая ситуация «Поход в магазин»
84	Приготовление блюда для праздничного стола	Обсуждение рецепта приготовления праздничного блюда
85	Сервировка стола для празднования нового года	Практическая работа
III четверть – 45 часов		
86	Сервировка стола для чаепития	Практическая работа
87	Уход за своей одеждой	Просмотр презентации, обсуждение
88	Ручная стирка	Просмотр презентации, беседа, составление алгоритма
89	Машинная стирка	Просмотр презентации, беседа, составление алгоритма
90	Глажение утюгом	Практическая работа
91	Просушивание обуви	Практическая работа
92	Продукты для правильного питания	Просмотр презентации, беседа, составление алгоритма
93	Полезные блюда для завтрака	Просмотр презентации, обсуждение
94	Полезные блюда для обеда	Просмотр презентации, обсуждение
95	Полезные блюда для ужина	Просмотр презентации, обсуждение
96	Полезные перекусы	Просмотр презентации, обсуждение
97	Полезные напитки	Просмотр презентации, обсуждение
98	Профилактика простудных заболеваний: продукты для повышения иммунитета	Просмотр презентации, обсуждение
99	Приготовление напитка для повышения иммунитета	Практическая работа
100	Варенье, джемы, мёд	Дегустация
101	Уборка в квартире как профилактика простудных заболеваний	Просмотр презентации, обсуждение
102	Использование воды в быту	Просмотр презентации, обсуждение
103	Мытьё посуды	Практическая работа
104	Мытьё стекла (зеркала)	Просмотр презентации, обсуждение
105	Мытьё пола	Практическая работа
106	Глажка и стирка одежды	Просмотр презентации, обсуждение
107	Русские блюда	Просмотр презентации, обсуждение
108	Приготовление первого блюда русской кухни	Просмотр рецепта, обсуждение технологии приготовления

109	Приготовление второго блюда русской кузни	Просмотр рецепта, обсуждение технологии приготовления
110	Приготовление десерта русской кухни	Просмотр рецепта, обсуждение технологии приготовления
111	Приготовление напитка русской кухни	Просмотр рецепта, обсуждение технологии приготовления
112	Различение сезонной одежды	Работа с изображениями
113	Различение сезонной обуви	Работа с изображениями, группировка
114	Сервировка стола к завтраку	Практическая работа
115	Сервировка стола к обеду	Практическая работа
116	Сервировка стола к ужину	Практическая работа
117	Распределение домашних обязанностей в семье	Просмотр презентации, обсуждение
118	Составление списка продуктов	Практическое задание
119	Поход в магазин	Игра «Поход в магазин»
120	Приготовление блюда	Обсуждение технология приготовления простого блюда
121	Уборка посуды	Просмотр презентации, обсуждение
122	Стирка зимних вещей	Просмотр презентации, обсуждение
123	Складывание зимних вещей	Просмотр презентации, обсуждение
124	Хранение зимних вещей	Просмотр презентации, обсуждение
125	Весенняя одежда и обувь	Рассматривание картинок, обсуждение, сортировка
126	Весенние головные уборы и аксессуары	Рассматривание картинок, обсуждение, сортировка
127	Магазины одежды	Просмотр презентации, обсуждение
128	Различение одежды по категориям	Просмотр презентации, обсуждение
129	Правила стирки и глажки одежды из натуральных материалов	Просмотр презентации, обсуждение
130	Правила стирки и глажки одежды из синтетических материалов	Просмотр презентации, обсуждение
86	Правила ухода за обувью из разных материалов	Просмотр презентации, обсуждение
IV четверть – 40 часов		
131	Магазины. Виды магазинов.	Просмотр презентации, обсуждение
132	Продуктовые отделы гипермаркетов. Молочные и кисломолочные продукты.	Просмотр презентации, обсуждение, рассматривание изображений
133	Продуктовые отделы гипермаркетов. Мясные продукты и полуфабрикаты.	Просмотр презентации, обсуждение, рассматривание изображений, сортировка изображений по категориям (мясные/молочные продукты)
134	Продуктовые отделы гипермаркетов. Овощи и фрукты.	Просмотр презентации, обсуждение, рассматривание изображений, сортировка изображений по категориям (мясные/молочные продукты)
135	Продуктовые отделы гипермаркетов. Хлебобулочные изделия	Просмотр презентации, обсуждение, рассматривание изображений
136	Блендер	Практические задания с реальным предметом
137	Миксер	Практические задания с реальным предметом
138	Электрический чайник	Практические задания с реальным предметом

139	Мясорубка	Просмотр презентации, обсуждение
140	Холодильник	Просмотр презентации, обсуждение
141	Уход за комнатными растениями	Просмотр презентации, обсуждение
142	Высадка рассады	Практическая работа
143	Посадка цветов	Практическая работа
144	Посадка дерева	Практическая работа
145	Сгребание травы и листьев	Практическая работа
146	Средства для защиты дома от насекомых	Просмотр изображений, обсуждение
147	Правила хранения сыпучих продуктов	Просмотр презентации, беседа
148	Уборка квартиры	Просмотр презентации, беседа
149	Правила хранения одежды	Просмотр презентации, беседа
150	Уборка кухни	Просмотр презентации, беседа
151	Рынки Санкт-Петербурге	Просмотр презентации, беседа
152	Магазины одежды в Санкт-Петербурге	Просмотр презентации, беседа
153	Магазины бытовой техники в Санкт-Петербурге	Просмотр презентации, беседа
154	Супермаркеты в Санкт-Петербурге	Просмотр презентации, беседа
155	Хозяйственные магазины в Санкт-Петербурге	Просмотр презентации, беседа
156	Покупка рыбы.	Просмотр презентации, беседа
157	Обработка рыбы	Просмотр презентации, беседа
158	Способы приготовления рыбы	Просмотр презентации, беседа
159	Блюда из рыбы.	Просмотр рецептов, обсуждение
160	Морепродукты.	Просмотр презентации, беседа
161	Летние блюда.	Просмотр презентации, беседа
162	Приготовление летних напитков.	Обсуждение технологии приготовления
163	Приготовление летних фруктовых салатов.	Обсуждение технологии приготовления
164	Приготовление летних супов.	Обсуждение технологии приготовления
165	Приготовление летних основных блюд.	Обсуждение технологии приготовления
166	Летняя одежда.	Работа с изображениями
167	Летняя обувь.	Работа с изображениями, сортировка изображений по категориям (одежда/обувь), игра «Одень куклу»
168	Алгоритм для стирки одежды в стиральной машинке.	Составление алгоритма с помощью пиктограмм
169	Вентилятор.	Просмотр презентации, обсуждение
170	Кондиционер.	Просмотр презентации, обсуждение
9 класс		
I четверть – 40 часов		
1	Вводный урок.	Техника безопасности.
2	Уборка территории.	Рассматривание инвентаря для работы на участке
3	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	Обсуждение
4	Уборка территории. Практика.	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».
5	Продуктовые магазины.	Выбор места совершения покупок.

6	Универмаг, супермаркет.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.
7	Продуктовые отделы.	Нахождение нужного товара в магазине.
8	Овощной и фруктовый отдел.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
9	Овощной и фруктовый отдел.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
10	Работа со списком продуктов.	Складывание покупок в тележку.
11	Приобретение продуктов.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.
12	Приобретение продуктов.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.
13	Правила хранения продуктов питания.	Раскладывание продуктов в места хранения.
14	Совершение покупок. Практика.	Экскурсия в универмаг.
15	Оплата товаров.	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.
16	Оплата товаров.	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.
17	Кухонный инвентарь.	Рассматривание изображений.
18	Кухонный инвентарь.	Назначение, правила эксплуатации.
19	Техника безопасности при обращении с кухонным инвентарем.	Просмотр презентации.
20	Кухонные бытовые приборы.	Различение бытовых приборов по назначению.
21	Соковыжималка.	Виды соковыжималок.
22	Соковыжималка.	Знание правил техники безопасности при пользовании соковыжималкой.
23	Соковыжималка.	Соблюдение последовательности действий при пользовании соковыжималкой.
24	Соковыжималка.	Мытьё соковыжималки после использования.
25	Соковыжималка.	Хранение соковыжималки.
26	Хлебопечка.	Различение бытовых приборов по назначению (хлебопечка).
27	Хлебопечка.	Знание правил техники безопасности при пользовании хлебопечкой.
28	Хлебопечка.	Соблюдение последовательности действий при пользовании хлебопечкой.
29	Хлебопечка.	Мытьё хлебопечки после использования.
30	Хлебопечка.	Хранение хлебопечки.
31	Электроблинница.	Различение бытовых приборов по назначению (электроблинница).
32	Электроблинница.	Знание правил техники безопасности при пользовании электроблинницей.

33	Электроблинница.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электроблинницей.
34	Электроблинница.	Мытьё электроблинницы после использования.
35	Электроблинница.	Хранение электроблинницы.
36	Посудомоечная машина.	Различение бытовых приборов по назначению (посудомоечная машина).
37	Посудомоечная машина.	Знание правил техники безопасности при пользовании посудомоечной машины.
38	Посудомоечная машина.	Соблюдение последовательности действий при пользовании посудомоечной машины.
39	Посудомоечная машина.	Мытьё посудомоечной машины после использования.
40	Посудомоечная машина.	Расположение посудомоечной машины на кухне.
II четверть – 45 часов		
41	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	Просмотр презентации.
42	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	Просмотр презентации.
43	Приемы пищи.	Соотнесение характерных блюд с приемами пищи.
44	Завтрак.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
45	Обед.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
46	Ужин.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
47	Подготовка кухни.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.
48	Кондитерские изделия.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).
49	Кондитерские изделия.	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.
50	Различение растений огорода (овощи).	Просмотр презентации, изображений.
51	Знание (соблюдение) правил хранения овощей.	Просмотр презентации, изображений.
52	Различение растений огорода	Просмотр презентации, изображений.

	(пряная зелень).	
53	Знание (соблюдение) правил хранения	Просмотр презентации, изображений.
54	Различение растений огорода сада (фрукты).	Просмотр презентации, изображений.
55	Знание (соблюдение) правил хранения фруктов.	Просмотр презентации, изображений.
56	Различение растений огорода сада (ягоды).	Просмотр презентации, изображений.
57	Знание (соблюдение) правил хранения ягод.	Просмотр презентации, изображений.
58	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
59	Соблюдение последовательности действий при заготовке Полуфабрикатов (сушка).	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (сушка): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.
60	Заготовка полуфабрикатов.	Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.
61	Заготовка полуфабрикатов.	Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.
62	Соблюдение последовательности действий при заготовке Полуфабрикатов (замораживание).	выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.
63	Заготовка полуфабрикатов.	Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.
64	Виды консервирования.	Просмотр презентации.
65	Соблюдение последовательности действий при заготовке Полуфабрикатов (консервирование).	Выборпродуктов, выбор кухонного инвентаря.
66	Заготовка салатов.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (салат из овощей).
67	Заготовка овощей.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (икра из овощей).
68	Заготовка огурцов.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные огурцы).
69	Заготовка томатов.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные томаты).
70	Заготовка томатов.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (томатный сок).
71	Заготовка капусты.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (квашеная капуста).
72	Варка продуктов.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, постановка кастрюли (таза для варенья)

		на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.
73	Заготовка фруктов.	Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).
74	Заготовка фруктов.	Практическая работа: консервирование фруктов (джем из груш).
75	Соковыжималка	Практическая работа: консервирование фруктов (сок из яблок).
76	Приготовление компотов	Практическая работа: консервирование фруктов (компот из яблок).
77	Приготовление варенья из фруктов	Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).
78	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
79	Мучные изделия.	Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).
80	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	Просмотр презентации.
81	Узнавание (различение) муки разных сортов.	Работа с изображениями.
82	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.	Просмотр презентации.
83	Просеивание муки.	Практическая работа.
84	Приготовление блинного теста.	Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером).
85	Выпекание блинов.	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.
III четверть – 45 часов		
86	Выпечка блинов (сковорода).	Просмотр видео
87	Выпечка блинов (электроблинница).	Просмотр видео.
88	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта.	Включение электрической духовки, подготовка теста, вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта).
89	Песочное тесто.	Раскатывание теста скалкой.
90	Песочное печенье.	Практическая работа: выпечка песочного печенья.
91	Праздничная сервировка стола.	Практическая работа.

92	Работа школьного дворника.	Наблюдение за работой дворника на улице.
93	Инвентарь для уборки снега.	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.
94	Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	Практическая работа.
95	Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	Практическая работа.
96	Хранение инвентаря для уборки снега.	Наблюдение, экскурсия в техническое помещение.
97	Уход за вещами. Стирка.	Просмотр презентации.
98	Ручная стирка.	Определение необходимости стирки.
99	Подготовка к стирке.	Сортировка белья по цвету (разноцветное, однотонное).
100	Стирка светлого белья	Сортировка белья по составу ткани (х/б, шерсть, шёлк, искусственная ткань).
101	Стирка цветного белья	Сортировка вещей по назначению (взрослая, детская).
102	Сушка влажных вещей	Сортировка по предметам одежды (платья, кофты, брюки, гольфы, носки, колготы, куртки, шапки и пр.)
103	Ручная стирка белья.	Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.
104	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	Составление алгоритма.
105	Подготовка воды для стирки.	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.
106	Моющие средства для стирки.	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.
107	Ручная стирка.	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).
108	Ручная стирка.	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание вывешивание белья на просушку) любого предложенного белья.
109	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	Техника безопасности при использовании стиральной машины.
110	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	Практика.
111	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	Практика.
112	Установка программы (температурного режима).	Практика.
113	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	Практика.

114	Закладывание белья в машину.	Практика.
115	Стирка цветных вещей по выбору.	Практика.
116	Вынимание белья из машины.	Практика.
117	Вывешивание белья для просушки.	Практика.
118	Мытье (сушка) машины.	Практика.
119	Глажение утюгом.	Соблюдение техники безопасности при обращении с утюгом.
120	Глажение утюгом.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.
121	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	Практическая работа.
122	Уход за обувью.	Определение необходимости мытья обуви (резиновая обувь).
123	Мытье обуви.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
124	Средства для мытья обуви.	Знание (различение) средств для мытья обуви.
125	Выбор спец. средства для мытья обуви.	Практика.
126	Различение кожаной, текстильной, резиновой обуви.	Определение необходимости мытья обуви (кожаная обувь).
127	Мытьё резиновой обуви.	Практическая работа.
128	Мытье кожаной обуви.	Практическая работа.
129	Средства для чистки кожаной обуви.	Просмотр видов средств.
130	Чистка кожаной обуви.	Практика.
IV четверть – 40 часов		
131	Уборка помещений.	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.
132	Уборка мебели.	Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно- гигиенические требования к уборке.
133	Чистка мебели.	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке
134	Чистка текстильной мебели.	Практическая работа.
135	Уборка пола.	Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.
136	Виды полов (покрытия полов).	Просмотр презентации.
137	Керамическая плитка (керамогранит)	Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки.
138	Уборка керамической плитки.	Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.
139	Уборка керамической плитки.	Практическая работа.
140	Виды полов (покрытия полов). Линолеум.	Соблюдение последовательности действий при уборке пробкового пола.
141	Уборка пола с покрытием линолеум.	Практическая работа.
142	Пылесос.	Различение основных частей пылесоса.
143	Правила ТБ при работе с	Просмотр презентации.

	пылесосом.	
144	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	Просмотр презентации.
145	Чистка поверхности пылесосом.	Практическая работа.
146	Чистка пылесоса после уборки.	Практическая работа.
147	Робот-пылесос.	Различение основных частей пылесоса.
148	Правила ТБ при работе с роботом-пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	Просмотр презентации.
149	Соблюдение последовательности действий при уборке роботом-пылесосом.	Просмотр презентации.
150	Чистка поверхности роботом пылесосом.	Практическая работа.
151	Чистка робота-пылесоса после уборки.	Практическая работа.
152	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.	Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей (обобщение всех тем). Выбор инвентаря, средств, спецодежды.
153	Мытье зеркал.	Соблюдение последовательности действий при мытье.
154	Мытье окон.	Соблюдение последовательности действий при мытье.
155	Мытьё стеклянных и зеркальных поверхностей.	Практическая работа.
156	*Мелкий ремонт*.	Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды.
157	Выполнение ремонтных работ.	Ремонт разорванных мест одежды.
158	Выполнение ремонтных работ.	Штопка вещей.
159	Выполнение ремонтных работ.	Штопка вещей.
160	Уборка территории.	Наблюдение за работой школьного дворника.
161	Инвентарь для уборки территории.	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.
162	Уборка территории.	Сгребание травы и листьев.
163	Уборка территории.	Сгребание травы и листьев.
164	Уход за уборочным инвентарем.	Очистка, уборка инвенторя.
165	Повторение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
166	Повторение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
167	Повторение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
168	Повторение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
169	Повторение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
170	Повторение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.

Список используемой литературы

1) Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
2) Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
3) «Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под редакцией Л.Б. Баряевой, СПб ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011;
4) Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г;
5) Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г;
6) Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.