

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и науки Алтайского края
Комитет образования и науки г. Барнаула Алтайского края
МБОУ «СОШ № 110»

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом

Протокол №1 от
«22» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Галиев М.С.
Приказ № 270/1-осн
от «22» августа 2024 г.



Адаптированная рабочая программа
(Вариант 2)
Учебного предмета «Домоводство»
Для 7 класса
на 2024 -2025 учебный год

Барнаул, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа разработана на основе:

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)”

- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

Цели образовательно-коррекционной работы с учетом специфики учебного предмета: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачами программы являются:

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

Общая характеристика учебного предмета:

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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.

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.

Описание места учебного предмета в учебном плане: Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с АООП (2 вариант) рассчитана на 34 учебных недели, 170 часов по 5 часов в неделю.

Интеграция с другими предметами с учётом общих целей изучения курса, определённых Федеральным государственным стандартом «Окружающий социальный мир», «Человек».

Требования к результатам освоения учебного предмета

Ожидаемые личностные результаты:

- проявление устойчивого интереса к взаимодействию со знакомым взрослым;
- формирование потребности в общении со знакомым взрослым и включение в коммуникативную ситуацию при использовании вербальных и невербальных средств общения;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- развитие социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

Возможные предметные результаты:

- уметь принимать активное участие в повседневных делах дома: умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и другое;
- уметь соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и другое;

- уметь соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- уметь использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Основное содержание учебного предмета

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

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, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

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 солонки и ваз, расставление блюд.

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. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). 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. 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.

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.

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.

Тематическое планирование

№ урока	Раздел. Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Дата
1 четверть				
Раздел: Уборка территории				
1	Работы во дворе, на огороде, в саду летом	1	Беседа, рассматривание картинок, раскрашивание, просмотр мультфильмов, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры	
2	Работы во дворе, на огороде, в саду осенью	1	Рассматривание картинок, составление рассказов по опорным схемам	
3	Что нам осень принесла?	1	Рассматривание картинок, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры «Что сначала, что потом», «Фрукты-овощи», «Собери урожай»	
4	Сбор урожая	1	Экскурсии на пришкольный участок, теплицу	
5	Уборка территории. Беседа «Правила безопасности при уборке территории»	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, составление рассказа по опорным схемам	
6	Уборка территории. «Инвентарь для уборки территории. Выбор инвентаря. Хранение инвентаря. Правила безопасности при работе с инвентарем».	1	Беседа, рассматривание картинок сюжетных картинок, дидактические игры «Что сначала, что потом»	
7	Уборка территории (сгребание листьев и травы)	1	Экскурсия на пришкольную территорию	
Раздел: Приготовление пищи				
8	Экскурсия в кабинет домоводства. Техника безопасности.	1	Экскурсия, беседа.	
9	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, дидактические игры «Верно-неверно»	

	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.			
10	Кухонная посуда, кухонные принадлежности	1	Рассматривание, беседа, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
11	Узнавание (различение) заготовок из фруктов и ягод (варенье, джем, желе, компот, желе)	1	Рассматривание картинок, беседа, дидактические игры «Из чего компот?», «Какое варенье?» и т.д.	
12	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя.	1	Практическая работа: приготовление киселя.	
13	Узнавание (различение) заготовки из овощей. Заготовки из овощей.	1	Рассматривание картинок, беседа.	
14	Соблюдение последовательности действий при приготовлении малосольных огурцов.	1	Практическая работа: приготовление малосольных огурцов.	
15	Как приготовить салат из свежих овощей. Какие продукты нужно взять.	1	Рассматривание картинок, беседа, выбор продуктов на картинках, муляжей овощей,	
16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей.	1	Мытье овощей, нарезание, перемешивание овощей.	
17	Узнавание (различение) заготовки из грибов. Заготовки из грибов.	1	Рассматривание картинок, беседа.	
18	Узнавание (различение) бобовых (кукуруза, горошек, фасоль). Заготовки бобовых.	1	Рассматривание бобовых, беседа.	
19	Узнавание (различение) бобовых. Заготовки из бобовых (консервированная фасоль, горошек, кукуруза)	1	Рассматривание консервов из бобовых, беседа.	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем				
20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Рассматривание картинок, беседа.	
21	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1	Рассматривание картинок, презентаций, беседа.	
22	Мытье посуды (стаканы, чашки, бокалы)	1	Практическая работа	
23	Мытье посуды (тарелки, ложки, вилки, салатницы)	1	Практическая работа	
24	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1	Беседа, практическая работа	
25	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	1	Беседа	
26	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. Соблюдение	1	Беседа, просмотр презентаций	

	последовательности действий при использовании СВЧ			
Раздел: Покупки				
27	Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
28	Нахождение нужного товара в магазине	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
29	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
30	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
31	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
32	Экскурсия в бакалейный магазин.	1	Экскурсия в ближайший магазин	
33	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Рассматривание банковских карт, приложений банков в телефоне, беседа, проигрывание ситуаций и обсуждение	
Раздел: Уход за вещами				
34	Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов.	1	Беседа, дидактические игры, практикумы.	
35	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1	Беседа, дидактические игры, практикумы	
36	Уход за одеждой осенью (чистка, сушка)	1	Беседа, дидактические игры, практикумы	
37	Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук)	1	Беседа, дидактические игры, практикумы	
38	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	Беседа, работа с картинками	
39	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви.	1	Беседа, рассматривание картинок, презентаций, средств для чистки обуви	
40	Чистка обуви	1	Практическая работа	
2 четверть				
Раздел: Уборка помещений				
1	Дом, в котором я живу.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий, раскрашивание, просмотр мультфильмов, составление рассказов по опорным схемам, пиктограммам дидактические игры	

2	Представление о назначении комнат, помещений в доме.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий, раскрашивание, просмотр мультфильмов, составление рассказов по опорным схемам, пиктограммам дидактические игры	
3	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий.	
4	Уход за жилищем. Правила повседневной уборки.	1	Беседа, рассматривание картинок, фотографий.	
5	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	Беседа, рассматривание инвентаря для уборки,	
6	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы	1	Практикум по уборке помещения класса.	
Раздел: Уход за вещами				
7	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
8	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
9	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
10	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
11	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1	Беседа, практические упражнения и задания	
12	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
13	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
14	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	Беседа, практические упражнения и задания	
15	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1	Практическая работа по стирке носков	
Раздел: Приготовление пищи				
16	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча, рис, пшено).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
17	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-макароны).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
18	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок,	

	гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи		презентаций, практические упражнения и задания	
19	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
20	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	1	Практическая работа по отвариванию вермишели.	
21	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	1	Практическая работа	
22	Бутерброды. Виды бутербродов (холодные и горячие)	1	Рассматривание картинок, беседа, просмотр презентаций.	
23	Приготовление холодных бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	Бесед, практическая работа.	
24	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	Бесед, практическая работа.	
25	Чай. Заваривание чая в пакетиках. ТБ при работе с кипятком.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
26	Правила заваривания рассыпного чая.	1	Рассматривание картинок, беседа практикум, сюжетная игра «Чаепитие»	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем				
27	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
28	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
29	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
30	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
31	Мытьё миксера после использования. Хранение миксера	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
32	Помощники в доме: чайники, виды чайников, их назначение в хозяйстве.	1	Рассматривание картинок, беседа, просмотр презентаций.	
33	Электрический чайник. Техника безопасности при использовании	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок,	

	электрического чайника, включение и выключение. Мытьё и хранение чайника после использования.		презентаций, практические упражнения и задания	
Раздел: Покупки				
34	Выбор места совершения покупок (магазин Булочная-кондитерская).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
35	Нахождение нужного товара в магазине	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
36	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
37	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
38	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
39	Экскурсия в Булочную-кондитерскую.	1	Экскурсия в ближайший магазин	
40	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	Рассматривание банковских карт, приложений банков в телефоне, беседа, проигрывание ситуаций и обсуждение	
3 четверть				
Раздел: Уборка помещений и территории				
1	Работа дворника на прилегающей к школе территории.	1	Наблюдение за работой дворника на улице.	
2	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
3	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	Практическая работа	
4	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	Практическая работа	
5	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	Беседа	
6	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
7	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
8	Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытьё и подметании линолеума.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	

9	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума	1	Практическая работа	
10	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
11	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
Раздел: Уход за вещами				
12	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
13	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
15	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
16	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
17	Мытьё (сушка машины)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
18	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
19	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем				
20	Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
21	Различение (узнавание) для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок,	

			презентаций, практические упражнения и задания	
22	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды для приготовления пищи: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
23	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
24	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке кухонных принадлежностей: очищение, замачивание, намыливание посуды моющим средством, ополаскивание, сушка	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
25	Хранение посуды и кухонных принадлежностей.	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
26	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, морозильный ларь)	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
27	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником, морозильным ларем	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
28	Правила хранения продуктов в холодильнике и морозильном ларе	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
29	Уход, мытье, размораживание холодильника, морозильного ларя	1	Беседа, рассматривание сюжетных картинок, презентаций, практические упражнения и задания	
Раздел: Приготовление пищи				
30	Составление меню обеда на день.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
31	Составление меню ужина на день.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
32	Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	

33	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
34	Практическая работа: отварной картофель.	1	Практическая работа	
35	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
36	Практическая работа: картофельное пюре	1	Практическая работа	
37	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
38	Практическая работа: каша на воде	1	Практическая работа	
39	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
40	Практическая работа: каша на молоке	1	Практическая работа	
Раздел: Покупки				
41	Выбор места совершения покупок (магазин Одежды).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
42	Нахождение нужного товара в магазине	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
43	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
44	Ролевая игра «Магазин одежды»	1	Проигрывание ситуаций.	
45	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы».	1	Проигрывание ситуаций.	
46	Выбор места совершения покупок (магазин Супермаркет).	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
47	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
48	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	

49	Выбор места совершения покупок (Аптека).	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
50	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	Проигрывание ситуаций и обсуждение	
4 четверть				
Раздел: Уход за одеждой				
1	Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной.	1	Ролевая игра «Магазин одежды». Дидактические игры «Необходимые и нужные вещи в гардеробе», «Зимняя одежда», практикумы	
2	Внешний вид.	1	Рассматривание иллюстраций, прослушивание стихотворений, проигрывание ситуаций, дидактические игры «Верно-неверно»	
3	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1	Рассматривание иллюстраций, проигрывание ситуаций, дидактические игры «Верно-неверно»	
4	Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иголка, ножницы)	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
5	Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум по составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры	
6	Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды	1	Отмеривание длины нитки, вдевание нитки в ушко иголки, завязывание узелка	
7	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)	1	Практические задания по пришиванию пуговиц, штопка носков.	
8	Практикум по ремонту одежды (починка, штопка)	1	Практические задания по починке и штопке носков.	
9	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1	Практические задания по пришиванию петли для вешалки.	
10	Повторение и закрепление по темеручная стирка.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
11	Повторение и закрепление по темемашинная стирка	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	

12	Повторение и закрепление по темеглажение утюгом	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Уборка территории и помещений				
13	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
14	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
15	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.	1	Практическая работа	
16	Комнатные цветы.	1	Практические упражнения и задания на развитие знаний о комнатных растениях	
17	Уход за комнатными цветами.	1	Практические упражнения и задания на развитие знаний о требовании размещению растений.	
18	Уборка территории (сгребание листьев и травы)	1	Экскурсия на пришкольную территорию	
19	Повторение и закрепление по темеуборка мебели.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
20	Повторение и закрепление по темеуборка пола	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Обращение с кухонным инвентарем				
21	Повторение и закрепление по теме Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
22	Повторение и закрепление по темеузнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
23	Повторение и закрепление по темесоблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
24	Повторение и закрепление по темеобращение с бытовыми	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	

	приборами. Различение бытовых приборов по назначению			
25	Повторение и закрепление по темезнание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
26	Повторение и закрепление по темесоблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Приготовление пищи				
27	Повторение и закрепление по темезнание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
28	Повторение и закрепление по темевыбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
29	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
30	Повторение и закрепление по темеобработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами), натирание продуктов на тёрке.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
31	Повторение и закрепление по темесоблюдение последовательности действий при варке продукта.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
32	Повторение и закрепление по темесоблюдение последовательности действий при жарке продукта	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
Раздел: Покупки				
33	Повторение и закрепление по темепланирование покупок, выбор места совершения покупок.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
34	Повторение и закрепление по темеориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
35	Повторение и закрепление по темесоблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	

36	Повторение и закрепление по темесоблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
37	Повторение и закрепление по темераскладывание продуктов в места хранения.	1	Рассматривание картинок, дидактические игры, практикумы	
38	Повторение и закрепление по темерасчётные операции в магазине, использование банковских карт.	1	Рассматривание банковских карт, приложений банков в телефоне, беседа, проигрывание ситуаций и обсуждение	
39	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период.	1	Беседа, рассматривание картинок, раскрашивание, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры	
40	Итоговое занятие	1	Беседа, рассматривание картинок, раскрашивание, составление рассказов по опорным схемам, дидактические игры	