# Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для учащихся 5-9 классов разработана на основе следующих нормативных документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 **№1599** «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

 Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022года **№1026** «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

 Федеральной рабочей программы воспитания, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения АООП для обучающихся с НОДА и УО(вариант 2) ГКОУ "С(К)ШИ №5" г.Оренбурга.

Данная программа построена с учётом индивидуальных особенностей и возможностей детей, является адаптированной рабочей программой для обучающихся. Образовательная деятельность направлена на максимальное развитие жизненной компетенции для социализации в обществе.

Учебный предмет «Домоводство» включен в предметную область «Окружающий мир».

**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.

# Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка 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. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

При обучении по данной программе так же следует применять следующие специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного материала. Так как учащийся со сложной структурой дефекта не может воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного.

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

Содержание каждого раздела раскрывается в календарно–тематическом планировании.

**Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования ― введения обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение им социокультурным опытом.

***Личностные:***

* проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей) по подражанию взрослому или сверстникам, самостоятельность в быту.

95.3. Предметные 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. ИЗ ФАООП!

Вставляем их!

***Предметные:***

**5 класс**

*Возможные результаты:*

-умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),

- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

 - умение выполнять простые поручения в доступной форме, *связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,*

- умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю,

 -умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),

- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

- следит за своим внешним видом (умеет пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида),

 - соблюдает правила гигиены и опрятности, овладел простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одевается, раздевается, собирает портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье),

 - пользуется орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),

- ориентируется в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,

 - владеет элементарными способами сервировки стола.

**6класс**

*Возможные результаты:*

убирать на пришкольной территории;

убирать траву и листья с помощью грабель;

аккуратно убирать в столовой;

вытирать поверхность мебели;

различать части пылесоса, точно устанавливать детали;

уметь безопасно пользоваться пылесосом;

чистить поверхность пылесосом;

чистить мягкую мебель;

 соблюдать последовательность действий при мытье пола;

стирать белье;

 сортировать бельё перед стиркой по цвету и назначению;

сортировать бельё из разных видов тканей;

замачивать, полоскать и выжимать белье;

застирывать, полоскать и выжимать белье;

стирать руками и развешивать мелкие вещи;

различать стиральные машины и их части;

устанавливать программу, температурный режим;

соблюдать последовательность действий при машинной стирке;

закладывать и вынимать белье из машинки- автомат;

вывешивать белье на веревку;

мыть и сушить машину;

различать части утюга;

гладить и складывать полотенца;

складывать наволочки и простыни;

складывать пододеяльник;

складывать постельное белье;

складывать футболки, рубашки, брюк;

складывать кофты, платья;

чистить одежду;

ухаживать за обувью, уметь мыть обувь;

различать столовую посуду;

сервировать стол к обеду;

различать кухонные принадлежности;

пользоваться кухонным инвентарем;

знать правила по технике безопасности при пользовании кухонными принадлежностями;

правильно мыть и сушить посуду;

чистить посуду;

пользоваться бытовой техникой: блендером, миксером, тостером, мясорубкой, кухонным комбайном;

различать бытовую технику;

знать правила безопасности при использовании бытовой техники;

правильно использовать места хранения посуды и бытовой техники;

различать растения огорода и сада;

перерабатывать овощи и фрукты;

перерабатывать ягоды;

замораживать ягоды;

резать десертным ножом;

чистить вареные овощи;

чистить сырые овощи овощечисткой;

натирать овощи на тёрке;

замораживать овощи;

готовить крупы и бобовые;

правильно хранить крупы и бобовые;

готовить крупы и бобовые;

выбирать необходимые товары;

делать правильные покупки;

обращаться за помощью к сотрудникам магазина;

покупать несколько продуктов в разных отделах;

последовательно действовать при взвешивании товара.

**7 класс**

*Возможные результаты*

* инвентарь для уборки пришкольного участка и хранение инвентаря
* виды осенних работ
* комнатные растения
* правила ухода за комнатными растениями
* инвентарь для ухода за комнатными растениями
* элементарные правила гигиены при приготовлении пищи
* элементарные правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем
* элементарные правила сушки посуды
* способы обработки овощей

правила безопасности при работе с электроприборами

*по возможности должны знать:*

* правила безопасности при приготовлении пищи
* части утюга
* правила безопасности при работе с ножом

-алгоритм мытья посуды

* правила работы с инвентарем при уборке
* алгоритм приготовления каш, супов, бутербродов, канапе, напитков.

правила ухода за комнатными растениями

*по возможности должны уметь:*

* мыть посуду
* приготовить бутерброд
* приготовить салат (из овощей, фруктов)
* мыть стекла и зеркала
* стирать белье руками
* различать кухонную мебель, кухонное оборудование, посуду, приборы, кухонный инвентарь
* различать моющие средства и приспособления
* приготовить бутерброд, соблюдая последовательность действий

-приготовить салат, каши, напитки, супы, соблюдая последовательность действий

-различать инвентарь и принадлежности для уборки помещений

-ухаживать за обувью, соблюдая правила и последовательность

* ухаживать за одеждой, соблюдая правила и последовательность
* гладить белье, соблюдая последовательность действий
* стирать белье руками, соблюдая последовательность действий
* мытье стекол и зеркал, соблюдая последовательность действий

различать инвентарь для ухода за комнатными растениями.

**8класс**

*Возможные результаты*

* инвентарь и принадлежности для уборки помещений;
* ТБ при работе с уборочным инвентарем;
* правила хранения инвентаря;
* правила пользования инвентарем;
* рабочую одежду для уборки помещений;
* приспособления и средства для мытья стекол и зеркал;
* ТБ при работе с моющими и чистящими средствами;

санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе с

бытовыми электроприборами;

* основные части пылесоса;
* приспособления и средства для ручной и машинной стирки;
* основные части стиральной машины;
* правила ухода за одеждой;
* предметы и средства для ухода за одеждой;
* способы складывания одежды;
* приспособления для сушки белья;
* способы сушки белья;
* предметы для глажения белья;
* принадлежности для ухода за обувью;
* правила ухода за обувью;
* виды магазинов;
* отделы магазинов;
* обработку продуктов для приготовления пищи;
* алгоритм приготовления салатов;
* правила гигиены при приготовлении пищи;
* правила пользования электроприборами;
* режим питания;
* виды питания;

правила сервировки стола.

* производить ежедневную уборку класса;
* выполнять влажную уборку помещений;
* пользоваться инвентарем для уборки;
* выполнять мытье стекол и зеркал;
* выполнять уборку пола с помощью пылесоса;
* выполнять ежедневный уход за одеждой;
* сортировать белье перед стиркой;
* пользоваться стиральной машиной;
* пользоваться утюгом;
* соблюдать последовательность действий при ручной стирке;
* выполнять вывешивание одежды на плечики;
* размещать одежду на спинке стула;
* подготавливать одежду и обувь к сезонному хранению;
* пользоваться приспособлениями для ухода за обувью;
* производить ежедневный уход за обувью;
* пользоваться приспособлениями для ухода за одеждой;
* составлять список продуктов питания;
* производить покупки в магазине;

**-** готовить макаронные изделия;

* выбирать продукты для овощного салата;
* нарезать овощи, зелень;
* отваривать макаронные изделия, сардельки;
* заваривать чай;
* готовить молочный коктейль из ягод;

выполнять сервировку стола.

**9 класс**

*Возможные результаты*

- 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

 - умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю,

 -умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки и др.),

- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

**Базовые учебные действия:**

- следит за своим внешним видом (умеет пользоваться зеркалом для контроля внешнего вида),

 - соблюдает правила гигиены и опрятности, овладел простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одевается, раздевается, собирает портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье),

 - пользуется орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),

- ориентируется в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,

 - владеет элементарными способами сервировки стола.

# Описание места учебного предмета в учебном плане

Согласно адаптированной основной общеобразовательной программы и учебного плана школы – интерната № 5, рабочая программа по домоводству в 5 классе рассчитана на 5 часов в неделю, 170 часов в год, 34 учебные недели, в 6-9 классах по 7 часов в неделю (238 часов в год, 34 учебные недели).

**Содержание учебного предмета**

***Покупки.***

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. 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.

***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 и др.). 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 и др.). 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, расстановке посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановке солонок и ваз, расстановке 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 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.

***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.***

*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 территории.***

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

**Тематическое планирование**

**5а класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Характеристика деятельности учащихся** | **Дата** | **Коррект****даты** |
|  | ***Уборка помещений и территории – 23ч.*** |  |  |  |
| **1-2** | Подметание школьной территории. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки помещений и территории, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Уборка квартиры», «Уборка двора»,работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **3-5** | Уборка в столовой. |  |  |
| **6-7** | Вытирание мебели. |  |  |
| **8-9** | Части пылесоса. |  |  |
| **10-11** | Подготовка пылесоса к работе. |  |  |
| **12-13** | Последовательность действий при уборке пылесосом. |  |  |
| **14-16** | Чистка поверхности пылесосом. |  |  |
| **17-19** | Чистка мягкой мебели. |  |  |
| **20-22** | Уборка пола. |  |  |
| **23** | Обобщающий урок по разделу «Уборка помещений и территории». |  |  |
|  | **Уход за вещами – 56ч.** |  |  |  |
| **24-26** | Необходимость стирки. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: различение белья для стирки, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Стирка», «Разбери белье по цвету и назначению», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **27-28** | Сортировка белья по цвету и назначению. |  |  |
| **29-30** | Сортировка белья из разных видов ткани. |  |  |
| **31-32** | Замачивание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **33-34** | Застирывание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **35-37** | Ручная стирка и развешивание мелких вещей. |  |  |
| **38-39** | Стиральная машина и её части. |  |  |
| **40** | Обобщающий урок по разделу «Уход за вещами» |  |  |
| **41-43** | Установка программы, температурного режима. |  |  |
| **44-46** | Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. |  |  |
| **47-49** | Стирка белья в машинке – автомат. |  |  |
| **50-51** | Вывешивание белья на верёвку. |  |  |
| **52-53** | Мытье (сушка) машины. |  |  |
| **54-55** | Утюг и его части. |  |  |
| **56-57** | Глажение и складывание полотенец. |  |  |
| **58-59** | Складывание наволочки и простыни. |  |  |
| **60-61** | Складывание пододеяльника. |  |  |
| **62-63** | Складывание постельного белья. |  |  |
| **64-66** | Складывание футболки, рубашки, брюк. |  |  |
| **67-69** | Складывание кофты, платья. |  |  |
| **70-72** | Чистка одежды. |  |  |
| **73-75** | Уход за обувью. Мытьё обуви. |  |  |
| **76-78** | Уход за обувью. Чистка обуви. |  |  |
| **79** | Обобщающий урок по разделу «Уход за вещами». |  |  |
|  | ***Обращение с кухонным инвентарем- 36ч*** |  |  |  |
| 80-82 | Столовая посуда. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор кухонного инвентаря, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Угадай-ка», «Отдели посуду от техники», «Что это?»,работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **83-86** | Сервировка стола к обеду. |  |  |
| **87-89** | Кухонные принадлежности. |  |  |
| **90-92** |  Назначение кухонного инвентаря. |  |  |
| **93-95** | Техника безопасности при пользовании кухонными принадлежностями. |  |  |
| **96-98** | Мытьё и сушка посуды. |  |  |
| **99-101** | Чистка посуды. |  |  |
| **102-105** | Бытовая техника: блендер, миксер, тостер, мясорубка, кухонный комбайн. |  |  |
| **106-108** | Назначение бытовой техники. |  |  |
| **109-111** | Правила безопасности при использовании бытовой техники. |  |  |
| **112-114** | Хранение посуды и бытовой техники. |  |  |
| **115** | Обобщающий урок по разделу «Обращение с кухонным инвентарем». |  |  |
|  | **Приготовление пищи 39ч** |  |  |  |
| **116-118** | Растения огорода и сада. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор круп и бобовых, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Угадай-ка», «Овощи и фрукты», «Переработай овощи и фрукты»,работа с индивидуальной карточкой, практическая работа |  |  |
| **119-121** | Способы переработки овощей и фруктов. |  |  |
| **122-123** | Способы переработки ягод. |  |  |
| **124-126** | Замораживание ягод. |  |  |
| **127-128** | Резание десертным ножом. |  |  |
| **129** | Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи» |  |  |
| **130-132** | Чистка варёных овощей. |  |  |
| **133-135** | Чистка сырых овощей овощечисткой. |  |  |
| **136-138** | Натирание овощей на тёрке. |  |  |
| **139-141** | Замораживание овощей. |  |  |
| **142-144** | Бобовые, готовые к употреблению. |  |  |
| **145-147** | Крупы и бобовые, требующие приготовления. |  |  |
| **148-150** | Правила хранения круп и бобовых. |  |  |
| **151-153** |  Способы приготовления круп и бобовых. |  |  |
| **154** | Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи». |  |  |
|  | **Покупки 15ч** |  |  |  |
| **155-157** | Необходимые товары. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор продуктов, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Покупка продуктов», Интерактивная игра «Товары»,работа с индивидуальной карточкой, практическая работа |  |  |
| **158-160** | В магазин за покупками. |  |  |
| **161-163** | Обращение за помощью к сотрудникам магазина. |  |  |
| **164-166** | Покупка нескольких продуктов в разных отделах. |  |  |
| **167-168** | Подведение итогов. Демонстрация умений учащихся |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **169-170** | Резерв |  |  |  |
|  | Итого |  | **170** |  |

**6а класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Характеристика деятельности учащихся** | **Дата** | **Коррект****даты** |
| **1** | Вводный урок |  |  |  |
|  | **Уборка помещений и территории 23ч** |  |  |  |
| **2-3.** | Подметание школьной территории. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, помещения, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами:соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Собери мусор», «Убери в столовой», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **4-6.** | Уборка в столовой. |  |  |
| **7-8.** | Вытирание мебели. |  |  |
| **9-10.** | Части пылесоса. |  |  |
| **11-12.** | Подготовка пылесоса к работе. |  |  |
| **13-14.** | Последовательность действий при уборке пылесосом. |  |  |
| **15-17.** | Чистка поверхности пылесосом. |  |  |
| **18-20.** | Чистка мягкой мебели. |  |  |
| **21-23.** | Уборка пола. |  |  |
| **24.** | Обобщающий урок по разделу «Уборка помещений и территории». |  |  |
|  | **Уход за вещами 56** |  |  |  |
| **25-27.** | Необходимость стирки. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: различение белья для стирки, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Стирка», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **28-29.** | Сортировка белья по цвету и назначению. |  |  |
| **30-31.** | Сортировка белья из разных видов ткани. |  |  |
| **32-33.** | Замачивание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **34-35.** | Застирывание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **36-38.** | Ручная стирка и развешивание мелких вещей. |  |  |
| **39-40.** | Стиральная машина и её части. |  |  |
| **41.** | Обобщающий урок по разделу «Уход за вещами» | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для ухода и мытья обуви, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Практическая работа «Помой обувь»,работа с индивидуальной карточкой, презентация к уроку. |  |  |
| **42-44.** | Установка программы, температурного режима. |  |  |
| **45-47.** | Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. |  |  |
| **48-50.** | Стирка белья в машинке – автомат. |  |  |
| **51-52.** | Вывешивание белья на верёвку. |  |  |
| **53-54.** | Мытье (сушка) машины. |  |  |
| **55-56.** | Утюг и его части. |  |  |
| **57-58.** | Глажение и складывание полотенец. |  |  |
| **59-60.** | Складывание наволочки и простыни. |  |  |
| **61-62.** | Складывание пододеяльника. |  |  |
| **63-64.** | Складывание постельного белья. |  |  |
| **65-67.** | Складывание футболки, рубашки, брюк. |  |  |
| **68-70.** | Складывание кофты, платья. |  |  |
| **71-73.** | Чистка одежды. |  |  |
| **74-76.** | Уход за обувью. Мытьё обуви. |  |  |
| **77-79.** | Уход за обувью. Чистка обуви. |  |  |
| **80.** | Обобщающий урок по разделу «Уход за вещами». |  |  |
|  | **Обращение с кухонным инвентарем 36ч** | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор столовой посуды, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Столовая посуда»,работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **81-83.** | Столовая посуда. |  |  |
| **84-87.** | Сервировка стола к обеду. |  |  |
| **88-90.** | Кухонные принадлежности. |  |  |
| **91-93.** |  Назначение кухонного инвентаря. |  |  |
| **94-96.** | Техника безопасности при пользовании кухонными принадлежностями. |  |  |
| **97-99.** | Мытьё и сушка посуды. |  |  |
| **100-102.** | Чистка посуды. |  |  |
| **103-106.** | Бытовая техника: блендер, миксер, тостер, мясорубка, кухонный комбайн. |  |  |
| **107-109.** | Назначение бытовой техники. |  |  |
| **110-112.** | Правила безопасности при использовании бытовой техники. |  |  |
| **113-115.** | Хранение посуды и бытовой техники. |  |  |
| **116.** | Обобщающий урок по разделу «Обращение с кухонным инвентарем». |  |  |
|  | **Приготовление пищи 39ч** |  |  |  |
| **117-119.** | Растения огорода и сада. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор растений огорода и сада, выбор предметов для переработки овощей и фруктов, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивные игры,работа с индивидуальной карточкой, практические работы. |  |  |
| **120-122.** | Способы переработки овощей и фруктов. |  |  |
| **123-124.** | Способы переработки ягод. |  |  |
| **125-127.** | Замораживание ягод. |  |  |
| **128-129.** | Резание десертным ножом. |  |  |
| **130.** | Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи» |  |  |
| **131-133.** | Чистка варёных овощей. |  |  |
| **134-136.** | Чистка сырых овощей овощечисткой. |  |  |  |
| **137-139** | Натирание овощей на тёрке. |  |  |
| **140-142.** | Замораживание овощей. |  |  |
| **143-145.** | Бобовые, готовые к употреблению. |  |  |
| **146-148.** | Крупы и бобовые, требующие приготовления. |  |  |
| **149-151.** | Правила хранения круп и бобовых. |  |  |
| **152-154.** |  Способы приготовления круп и бобовых. |  |  |
| **155.** | Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи». |  |  |
|  | **Покупки 17ч** |  |  |  |
| **156-158** | Необходимые товары. | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: необходимые товары, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.Интерактивная игра «Товары», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. |  |  |
| **159-161** | В магазин за покупками. |  |  |
| **162-164.** | Обращение за помощью к сотрудникам магазина. |  |  |
| **165-167** | Покупка нескольких продуктов в разных отделах. |  |  |
| **168-170** | Последовательность действий при взвешивании товара. |  |  |
| **171** | Д/И «Я покупатель» |  |  |
| **172** | Обобщающий урок по разделу «Покупки» |  |  |
|  | **Повторение 66ч** |  |  |  |
| **173-175** | Уборка в столовой. | Повторение тем, практические работы, работа по карточкам, просмотр видеороликов, беседа, вопрос-ответ, работа с натуральными предметами, сюжетными картинками |  |  |
| **176-178** | Вытирание мебели. |  |  |
| **178-179** | Подготовка пылесоса к работе. |  |  |
| **180-182** | Последовательность действий при уборке пылесосом. |  |  |
| **183** | Чистка поверхности пылесосом. |  |  |
| **184-185** | Чистка мягкой мебели. |  |  |
| **186-188** | Уборка пола. |  |  |
| **189-190** | Сортировка белья по цвету и назначению. |  |  |
| **191-192** | Сортировка белья из разных видов ткани. |  |  |
| **193-195** | Замачивание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **196-198** | Застирывание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **199-200** | Ручная стирка и развешивание мелких вещей. |  |  |
| **201** | Установка программы, температурного режима. |  |  |
| **202-203** | Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. |  |  |
| **204-205** | Стирка белья в машинке – автомат. |  |  |
| **206-207** | Вывешивание белья на верёвку. |  |  |
| **208-210** | Глажение и складывание полотенец. |  |  |
| **211-212** | Складывание постельного белья. |  |  |
| **213-214** | Складывание футболки, рубашки, брюк. |  |  |
| **215-216** | Складывание кофты, платья. |  |  |
|  **217** | Чистка одежды. |  |  |
| **218** | Уход за обувью. Мытьё обуви. |  |  |
| **219** | Уход за обувью. Чистка обуви. |  |  |
| **220-221** | Сервировка стола к обеду |  |  |
| **222-223** | Мытьё и сушка посуды. |  |  |
| **224** | Чистка посуды. |  |  |
| **225** | Бытовая техника: блендер, миксер, тостер, мясорубка, кухонный комбайн. |  |  |
| **226** | Назначение бытовой техники. |  |  |
| **227** | Правила безопасности при использовании бытовой техники. |  |  |
| **228** | Хранение посуды и бытовой техники. |  |  |
| **229** | Обобщающий урок по разделу «Обращение с кухонным инвентарем». |  |  |
| **230-231** | Резание десертным ножом. |  |  |
| **232-233** | Чистка варёных овощей. |  |  |
| **234** | Чистка сырых овощей овощечисткой. |  |  |
| **235** | Натирание овощей на тёрке. |  |  |
| **236** | П/Р ТБ Приготовление каши |  |  |
| **237** | Последовательность действий при взвешивании и покупки товара. |  |  |
| **238** | Подведение итогов за год |  |  |
|  | **Итого 238ч** |  |  |  |

**7а класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Характеристика деятельности учащихся** | **Дата** | **Коррект****даты** |
|  | **Уборка помещения и территории** **38ч** |  |  |  |
| 1 | Планировка пришкольногоУчастка | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотручебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа пографическому плану доступными средствами коммуникации |  |  |
| 2 | Инвентарь для уборкиПришкольного участка |  |  |
| 3 | Виды осенних работ на участке |  |  |
| 4 | Рабочая одежда для работы на участке |  |  |
| 5 | Хозяйственный инвентарь для работы на участке осенью |  |  |
| 6 | Хранение инвентаря |  |  |
| 7 | Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами |  |  |
| 8 | Практическое занятие: «Выбор инвентаря и спецодежды в зависимости от вида работы и времени года» |  |  |
| 9 | Алгоритм сгребания сухойлиствы осенью. |  |  |
| 10 | Алгоритм уборки бытовогомусора осенью. |  |  |
| 11 | Алгоритм удаление сухих иотцветших растений осенью. |  |  |
| 12 |  Практическое занятие: «Уборка на пришкольном участке сухой листвы и бытового мусора» |  |  |
| 13 | Практическое занятие:«Удаление сухих и отцветших растений» |  |  |
| 14 | Обобщающий урок: «Работа на пришкольном участке» |  |  |
| 15 | Комнатные растения |  |  |
| 16 |  Виды комнатных растений |  |  |
| 17 | Условия содержаниякомнатных растений. |  |  |
| 18 | Посуда для комнатныхрастений. |  |  |
| 19 |  Правила ухода за комнатными растениями в зависимости от вида. |  |  |
| 20 | Виды работ по уходу закомнатными растениями |  |  |
| 21 | Инвентарь для ухода закомнатными растениями |  |  |
| 22 | Практическое занятие: «Уход за комнатными растениями в классе» |  |  |
| 23 | Обобщающий урок:«Комнатные растения» |  |  |
| 24 | Виды уборки помещения. |  |  |
| 25 | Ежедневная уборка класса. |  |  |
| 26 | Инвентарь и принадлежности для уборки помещений. |  |  |
| 27 | Правила работы с инвентарем при уборке в классе. |  |  |
| 28 |  Правила хранения инвентаря в классе. |  |  |
| 29 |  Уборка в классе. |  |  |
| 30 | Мытье стекол. |  |  |
| 31 | Мытье зеркал. |  |  |
| 32 |  Алгоритм мытья стекол. |  |  |
| 33 |  Алгоритм мытья зеркал. |  |  |
| 34 | Практическое занятие «Мытье стёкол и зеркал» |  |  |
| 35 | Практическое занятие «Уборка в классе» |  |  |
| 36 |  Обобщающий урок: «Уборка помещений» |  |  |
| 37 |  Хозяйственный инвентарь и спецодежда для работы научастке зимой |  |  |
| 38 |  Практическое занятие «Уборка на пришкольном участке» |  |  |
|  | **Обращение с кухонным инвентарем 17ч** |  |  |  |
| 39 | Кухонная мебель | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотручебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа пографическому плану доступными средствами коммуникации |  |  |
| 40 | Кухонное оборудование |  |  |
| 41 | Посуда. |  |  |
| 42 | Виды посуды. |  |  |
| 43 | Приборы. |  |  |
| 44 | Правила хранения посуды,Столовых приборов, оборудования. |  |  |
| 45 | Кухонный инвентарь. |  |  |
| 46 | Кухонные электроприборы. |  |  |
| 47 | Правила безопасности приработе с электроприборами. |  |  |
| 48 | Мытье посуды |  |  |
| 49 | Приспособления для мытьяпосуды |  |  |
| 50 | Средства для мытья посуды. |  |  |
| 51 |  Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. |  |  |
| 52 |  Последовательность мытьяпосуды |  |  |
| 53 |  Алгоритм мытья посуды. |  |  |
| 54 | Практическое занятие: «Мытье посуды» |  |  |
| 55 |  Правила безопасности работы с ножом |  |  |  |
|  | **Приготовление пищи 157ч** |  |  |  |
| 56 | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд. | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотручебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа пографическому плану доступными средствами коммуникации |  |  |
| 57 | Правила техники безопасности на кухне. |  |  |
| 58 | Техника безопасности приприготовлении пищи. |  |  |
| 59 | Способы приготовления блюдиз овощей. |  |  |
| 60 | Способы первичной обработки овощей. |  |  |
| 61 | Алгоритм мытья овощей. |  |  |
| 62 | Практическое занятие: «Мытье овощей». |  |  |
| 63 | Приспособления для чистки овощей |  |  |
| 64 | Алгоритм очистки овощей. |  |  |
| 65 |  Практическое занятие «Очистка сырых овощей» |  |  |
| 66 | Способы обработки продуктов. |  |  |
| 67 | Правила техники безопасности при работе с горячей посудой. |  |  |
| 68 | Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью. |  |  |
| 69 |  Алгоритм варки овощей. |  |  |
| 70 |  Алгоритм очистки вареныховощей. |  |  |
| 71 | Практическое занятие «Очистка вареных овощей» |  |  |
| 72 |  Способы нарезки овощей |  |  |
| 73 | Правила безопасности работы с ножом. |  |  |
| 74 | Способы нарезки овощей:кубиками. |  |  |
| 75 |  Алгоритм нарезки овощейкубиками. |  |  |
| 76 | Практическая работа: «Нарезка овощей кубиками». |  |  |
| 77 | Способы нарезки овощей:полукольцами. |  |  |
| 78 | Алгоритм нарезки овощейполукольцами. |  |  |
| 79 | Практическая работа: «Нарезка овощей полукольцами». |  |  |
| 80 | Способы нарезки овощей:кольцами. |  |  |
| 81 | Алгоритм нарезки овощейкольцами. |  |  |
| 82 | Практическая занятие «Нарезка овощей кольцами». |  |  |
| 83 | Обобщающий урок: «Способы нарезки овощей» |  |  |
| 84 | Обобщающий урок: «Способы обработки продуктов». |  |  |
| 85 | Режим питания |  |  |
| 86 | Здоровое питание. |  |  |
| 87 | Вредные и полезные продукты питания. |  |  |
| 88 | Виды питания |  |  |
| 89 | Первые блюда |  |  |
| 90 | Алгоритм приготовления супа |  |  |
| 91 |  Вторые блюда |  |  |
| 92 | Алгоритм приготовления каши |  |  |
| 93 | Третьи блюда |  |  |
| 94 | Алгоритм приготовления компота |  |  |
| 95 | Выбор кухонного инвентарядля приготовления салата |  |  |
| 96 | Яйца. Способы хранение яиц. |  |  |
| 97 | Способы определение свежести яиц. |  |  |
| 98 | Алгоритм варки яиц |  |  |
| 99 | Включение электрическойплиты. |  |  |
| 100 | Набирание воды. |  |  |
| 101 | Закладывание продукта в воду. |  |  |
| 102 | Постановка кастрюли наконфорку. |  |  |
| 103 | Способы варки яиц. |  |  |
| 104 | Установка таймера наопределенное время. |  |  |
| 105 | Правила техники безопасности при работе с горячей посудой. |  |  |
| 106 | Правила техники безопасности при работе с жидкостью. |  |  |
| 107 | Выключение электрическойплиты. |  |  |
| 108 | Вынимание продукта. |  |  |
| 109 | Обобщающий урок: «Алгоритм варки яиц». |  |  |
| 110 | Практическое занятие «Варка яиц» |  |  |
| 111 | Блюда из вареных яиц. |  |  |
| 112 | Обобщающий урок: «Варкаяиц». |  |  |
| 113 | Алгоритм варки овощей. |  |  |
| 114 | Включение электрическойплиты. |  |  |
| 115 | Правила техники безопасности при работе с электрической плитой. |  |  |
| 116 | Набирание воды. |  |  |
| 117 | Закладывание продукта в воду. |  |  |
| 118 |  Постановка кастрюли наконфорку. |  |  |
| 119 | Установка таймера наопределенное время. |  |  |
| 120 | Правила техники безопасности при работе с горячей посудой ижидкостью |  |  |
| 121 | Выключение электрическойплиты. |  |  |
| 122 | Вынимание продукта. |  |  |
| 123 | Алгоритм варки овощей. |  |  |
| 124 |  Практическая занятие «Варка овощей» |  |  |
| 125 |  Обобщающий урок: «Варкаовощей». |  |  |
| 126 |  Алгоритм приготовлениясалата |  |  |
| 127 | Рецепт приготовления салата «Винегрет» |  |  |
| 128 |  Алгоритм приготовлениясалата. |  |  |
| 129 | Практическое занятие:«Отваривание овощей для салата». |  |  |
| 130 | Практическое занятие«Приготовление салата«Винегрет» |  |  |
| 131 | Алгоритм приготовлениясалата. |  |  |
| 132 | Обобщающий урок:«Приготовление винегрета». |  |  |
| 133 |  Рецепт приготовления «Салат греческий» |  |  |
| 134 | Алгоритм приготовлениягреческого салата. |  |  |
| 135 | Способы нарезки овощей всалат. |  |  |
| 136 | Практическое занятие:«Нарезка овощей для салата». |  |  |
| 137 | Практическое занятие«Приготовление салата «Салат греческий» |  |  |
| 138 | Хлеб и хлебобулочные изделия при приготовлении бутербродов. |  |  |
| 139 | Виды бутербродов. |  |  |
| 140 | Организация рабочего места при приготовлениибутербродов. |  |  |
| 141 | Рецепт приготовления разных бутербродов. |  |  |
| 142 |  Простые и сложныебутерброды. |  |  |
| 143 |  Простые бутерброды. |  |  |
| 144 | Алгоритм приготовленияпростых бутербродов. |  |  |
| 145 |  Практическое занятие«Приготовление простых бутербродов» |  |  |
| 146 |  Обобщающий урок:«Приготовление простого бутерброда». |  |  |
| 147 | Сложные бутерброды. |  |  |
| 148 | Рецепты приготовления сложных бутербродов |  |  |
| 149 | Алгоритм приготовлениясложных бутербродов. |  |  |
| 150 |  Практическое занятие«Приготовление сложных бутербродов» |  |  |
| 151 | Обобщающий урок: «Простые и сложные бутерброды». |  |  |
| 152 | Открытые и закрытыебутерброды. |  |  |
| 153 |  Открытые бутерброды. |  |  |
| 154 | Рецепты открытыхбутербродов. |  |  |
| 155 | Алгоритм приготовленияоткрытых бутербродов. |  |  |
| 156 | Практическое занятие«Приготовление открытых бутербродов» |  |  |
| 157 | Закрытые бутерброды. |  |  |
| 158 | Рецепты закрытыхбутербродов. |  |  |
| 159 | Алгоритм приготовлениязакрытых бутербродов. |  |  |
| 160 | Практическое занятие«Приготовление закрытых бутербродов» |  |  |
| 161 | Обобщающий урок:«Открытые и закрытые бутерброды» |  |  |
| 162 | Холодные и горячиебутерброды. |  |  |
| 163 | Холодные бутерброды. |  |  |
| 164 | Рецепты холодныхбутербродов. |  |  |
| 165 | Алгоритм приготовленияхолодных бутербродов. |  |  |
| 166 | Практическое занятие«Приготовление холодных бутербродов» |  |  |
| 167 | Горячие бутерброды. |  |  |
| 168 | Рецепты горячихбутербродов. |  |  |
| 169 | Алгоритм приготовлениягорячих бутербродов. |  |  |
| 170 | Практическое занятие«Приготовление горячих бутербродов» |  |  |
| 171 | Обобщающий урок: «Горячие и холодные бутерброды». |  |  |
| 172 | Обобщающий урок: «Виды бутербродов» |  |  |
| 173 | Канапе |  |  |
| 174 | Виды канапе. |  |  |
| 175 | Нарезка хлеба на канапе. |  |  |
| 176 | Практическое занятие «Нарезка хлеба на канапе». |  |  |
| 177 | Продукты дляприготовления канапе. |  |  |
| 178 | Рецепт приготовленияканапе. |  |  |
| 179 | Алгоритм приготовленияканапе. |  |  |
| 180 | Практическое занятие«Приготовление канапе». |  |  |
| 181 | Обобщающий урок:«Приготовление канапе». |  |  |
| 182 | Напитки. |  |  |
| 183 | Виды напитков. |  |  |
| 184 | Горячие напитки. |  |  |
| 185 | Горячие напитки. Чай. |  |  |
| 186 | Виды чая. |  |  |
| 187 | Алгоритм заваривания чая вчайных пакетиках. |  |  |
| 188 | Практическое занятие:«Заваривание чая в пакетиках». |  |  |
| 189 | Алгоритм завариваниялистового чая. |  |  |
| 190 | Практическое занятие«Заваривание листового чая». |  |  |
| 191 | Обобщающий урок: «Видыи способы заваривания чая». |  |  |
| 192 | Обобщающий урок:«Горячие напитки». |  |  |
| 193 | Холодные напитки. |  |  |
| 194 | Молочный коктейль. |  |  |
| 195 | Выбор кухонного инвентаряпри приготовлении коктейля. |  |  |
| 196 | Рецепты приготовлениямолочных коктейлей. |  |  |
| 197 | Алгоритм приготовлениямолочного коктейля с бананом. |  |  |
| 198 | Практическое занятие«Приготовление молочного коктейля». |  |  |
| 199 | Холодные напитки. Морс. |  |  |
| 200 | Виды морсов. |  |  |
| 201 | Продукты дляприготовления морса. |  |  |
| 202 | Рецепты приготовленияморса. |  |  |
| 203 | Алгоритм приготовления |  |  |
| 204 | Практическое занятие«Приготовление морса». |  |  |
| 205 | Способы приготовленияморсов. |  |  |
| 206 | Правила храненияхолодных напитков. |  |  |
| 207 | Обобщающий урок:«Холодные напитки». |  |  |
| 208 | Сервировка стола. |  |  |
| 209 | Правила сервировки стола кчаепитию. |  |  |
| 210 | Правила сервировки стола кзавтраку. |  |  |
| 211 | Культура поведения застолом. |  |  |
| 212 | Обобщающий урок:«Питание» . |  |  |
|  | **Уход за вещами 26ч** |  |  |  |
| 213 | Правила ухода за одеждой | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотручебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа пографическому плану доступными средствами коммуникации |  |  |
| 214 | Ежедневный уход за одеждой |  |  |
| 215 | Предметы и средства дляежедневного ухода за одеждой. |  |  |
| 216 | Способы складывания вещей. |  |  |
| 217 | Практическое занятие «Уход за одеждой» |  |  |
| 218 | Приспособления для ручнойстирки белья |  |  |
| 219 | Средства для ручной стиркибелья |  |  |
| 220 | Стирка носков |  |  |
| 221 | Стирка кухонной салфетки |  |  |
| 222 | Практическое занятие «Стиркакухонной салфетки» |  |  |
| 223 | Практическое занятие «Стирканосков» |  |  |
| 224 | Глажение утюгом. Различениесоставных частей утюга. |  |  |
| 225 | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. |  |  |
| 226 | Правила техники безопасности при работе с утюгом. |  |  |
| 227 |  Алгоритм глажения вещей. |  |  |
| 228 | Практическое занятие«Глажение кухонной салфетки» |  |  |
| 229 | Обобщающий урок: «Уход за одеждой» |  |  |
| 230 | Виды обуви по назначению |  |  |
| 231 |  Принадлежности для ухода за обувью |  |  |
| 232 | Средства для ухода за обувью. |  |  |
| 233 | Ежедневный уход за обувью |  |  |
| 234 |  Алгоритм ежедневного ухода за обувью. |  |  |
| 235 |  Практическое занятие«Ежедневный уход за обувью» |  |  |
| 236 | Сушка мокрой обуви |  |  |
| 237 | Практическое занятие «Сушка мокрой обуви» |  |  |
| 238 | Обобщающий урок: «Уход за обувью» |  |  |
|  | **Итого 238ч** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**8а класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Характеристика деятельности учащихся** | **Дата** | **Коррект****даты** |
|  | **Уборка помещения и территории** |  |  |  |
| 1 | Школа. | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации. |  |  |
| 2 | Школьные помещения. |  |  |
| 3 | Уборка класса. |  |  |
| 4 | Ежедневная уборка класса. |  |  |
| 5 | Инвентарь для уборки помещений. |  |  |
| 6 | Принадлежности для уборкипомещений. |  |  |
| 7 | Рабочая одежда для уборкипомещения. |  |  |
| 8 | Правила работы с инвентарем при уборке в классе. |  |  |
| 9 | Правила хранения хозяйственного инвентаря. |  |  |
| 10 | Уборка в классе. |  |  |
| 11 | Последовательность уборки класса. |  |  |
| 12 | Влажная уборка помещений. |  |  |
| 13 | Правила вытирания пыли. |  |  |
| 14 | Алгоритм вытирания поверхности мебели. |  |  |
| 15 | Практическое занятие: «Влажная уборка». |  |  |
| 16 | Обобщающий урок:«Уборкапомещения». |  |  |
| 17 | Мытье стекол. |  |  |
| 18 | Предметы и средства для мытья стекол. |  |  |
| 19 | Способы ухода за стеклами. |  |  |
| 20 | Алгоритм мытья стекол. *(водой)*  |  |  |
| 21 | Практическое занятие «Мытье стекол».*(водой)* |  |  |
| 22 | Способы ухода за зеркалами. |  |  |
| 23 | Моющие средства для мытья стекол и зеркал. |  |  |
| 24 | Приспособления для мытья стекол и зеркал. |  |  |
| 25 | Правила техники безопасности при работе с моющими средствами. |  |  |
| 26 | Алгоритм мытья стекол и зеркал. *(моющее средство)* |  |  |
| 27 | Практическое занятие «Мытье стекол и зеркал». *(моющим средством)* |  |  |
| 28 | Обобщающий урок: «Мытье стекол и зеркал». |  |  |
| 29 | Обобщающий урок:«Уборкапомещений». |  |  |
| 30 | Уборка пола. |  |  |
| 31 | Инвентарь для уборки пола. |  |  |
| 32 | Алгоритм подметания пола. |  |  |
| 33 | Практическое занятие «Подметание пола». |  |  |
| 34 | Правила хранения инвентаря для уборки пола. |  |  |
| 35 | Обобщающий урок: «Подметание пола». |  |  |
| 36 | Электроприборы. Пылесос. |  |  |
| 37 | Основные части пылесоса. |  |  |
| 38 | Правила техники безопасности при работе с пылесосом. |  |  |
| 39 | Обобщающий урок: «Пылесос». |  |  |
| 40 | Обобщающий урок:«Уборка пола». |  |  |
|  | **Уход за вещами.** |  |  |  |
| 41 | Правила ухода за одеждой. | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации. |  |  |
| 42 | Предметы для ухода за одеждой. |  |  |
| 43 | Средства для ухода за одеждой. |  |  |
| 44 | Ежедневный уход за одеждой. |  |  |
| 45 | Алгоритм ежедневного ухода за одеждой. |  |  |
| 46 | Практическое занятие:«Уход за одеждой». |  |  |
| 47 | Способы складывания вещей. |  |  |
| 48 | Алгоритм складывания вещей. |  |  |
| 49 | Практическое занятие:«Складывание вещей в шкаф». |  |  |
| 50 | Ручная стирка. |  |  |
| 51 | Приспособления и средства для ручной стирки. |  |  |
| 52 | Этапы ручной стирки. |  |  |
| 53 | Стирка салфетки для уборкипомещения. |  |  |
| 54 | Алгоритм стирки салфетки для уборки помещений. |  |  |
| 55 | Практическое занятие: «Стирка салфетки для уборки помещения». |  |  |
| 56 | Обобщающий урок:«Ручнаястирка». |  |  |
| 57 | Стиральная машина. |  |  |
| 58 | Правила техники безопасности прииспользовании стиральной машины. |  |  |
| 59 | Различение составных частейстиральной машины. |  |  |
| 60 | Назначение составных частейстиральной машины. |  |  |
| 61 | Стиральная машина: отделение для загрузки белья. |  |  |
| 62 | Стиральная машина: контейнер для засыпания порошка. |  |  |
| 63 | Стиральная машина: панель с кнопками запуска. |  |  |
| 64 | Стиральная машина: регулирование температуры. |  |  |
| 65 | Стиральная машина: регулирование продолжительности стирки. |  |  |
| 66 | Сортировка белья перед стиркой. |  |  |
| 67 | Цветное белье. |  |  |
| 68 | Белое белье. |  |  |
| 69 | Обобщающий урок: «Сортировка вещей». |  |  |
| 70 | Закладывание белья в машину. |  |  |
| 71 | Вынимание белья из машины. |  |  |
| 72 | Установка программы стирки. |  |  |
| 73 | Установка температурного режима стирки. |  |  |
| 74 | Уход за стиральной машиной. |  |  |
| 75 | Мытье и сушка стиральной машины. |  |  |
| 76 | Обобщающий урок:«Этапы стирки вещей в стиральной машине». |  |  |
| 77 | Обобщающий урок: «Стиральная машина». |  |  |
| 78 | Машинная стирка. |  |  |
| 79 | Алгоритм действий при машинной стирке. |  |  |
| 80 | Обобщающий урок: «Машинная стирка». |  |  |
| 81 | Обобщающий урок:«Ручная и машинная стирка». |  |  |
| 82 | Приспособления для сушки белья. |  |  |
| 83 | Способы сушки белья. |  |  |
| 84 | Сушка белья на вешалке-плечиках. |  |  |
| 85 | Алгоритм сушки белья на вешалке- плечиках. |  |  |
| 86 | Приспособления для сушки белья: бельевая веревка. |  |  |
| 87 | Алгоритм сушки белья на бельевой веревке. |  |  |
| 88 | Практическое занятие: «Сушка белья на бельевой веревке». |  |  |
| 89 | Обобщающий урок: «Сушка белья». |  |  |
| 90 | Предметы для глажения вещей. |  |  |
| 91 | Электроприборы. Утюг. |  |  |
| 92 | Различение составных частей утюга. |  |  |
| 93 | Правила безопасности при работе с утюгом. |  |  |
| 94 | Алгоритм действий при глажении белья. |  |  |
| 95 | Практическое занятие:«Глажение кухонного полотенца». |  |  |
| 96 | Алгоритм действий при глажении полотенца. |  |  |
| 97 | Практическое занятие: «Глажение полотенца». |  |  |
| 98 | Обобщающий урок:«Глажение белья». |  |  |
| 99 | Хранение гладильной доски. |  |  |
| 100 | Хранение утюга. |  |  |
| 101 | Складывание белья и одежды в шкаф. |  |  |
| 102 | Вывешивание одежды на плечики. |  |  |
| 103 | Размещение одежды на спинке стула. |  |  |
| 104 | Практическое занятие:«Раскладывание вещей в шкафу». |  |  |
| 105 | Обобщающий урок: «Глажение белья». |  |  |
| 106 | Обобщающий урок: «Уход за одеждой». |  |  |
| 107 | Виды обуви по сезону. |  |  |
| 108 | Виды обуви по назначению. |  |  |
| 109 | Принадлежности для ухода за обувью. |  |  |
| 110 | Ежедневный уход за обувью. |  |  |
| 111 | Алгоритм мытья обуви. |  |  |
| 112 | Практическое занятие: «Мытье обуви». |  |  |
| 113 | Способы сушки мокрой обуви. |  |  |
| 114 | Алгоритм сушки мокрой обуви бумагой. |  |  |
| 115 | Практическое занятие: «Сушка обуви бумагой». |  |  |
| 116 |  Электросушилка. |  |  |
| 117 | Основные части электросушилки. |  |  |
| 118 | Правила безопасности прииспользовании электросушилки. |  |  |
| 119 | Алгоритм использованияэлектросушилки. |  |  |
| 120 | Практическое занятие:«Использование электросушилки». |  |  |
| 121 | Обобщающий урок:«Электросушилка». |  |  |
| 122 | Обобщающий урок: «Виды сушки обуви». |  |  |
| 123 | Обобщающий урок:«Уход заобувью». |  |  |
| 124 | Сезонное хранение одежды. |  |  |
| 125 | Значение сезонного хранения одежды. |  |  |
| 126 | Алгоритм подготовки одежды к сезонному хранению. |  |  |
| 127 | Практическое занятие: «Подготовка одежды к сезонному хранению». |  |  |
| 128 | Сезонное хранение обуви. |  |  |
| 129 | Значение сезонного хранения обуви. |  |  |
| 130 | Алгоритм подготовки обуви к сезонному хранению. |  |  |
| 131 | Практическое занятие: «Подготовка обуви к сезонному хранению». |  |  |
| 132 | Обобщающий урок: «Сезонное хранение обуви». |  |  |
| 133 | Обобщающий урок: «Сезонное хранение одежды и обуви». |  |  |
|  | **Покупки.** |  |  |  |
| 134 | Магазин. | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации. |  |  |
| 135 | Виды магазинов. |  |  |
| 136 | Продуктовый магазин. |  |  |
| 137 | Отделы продуктового магазина. |  |  |
| 138 | Магазин самообслуживания. |  |  |
| 139 | Обобщающий урок: «Магазины». |  |  |
| 140 | Покупки. |  |  |
| 141 | Планирование покупки. |  |  |
| 142 | Список продуктов питания. |  |  |
| 143 | Алгоритм составления спискапокупок. |  |  |
| 144 | Практическое занятие: «Составление списка покупок». |  |  |
| 145 | Выбор места совершения покупок. |  |  |
| 146 | Ориентация в расположении отделов в магазине. |  |  |
| 147 | Сроки годности продуктов. |  |  |
| 148 | Взвешивание товаров. |  |  |
| 149 | Алгоритм взвешивания товара. |  |  |
| 150 | Экскурсия в продуктовый магазин.  |  |  |
| 151 | Практическое занятие занятие:«Взвешивание товара». |  |  |
| 152 | Оплата покупки. |  |  |
| 153 | Алгоритм оплаты покупки. |  |  |
| 154 | Алгоритм складывания покупок в пакет. |  |  |
| 155 | Раскладывание продуктов в места хранения. |  |  |
| 156 | Раскладывание продуктов вхолодильник. |  |  |
| 157 | Обобщающий урок: «Покупки». |  |  |
| 158 | Обобщающий урок: «Магазин». |  |  |
|  | **Обращение с кухонным****инвентарем**. |  |  |  |
| 159 | Что изучает домоводство. Вводная беседа. | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала.Работа с раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации |  |  |
| 160 | Моя квартира. |  |  |
| 161 | Один дома. |  |  |
| 162 | Правила безопасности, если ты остался один дома. |  |  |
| 163 | Расположение комнат. |  |  |
| 164 | Назначение комнат. |  |  |
| 165 | Кухня. |  |  |
| 166 | Назначение кухни. |  |  |
| 167 | Гигиенические требования к жилому помещению: кухня. |  |  |
| 168 | Правила безопасности на кухне. |  |  |
| 169 | Правила уборки на кухне. |  |  |
| 170 | Моющие средства для уборки на кухне. Чистящий порошок. |  |  |
| 171 | Моющие средства для уборки на кухне. Пищевая сода. |  |  |
| 172 | Правила техники безопасности пользования моющими средствами. |  |  |
| 173 | Обобщающий урок: «Моющие средства на кухне». |  |  |
| 174 | Кухонные электроприборы. |  |  |
| 175 | Значение кухонныхэлектроприборов. |  |  |
| 176 | Техника безопасности при работе с кухонными электроприборами. |  |  |
| 177 | Обобщающий урок: «Кухонные электроприборы» |  |  |
|  | **Приготовление пищи.** |  |  |  |
| 178 | Санитарно-гигиеническиеТребования при приготовлении блюд. | Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа раздаточным материалом.Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации |  |  |
| 179 | Техника безопасности приприготовлении пищи. |  |  |
| 180 | Режим питания. |  |  |
| 181 | Виды питания. |  |  |
| 182 | Первые блюда. |  |  |
| 183 | Виды первых блюд. |  |  |
| 184 | Первые блюда. Салат. |  |  |
| 185 | Алгоритм приготовления овощного салата. |  |  |
| 186 | Выбор продуктов для овощного салата |  |  |
| 187 | Первичная обработка овощей. |  |  |
| 188 | Алгоритм первичной обработки овощей. |  |  |
| 189 | Способы нарезки овощей. |  |  |
| 190 | Алгоритм нарезки овощей. |  |  |
| 191 | Первичная обработка зелени. |  |  |
| 192 | Алгоритм первичной обработки зелени. |  |  |
| 193 | Способы нарезки зелени. |  |  |
| 194 | Алгоритм нарезки зелени. |  |  |
| 195 | Практическое занятие: «Салат из свежих овощей». |  |  |
| 196 | Обобщающий урок:«Салат». |  |  |
| 197 | Вторые блюда. |  |  |
| 198 | Виды вторых блюд. |  |  |
| 199 | Вторые блюда. Макароны. |  |  |
| 200 | Виды макаронных изделий. |  |  |
| 201 | Алгоритм отваривания макаронных изделий. |  |  |
| 202 | Техника безопасного использования электрической плиты. |  |  |
| 203 | Включение электрической плиты. |  |  |
| 204 | Техника безопасности с горячей посудой. |  |  |
| 205 | Техника безопасности с горячей жидкостью. |  |  |
| 206 | Выключение электрической плиты. |  |  |
| 207 | Практическое занятие: «Варка макаронных изделий». |  |  |
| 208 | Обобщающий урок: «Макароны». |  |  |
| 209 | Вторые блюда. Отварные сардельки. |  |  |
| 210 | Алгоритм отваривания сарделек. |  |  |
| 211 | Практическое занятие: «Отваривание сарделек». |  |  |
| 212 | Обобщающий урок: «Приготовление блюда: макароны и сардельки». |  |  |
| 213 | Обобщающий урок: «Отваривание сарделек». |  |  |
| 214 | Третьи блюда. |  |  |
| 215 | Виды третьих блюд. |  |  |
| 216 | Виды напитков. |  |  |
| 217 | Горячие напитки. |  |  |
| 218 | Чай. |  |  |
| 219 | Виды чая. |  |  |
| 220 | Алгоритм заваривания чайных пакетиков. |  |  |
| 221 | Практическое занятие: «Заваривание чайных пакетиков». |  |  |
| 222 | Обобщающий урок: «Заваривание чайных пакетиков». |  |  |
| 223 | Алгоритм заваривания рассыпного чая. |  |  |
| 224 | Практическое занятие: «Заваривание рассыпного чая». |  |  |
| 225 | Обобщающий урок: «Заваривание чая». |  |  |
| 226 | Обобщающий урок: «Горячие напитки». |  |  |
| 227 | Холодные напитки. |  |  |
| 228 | Молочный коктейль. |  |  |
| 229 | Выбор кухонного инвентаря при приготовлении коктейля. |  |  |
| 230 | Алгоритм приготовления молочного коктейля с бананом. |  |  |
| 231 | Практическое занятие«Приготовление молочного коктейля». |  |  |
| 232 | Обобщающий урок: «Холодные напитки». |  |  |
| 233 | Обобщающий урок: «Питание». |  |  |
| 234 | Сервировка стола. |  |  |
| 235 | Правила сервировки стола кчаепитию. |  |  |
| 236 | Правила сервировки стола кзавтраку. |  |  |
| 237 | Правила сервировки стола к обеду. |  |  |
| 238 | Культура поведения за столом. |  |  |
|  | **Итого 238ч** |  |  |  |

**9а класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Характеристика деятельности учащихся** | **Дата** | **Коррект****даты** |
| **1** | Введение. |  |  |  |
|  | **Покупки 27ч** |  |  |
| **2** | Планирование покупок. |  |  |  |
| **3** | Планирование покупок. |  |  |  |
| **4** | Выбор места совершения покупок.  | Наблюдение за действиями учителя.Практические упражнения.Дидактическая игра. Работа с картинками. Ориентирование в магазине, расположение отделов.Определение срока годности продуктов. Составление списка запланированных продуктов.Взвешивание товаров на весах.Оплата покупок. |  |  |
| **5** | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. |  |  |
| **6** | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. |  |  |
| **7** | Знакомство со списком запланированных дляпокупки продуктов. |  |  |
| **8** | Знакомство со списком запланированных дляпокупки продуктов. |  |  |
| **9** | Знакомство со списком запланированных дляпокупки продуктов. |  |  |
| **10** | Нахождение нужного товара в магазине. |  |  |
| **11** | Нахождение нужного товара в магазине. |  |  |
| **12** | Продуктовый магазин. Отделы магазина. |  |  |
| **13** | Продуктовый магазин. Отделы магазина. |  |  |
| **14** | Выбор продуктов. Срок годности продуктов. |  |  |
| **15** | Выбор продуктов. Срок годности продуктов. |  |  |
| **16** | Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара |  |  |
| **17** | Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара |  |  |
| **18** | Взвешивание товаров. Оплата покупки. |  |  |
| **19** | Взвешивание товаров. Оплата покупки. |  |  |
| **20** | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе |  |  |
| **21** | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе |  |  |
| **22** | Складывание покупок в сумку. |  |  |
| **23** | Складывание покупок в сумку. |  |  |
| **24** | Места хранения покупок. |  |  |
| **25** | Места хранения покупок. |  |  |
| **26** | Раскладывание продуктов в места хранения. |  |  |
| **27** | Раскладывание продуктов в места хранения. |  |  |
| **28** | Обобщающий урок по теме: «Покупки» |  |  |  |
| **Уборка территории 19ч** |  |  |
| **29** | Уборка бытового мусора. | Слушание объяснений учителя.Практические работы.Уборка бытового мусора.Подметание территории.Сгребание травы и листьев. |  |  |
| **30** | Уборка бытового мусора. |  |  |
| **31** | Уборка бытового мусора. |  |  |
| **32** | Уборка бытового мусора. |  |  |
| **33** | Подметание территории. |  |  |
| **34** | Подметание территории. |  |  |
| **35** | Подметание территории. |  |  |
| **36** |  Подметание территории. |  |  |
| **37** | Сгребание травы и листьев. |  |  |
| **38** | Сгребание травы и листьев. |  |  |
| **39** | Сгребание травы и листьев. |  |  |
| **40** | Сгребание травы и листьев. |  |  |
| **41** | Сгребание травы и листьев. |  |  |
| **42** |  Сбор сухих листьев в мусорный пакет. |  |  |
| **43** |  Сбор сухих листьев в мусорный пакет. |  |  |
| **44** |  Сбор сухих листьев в мусорный пакет. |  |  |
| **45** | Уход за уборочным инвентарем. |  |  |
| **46** | Уход за уборочным инвентарем. |  |  |
| **47** | Обобщающий урок по теме: «Уборка территории» |  |  |  |
| **Обращение с кухонным инвентарем 36ч** |  |  |
| **48** | Кухня. Правила уборки на кухне. | Слушание объяснений учителя.Наблюдение за действиями учителя.Практические упражнения.Дидактическая игра.Загадки.Работа с картинками. Различение чистой и грязной посуды.Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.Чистка посуды. Ополаскивание посуды.Сервировка стола. Умение применять на практике технику безопасности при работе с электроприборами. |  |  |
| **49** |  Кухня. Правила уборки на кухне. |  |  |
| **50** | Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник и др.). |  |  |
| **51** | Узнавание /различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка,разделочная доска, дуршлаг, половник и др.). |  |  |
| **52** | Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правиламытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. |  |  |
| **53** | Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правиламытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. |  |  |
| **54** | Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правиламытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. |  |  |
| **55** | Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. |  |  |
| **56** | Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. |  |  |
| **57** | Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. |  |  |
| **58** | Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. |  |  |
| **59** | Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. |  |  |
| **60** | Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. |  |  |
| **61** | Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушкапосуды |  |  |
| **62** | Чистка посуды. Ополаскивание посуды. СушкаПосуды |  |  |
| **63** | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды |  |  |
| **64** | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды |  |  |
| **65** |  Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. |  |  |
| **66** |  Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. |  |  |
| **67** | Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. |  |  |
| **68** | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |  |  |
| **69** | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |  |  |
| **70** | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |  |  |
| **71** |  Знакомство с бытовыми приборами (плита,холодильник). |  |  |
| **72** | Знакомство с бытовыми приборами (плита,холодильник). |  |  |
| **73** | Узнавание/различение бытовых приборов |  |  |
| **74** | Узнавание/различение бытовых приборов |  |  |
| **75** | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором |  |  |
| **76** | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором |  |  |
| **77** | Техника безопасности при работе с плитой. |  |  |
| **78** | Техника безопасности при работе с плитой. |  |  |
| **79** | Правила ухода за плитой. |  |  |
| **80** | Правила ухода за плитой. |  |  |
| **81** |  Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником |  |  |
| **82** | Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником |  |  |  |
| **83** | Обобщающий урок по теме: «Обращение с кухонным инвентарем» |  |  |  |
| **Приготовление пищи 34ч** |  |  |
| **84** | Выбор продуктов, необходимых дляприготовления блюда. | Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя.Практические упражнения.Дидактическая игра.Загадки.Работа с картинками.Выбор нужных продуктов.Выбор нужного инвентаря.Обработка овощей. Чистка овощей. Работа с теркой. Сервировка стола |  |  |
| **85** | Выбор продуктов, необходимых дляприготовления блюда. |  |  |
| **86** | Выбор продуктов, необходимых дляприготовления блюда. |  |  |
| **87** | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. |  |  |
| **88** | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. |  |  |
| **89** | Выбор инвентаря, необходимого дляприготовления салата. |  |  |
| **90** | Выбор инвентаря, необходимого дляприготовления салата. |  |  |
| **91** | Выбор инвентаря, необходимого дляприготовления салата. |  |  |
| **92** | Правила ТБ и санитарно-гигиенические нормы при приготовлении пищи |  |  |
| **93** | Резание ножом, правила ТБ |  |  |
| **94** | Резание ножом, правила ТБ |  |  |
| **95** | Раскатывание теста |  |  |
| **96** | Раскатывание теста |  |  |
| **97** | Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей. |  |  |
| **98** | Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей. |  |  |
| **99** | Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей. |  |  |
| **100** | Обработка овощей. Мытье продуктов. Чистка овощей. |  |  |
| **101** | Натирание продуктов на терке |  |  |
| **102** | Натирание продуктов на терке, перемешивание ложкой. |  |  |
| **103** | Натирание продуктов на терке, перемешивание ложкой. |  |  |
| **104** | Варка продуктов. Соблюдение последовательности действий при варке продукта |  |  |
| **105** | Варка продуктов. Соблюдение последовательности действий при варке продукта |  |  |
| **106** | Соблюдение последовательности действий при варке яйца |  |  |
| **107** | Жарка продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта |  |  |
| **108** | Жарка продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта |  |  |
| **109** | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи |  |  |
| **110** | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи |  |  |
| **111** | Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. |  |  |
| **112** | Сервировка стола. Выбор посуды и столовыхприборов при сервировке стола. |  |  |
| **113** | Сервировка стола. Выбор посуды и столовыхприборов при сервировке стола. |  |  |
| **114** | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |  |  |
| **115** | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |  |  |
| **116** | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. |  |  |
| **117** | Обобщающий урок по теме: «приготовление пищи» |  |  |  |
| **Уборка территории 8ч** |  |  |
| **118** |  Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. | Слушание объяснений учителя.Практические работыУборка снега |  |  |
| **119** | Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |  |  |
| **120** | Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |  |  |
| **121** | Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |  |  |
| **122** | Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. |  |  |
| **123** | Уход за уборочным инвентарем. |  |  |
| **124** | Уход за уборочным инвентарем. |  |  |
| **125** | Обобщающий урок по теме: «Уборка территории» |  |  |  |
| **Уход за вещами 63ч** |  |  |
| **126** | Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. | Беседа по картинкам. Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя.Практические занятия.Изучение техники ручной и машинной стирки.Глажение утюгом. Чистка одежды.Знакомство с составными частями утюга: подошва утюга, шнур.Уход за обувью Протирание обуви влажной тряпкой.Протирание обуви сухой тряпкой. Удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви. Мытье обуви |  |  |
| **127** | Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. |  |  |
| **128** | Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. |  |  |
| **129** | Ручная стирка. Наполнение емкости водой. |  |  |
| **130** | Ручная стирка. выбор моющего средства. |  |  |
| **131** | Ручная стирка. Выбор моющего средства. |  |  |
| **132** | Ручная стирка. Определение количества моющего средства. |  |  |
| **133** | Ручная стирка. Определение количества моющего средства. |  |  |
| **134** | Замачивание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **135** | Замачивание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **136** | Застирывание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **137** | Застирывание, полоскание и выжимание белья. |  |  |
| **138** | Ручная стирка и развешивание мелких вещей |  |  |
| **139** | Ручная стирка и развешивание мелких вещей |  |  |
| **140** | Ручная стирка и развешивание мелких вещей |  |  |
| **141** | Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. |  |  |
| **142** | Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. |  |  |
| **143** | Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. |  |  |
| **144** | Сортировка белья перед стиркой. |  |  |
| **145** | Сортировка белья перед стиркой. |  |  |
| **146** | Сортировка белья перед стиркой. |  |  |
| **147** | Закладывание и вынимание белья из машины. |  |  |
| **148** | Закладывание и вынимание белья из машины. |  |  |
| **149** | Закладывание и вынимание белья из машины. |  |  |
| **150** | Закладывание и вынимание белья из машины. |  |  |
| **151** | Установка программы и температурного режима |  |  |
| **152** | Установка программы и температурного режима |  |  |
| **153** | Установка программы и температурного режима |  |  |
| **154** | Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. |  |  |
| **155** | Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. |  |  |
| **156** | Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. |  |  |
| **157** | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. |  |  |
| **158** | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. |  |  |
| **159** | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. |  |  |
| **160** | Глажение кухонного полотенца. |  |  |
| **161** | Глажение полотенца |  |  |
| **162** | Складывание белья и одежды |  |  |
| **163** | Складывание белья и одежды |  |  |
| **164** | Складывание белья и одежды |  |  |
| **165** | Чистка одежды. |  |  |
| **166** | Чистка одежды. |  |  |
| **167** | Чистка одежды. |  |  |
| **168** | Правила чистки одежды с помощью щётки. |  |  |
| **169** | Правила чистки одежды с помощью щётки. |  |  |
| **170** | Знакомство с составными частями утюга:подошва утюга, шнур. |  |  |
| **171** | Знакомство с составными частями утюга:подошва утюга, шнур. |  |  |
| **172** | Знакомство с составными частями утюга:клавиша пульверизатора. |  |  |
| **173** | Знакомство с составными частями утюга:клавиша пульверизатора. |  |  |
| **174** | Уход за обувью. |  |  |
| **175** | Уход за обувью. |  |  |
| **176** | Протирание обуви влажной тряпкой. |  |  |
| **177** |  Протирание обуви влажной тряпкой. |  |  |
| **178** |  Протирание обуви сухой тряпкой. |  |  |
| **179** | Протирание обуви сухой тряпкой. |  |  |
| **180** | Просушивание обуви. |  |  |
| **181** | Просушивание обуви. |  |  |
| **182** | Удаление пыли и налипшей грязи с кожанойобуви. |  |  |
| **183** | Удаление пыли и налипшей грязи с кожанойобуви. |  |  |
| **184** | Мытье обуви. |  |  |
| **185** | Мытье обуви. |  |  |
| **186** | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви |  |  |  |
| **187** | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви |  |  |  |
| **188** | Обобщающий урок по теме: «Уход за вещами» |  |  |  |
| **Уборка помещения 50ч** |  |  |
| **189** | Уборка в столовой. |  |  |  |
| **190** | Уборка в столовой. |  |  |  |
| **191** | Уборка в столовой. |  |  |  |
| **192** | Уборка с поверхности стола остатков еды имусора. | Рассматривание иллюстраций.Слушание объяснений учителя.Наблюдение задействиями учителя. Практические работы. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.Вытирание поверхности мебели.Знакомство с пылесосом.Соблюдение последовательности действий при мытьепола.Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки Мытье пола, выливание использованной воды.Просушивание мокрых тряпок.Различение основных частей пылесоса.Подготовка пылесоса к работе.Соблюдение последовательности действий при мытьепола.Мытье стекла. Мытье зеркала. |  |  |
| **193** | Уборка с поверхности стола остатков еды имусора. |  |  |
| **194** | Вытирание поверхности мебели. |  |  |
| **195** | Вытирание поверхности мебели. |  |  |
| **196** | Вытирание поверхности мебели. |  |  |
| **197** | Сметание мусора на полу в определенное место |  |  |
| **198** | Сметание мусора на полу в определенное место |  |  |
| **199** | Сметание мусора на полу в определенное место |  |  |
| **200** | Заметание мусора на совок. |  |  |
| **201** | Заметание мусора на совок. |  |  |
| **202** | Заметание мусора на совок. |  |  |
| **203** | Соблюдение последовательности действий при подметании пола |  |  |
| **204** | Соблюдение последовательности действий при подметании пола |  |  |
| **205** | Знакомство с пылесосом. |  |  |
| **206** | Знакомство с пылесосом. |  |  |
| **207** | Знакомство с пылесосом. |  |  |
| **208** | Последовательность действий при уборке пылесосом. |  |  |
| **209** | Последовательность действий при уборке пылесосом. |  |  |
| **210** | Различение основных частей пылесоса. |  |  |
| **211** | Различение основных частей пылесоса. |  |  |
| **212** | Различение основных частей пылесоса. |  |  |
| **213** | Различение основных частей пылесоса. |  |  |
| **214** | Подготовка пылесоса к работе. |  |  |
| **215** | Подготовка пылесоса к работе. |  |  |
| **216** | Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой |  |  |
| **217** |  Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой. |  |  |
| **218** | Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой. |  |  |
| **219** | Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки |  |  |
| **220** | Добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки |  |  |
| **221** |  Добавление моющего средства в воду,намачивание и отжимание тряпки |  |  |
| **222** | Мытье пола, выливание использованной воды. |  |  |
| **223** | Мытье пола, выливание использованной воды. |  |  |
| **224** | Мытье пола, выливание использованной воды. |  |  |
| **225** | Мытье пола, выливание использованной воды. |  |  |
| **226** | Мытье пола, выливание использованной воды. |  |  |
| **227** | Просушивание мокрых тряпок. |  |  |
| **228** | Соблюдение последовательности действий при мытье пола. |  |  |
| **229** | Соблюдение последовательности действий при мытье пола. |  |  |
| **230** |  Соблюдение последовательности действий при мытье пола. |  |  |
| **231** |  Мытье стекла. Мытье зеркала |  |  |
| **232** | Мытье стекла. Мытье зеркала |  |  |
| **233** | Соблюдение последовательности действий при мытье окна |  |  |  |
| **234** | Соблюдение последовательности действий при мытье окна |  |  |  |
| **235** | Мытьё рамы*,* вытирание рамы, выливание использованной воды.  |  |  |  |
| **236** | Мытьё рамы*,* вытирание рамы, выливание использованной воды. |  |  |  |
| **237** | Обобщающий урок по теме: «Уборка помещения» |  |  |  |
| **238** | Подведение итогов |  |  |  |
|  | **Всего 238ч** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

Дидактические пособия:

* изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, уборочного инвентаря;
* изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, одежды.

Оборудование:

* кухонная мебель,
* кухонная посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.),
* тазики, вёдра,
* уборочный инвентарь (тяпки, губки, бытовая химия),
* лопаты, грабли, веники, совки, лейки.