

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЛЬГОВСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

РАССМОТРЕНО

на заседании ПМПК
ОШ"

_____ Бинерт Л.М
Протокол № 8 от 28.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО

МБОУ "Льговская
Заместитель директора по УВР
_____ Бинерт Л.М.
Приказ № 20 30.08. 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБОУ "Льговская
ОШ" _____ Ибраимова Э.У.
Приказ № 236 от 29.08.2024 г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по домоводству
обучающегося 9 класса
ФГОС ООО**

Вариант 7.2

Количество часов: 9 класс – 102 часов

Якимова Генадия

Программа разработана учителем **Мухтаровой Эмине Аблякимовной**

Пояснительная записка.

Рабочая программа «Домоводство» составлена для обучающихся ОВЗ с ТНР (по адаптированной образовательной программе 7.2), 9 класса МБОУ "Льговская ОШ" Кировского района Республики Крым. Рабочая программа составлена на основе документов:

- 1.1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
- 1.2. Федеральный закон от 24.09.2022 г. №371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации».
- 1.3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями).
- 1.4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 370 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования» (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74223)
- 1.5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников».
- 1.6. Индивидуальный учебный план обучения на дому 9 класс МБОУ "Льговская ОШ" на 2024-2025 учебный год.

Программа по Домоводству на уровне основного общего образования составлена на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в ФГОС ООО, а также федеральной рабочей программы воспитания.

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

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

Учебный предмет «Домоводство» должен способствовать решению **следующих задач:**

- формировать знания и умения, способствующие социальной адаптации обучающихся;
- развивать умения, необходимые для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;
- повышать у обучающихся уровень познавательной активности и расширять объем имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;

- воспитывать у обучающихся позитивные качества характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.
- учиться обращаться с хозяйственным инвентарем;
- освоить действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами, которые в последующем сможет применять как в быту, так и в последующей трудовой деятельности.

Содержание

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

«Уборка помещения»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

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.

Чистка поверхности пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).

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

«Уход за вещами»

Ручная стирка. Намачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.

Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.

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. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). Мытье и сушка машины.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).

«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. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

«Приготовление пищи»

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Обработка продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Заваривание чая. 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. Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, колбасы, помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при варке, жарке продукта, при выпекании полуфабриката.

«Покупки»

Деньги, распознавание монет и купюр (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей). 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, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. 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.

Планируемые результаты

Личностные результаты:

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я».
- знает свое фамилию, имя;

- знает что он (она) мальчик (девочка);

2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.

- проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности с одноклассниками (детьми);

- проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности со взрослыми;

3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей.

- понимает и ведет себя как ученик;

4. Формирование уважительного отношения к окружающим.

- знает слова приветствия-прощания, вежливости-благодарности и применяет их;

- обращается на «вы» к старшим и незнакомым людям;

5. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.

- умеет обратиться с просьбой (например, о помощи) или сформулировать просьбу о своих потребностях;

6. освоение доступных социальных ролей (сына (дочери)), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.

- знает и соблюдает элементарные правила поведения в школе, в общественном месте;

7. развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах.

- знает что такое хорошо, что такое плохо (элементарные понятия);

8. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.

- умеет выразить свои чувства: отказ, недовольство;

9. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

- умеет адекватно общаться со сверстниками и взрослыми;

- умеет корректно привлечь к себе внимание;

- умеет адекватно отстраниться от нежелательного контакта;

10. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к учебному труду, работе на результат.

- бережно относится к результатам своего и чужого труда

- знает и соблюдает правила безопасного поведения в школе и дома

Предметные результаты:

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

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ в процессе приготовления пищи, уборки, стирки, ухода за одеждой и обувью, сервировки стола и др.

- Умение выполнять простейшие гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.

- Узнавание в домашнем хозяйстве бытовой техники, инструментов, знание и соблюдение правила личной безопасности (не включать бытовые приборы, не пользоваться инструментами без разрешения и в отсутствии взрослых).

- Умение распознавать монеты и купюры (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей), ориентироваться и совершать покупки в магазине.

Базовые учебные действия:

1. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Тематическое планирование.

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрол. работы	Практич. работы	
1	«Уборка помещения»	12			
2	«Уход за вещами»	13			
3	«Приготовление пищи»	26			
4	«Покупки»	17			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	0	

Сводная таблица выполнения рабочей программы

Уч. го д	Класс	Кол- во часов по плану	Период				Отставание	Причина отставания	Компенсирующие мероприятия
			четверти						
			I	II	III	IV			

Календарно-тематическое планирование по учебному предмету Домоводство, на 2022-2023 учебный год, 6в класс

№ пп	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Дата	Основные виды учебной деятельности
1 раздел – «Уборка помещения» - 37 ч				
1,2	Наш дом. Помещения в доме.	2		Работа по карточкам Домана «Дом и комнаты в нем». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Чтение и обсуждение художественного произведения (сказка, стихотворение и др.).
3	Гостиная комната. Порядок в гостиной.	1		Рассматривание иллюстраций по теме. Работа по карточкам Домана «Дом и комнаты в нем». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Практическая работа (наведение порядка в шкафу с игрушками)
4,5	Вытирание поверхности мебели.	2		Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (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.
6	Спальная комната. Порядок в спальном комнате.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради.
7,8	Уборка в спальном комнате.	2		Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка в спальном комнате). Соблюдение последовательности действий при уборке в спальном

				комнате: раскладывание предметов по местам, наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, протирание поверхностей, вытирание предметов интерьера, уход за тканевыми предметами, выливание использованной воды.
9	Детская комната. Порядок в детской комнате.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради. Практическая работа (наведение порядка в шкафу с игрушками, мытье игрушек)
10, 11	Правила уборки в детской комнате.	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка в детской комнате). Соблюдение последовательности действий при уборке в детской комнате: сортировка одежды, раскладывание игрушек по местам, порядок на книжной полке, наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, протирание поверхностей, вытирание предметов интерьера, уход за тканевыми предметами, выливание использованной воды, проветривание.
12	Кухня. Порядок на кухне.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради. Практическая работа (наведение порядка в шкафу, мытье посуды, вытирание поверхности стола)
13, 14	Чистая кухня. Правила уборки на кухне.	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уборка на кухне): мытье посуды, сортировка полотенец, расстановка предметов (посуды) по местам, порядок в шкафах, протирание поверхностей мебели и подоконников, чистка поверхности бытовых приборов.
15	Туалет, ванная. Правила уборки.	1		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Наблюдение за трудом взрослых (чистка, дезинфицирующая обработка сантехники). Практическая работа (уборка в туалете, ванной комнате): мытье сантехники, расстановка предметов по местам, протирание поверхностей (стены, двери).
16	Прихожая. Порядок в прихожей.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради. Практическая работа (наведение порядка в шкафу, уход за обувью)
17, 18	Правила уборки в прихожей.	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уборка в прихожей): уход за обувью, расстановка предметов по местам, порядок в шкафу и тумбочке, протирание поверхностей (мебель, двери), чистка дверного коврика.

19, 20	Пылесос. Части пылесоса.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Различение основных частей пылесоса. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога (работа пылесосом)
21, 22, 23	Чистка поверхности пылесосом.	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме . Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).
24	Зеркало. Правила ухода и безопасного обращения с зеркалами.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Наблюдение за действиями педагога (мытьё стекла (зеркала)).
25, 26	Мытьё стекла (зеркала).	2		Наблюдение за действиями педагога (мытьё стекла (зеркала)). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытьё зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамки, вытирание рамки, мытьё зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.
27, 28	Комнатные растения в доме и уход за ними.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Работа по карточкам Домана «Комнатные растения». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уход за комнатными растениями)
29, 30, 31, 32	Уборка пола. Сметание мусора.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок).
33, 34, 35, 36	Уборка пола. Мытьё пола.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Соблюдение последовательности действий при мытьё пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).
37	Дом. Общие правила наведения порядка и уборки в	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов,

	помещениях.			наведение порядка). Повторение общих правил наведения порядка в помещениях (последовательность, инвентарь, порядок и уборка). Работа в тетради.
2 раздел-«Уборка территории» - 9 ч.				
38	Двор. Порядок на улице.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (наблюдение за работой взрослых, посильная помощь).
39, 40, 41, 42	Сгребание травы и листьев.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа на улице (уборка бытового мусора. Подметание территории Сгребание травы и листьев)
43, 44, 45, 46	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	4		Рассматривание иллюстраций по теме (наблюдение за работой взрослых зимой). Знакомство с инструментами (снеговая лопата, метла) и правилами работы с ними. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа на улице: уборка снега (сгребание, перебрасывание снега)
3 раздел- «Уход за вещами» - 32 ч				
47	Уход за вещами.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «одежда и обувь». Практическая работа (сортировка одежды).
48, 49, 50, 51, 52	Ручная стирка.	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (последовательность действий при ручной стирке полотенца (салфетки), носки, майка, детская одежда: замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.)
53, 54	Машинная стирка. Части стиральной машины.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Практическая работа (Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
55, 56	Машинная стирка.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Практическая работа (Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины)

57, 58	Последовательность действий при машинной стирке.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). Мытье и сушка машины.
59, 60	Утюг. Части утюга.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Наблюдение за действиями педагога (Глажение утюгом). Работа в тетради.
61, 62, 63, 64, 65	Глажение утюгом.	5		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с утюгом. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).
66, 67, 68, 69	Складывание белья и одежды.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Складывание белья и одежды).
70, 71	Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики»)
72, 73, 74	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Наблюдение за трудом взрослых, совместная деятельность: Пришивание плоской пуговицы с 2 отверстиями)
75	Обувь. Уход за обувью.	1		Работа по карточкам Домана «Обувь». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (Сортировка обуви)
76, 77	Мытье обуви.	2		Работа по карточкам Домана «Обувь». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа

				(Мытье обуви. Просушивание обуви)
78	Уход за вещами. Закрепление.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «одежда и обувь». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков по разделу «Уход за вещами». Работа в тетради.
5 раздел - «Обращение с кухонным инвентарем» - 35 ч				
79, 80	Кухня. Кухонный инвентарь.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Кухня. Посуда». Работа с презентацией. Работа в тетради.
81	Посуда для сервировки стола.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение, Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).
82	Уход за посудой для сервировки стола.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение. Мытье предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка).
83	Посуда для приготовления пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение, Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож и др).
84	Уход за посудой для приготовления пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение. Мытье предметов посуды для приготовления пищи)
85	Кухонные принадлежности.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.) Работа в тетради.
86	Кухонные принадлежности.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Экскурсия в кабинет СБО Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.)
87, 88, 89, 90, 91	Мытье посуды.	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Намыливание посуды моющим средством, чистка посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды).

92, 93	Бытовые приборы на кухне.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рассматривание иллюстраций бытовых приборов на кухне. Обращение с бытовыми приборами. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с бытовыми приборами на кухне.
94	Правила пользования бытовыми приборами на кухне.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Обсуждение правил пользования и техники безопасности при обращении с электробытовыми приборами. Работа в тетради.
95	Миксер. Правила пользования миксером.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при работе миксером. Работа в тетради.
96	Электрический чайник. Правила пользования чайником.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с электрическим чайником. Работа в тетради.
97	Холодильник. Правила пользования холодильником.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с холодильником. Работа в тетради.
98	Микроволновая печь. Правила пользования микроволновой печью.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с микроволновой печью. Работа в тетради.
99	Электрическая плита. Правила пользования электрической плитой.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита).

				Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с электрической плитой. Работа в тетради.
100	Правила ухода за бытовыми приборами на кухне.	1		Практическая работа в кабинете СБО. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье бытовых приборов (отключение из сети, протирание влажной тряпкой с моющим средством, протирание чистой тряпкой, просушка). Работа в тетради.
101	Сервировка стола. Виды сервировки.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с предметными картинками «Посуда». Знакомство с разными видами сервировки стола (праздничная, повседневная). Упражнение в различении столовых приборов и посуды. Работа в тетради (схема – сервировка стола).
102, 103, 104, 105, 106	Сервировка стола (повседневная)	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Упражнение в повседневной сервировке стола с опорой на рисунок – схему).
107, 108, 109, 110, 111	Сервировка стола (праздничная)	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Выбор посуды, столовых приборов, украшений, предметов интерьера. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд). Складывание салфеток.
112	Генеральная уборка на кухне.	1		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскладывание кухонного инвентаря на кухне. Мытье бытовых приборов. Протирание мебели).
113	Обращение с кухонным инвентарем (закрепление умений по разделу)	1		Карточки Домана «Кухня. Посуда. Бытовая техника». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков. Работа в тетради.
6 раздел – «Приготовление пищи» - 30 ч.				
114	Способы приготовления пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых: Способы приготовления пищи: варка, жарка, выпекание, нарезание). Слушание и обсуждение художественного произведения (сказка, стихотворение и др.). Работа в тетради.
115	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Экскурсия в кабинет СБО (Наблюдение за приготовлением блюда

				старшеклассниками. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Правила гигиены при приготовлении пищи.). Работа в тетради.
116	Правила поведения на кухне.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Правила поведения на кухне: безопасность, организация, совместная деятельность детей со взрослыми). Работа в тетради.
117, 118, 119, 120, 121	Обработка продуктов.	5		Рассматривание сюжетных иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (протирание стола, обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей - картофеля, моркови, овощечисткой). Работа в тетради.
122	Чай. Правила заваривания чая.	1		Рассматривание сюжетных иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (заваривание чая). Правила поведения за столом. Работа в тетради.
123	Манная каша. Процесс приготовления.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжета по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Работа в тетради.
124, 125	Каша. Приготовление манной каши.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжета по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (совместная деятельность: приготовление манной каши. Перемешивание продуктов ложкой). Работа в тетради.
126, 127	Резание ножом.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб). Работа в тетради.
128, 129	Отваривание овощей. Варка яиц.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий при отваривании овощей, яиц: выбор продуктов (картофель, яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье картофеля, яиц, закладывание картофеля, яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание картофеля, яиц).
130, 131	Салат «Оливье». Нарезание продуктов кубиками.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб).

				Нарезание продуктов кубиками (отварной картофель, яйца, колбаса). Перемешивание продуктов.
132, 133	Нарезание продуктов кольцами.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Нарезание продуктов кольцами (огурец). Выкладывание нарезки на тарелку).
134, 135	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	2		Рецепт и процесс приготовления. 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).
136, 137	Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за трудом взрослых: рецепт и процесс приготовления теста. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста). Совместная деятельность (выпечка печенья, пользование электрической духовкой).
138, 139	Жарка продукта: гренки.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта).
140, 141	Выпекание полуфабриката: куриные наггетсы.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (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, снятие выпечки, выключение электрической духовки).
142	Приготовление пищи (закрепление умений по разделу)	1		Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков. Работа в тетради.
4 раздел – «Покупки»- 27 ч				
143,	Деньги. Распознавание монет	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа с

144, 145	(1 руб., 2 руб., 5 руб., 10 руб)			монетами (распознавание монет) Работа в тетради.
146, 147, 148	Деньги. Распознавание купюр (10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб)	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа с купюрами (рассматривание купюр 10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб) Работа в тетради.
149, 150	Магазин. Виды магазинов.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией (виды магазинов: универсальный (супермаркет), специализированный, оптовый, комиссионный). Упражнение «Что где купить?». Практическая работа с деньгами. Работа в тетради.
151, 152	Витрины и вывески магазинов.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем за покупками». Работа в тетради.
153, 154	Отделы магазина.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за поведением взрослых). Практическая работа. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Работа в тетради.
155	В магазине. Расчет на кассе. (виртуальная экскурсия)	1		Работа с видео сюжетом заранее отснятым в магазине (наблюдение за поведением взрослых. Выбор товара. 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). Практическая работа. Ориентация в расположении отделов магазина. Работа в тетради.
156, 157, 158	Магазин. Совершение покупки.	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем за покупками». Работа в тетради.
159	В магазине. Взвешивание товара. (виртуальная экскурсия)	1		Работа с видео сюжетом заранее отснятым в магазине (наблюдение за поведением взрослых. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом). Практическая работа (совершение покупки). Работа в тетради.
160	Магазин. Правила поведения в магазине.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа (совершение покупки). Работа в тетради.
161, 162	«Идем за покупками» (экскурсия в магазин)	2		Экскурсия в супермаркет. Наблюдение за поведением и действиями взрослых в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продукты, одежда, игрушки, школьные принадлежности и т.д.) Практическая работа (совершение покупки по списку от родителей)
163	Раскладывание продуктов в	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Упражнение в

	места хранения.			классификации продуктов (крупы, молочные продукты, мясо, рыба). Практическая работа (Раскладывание продуктов в места хранения). Работа в тетради.
164, 165	Аптека. Совершение покупки.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем в аптеку». Работа в тетради.
166, 167	«Идем в аптеку» (экскурсия в аптеку)	2		Экскурсия в аптеку. Наблюдение за поведением и действиями взрослых в аптеке. Планирование покупок. Рассматривание витрины в аптеке. Практическая работа (совершение покупки по списку от родителей)
168, 169	«Мы умеем покупать» (закрепление умений по разделу)	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков (совершение покупок в магазине).
170	Ведение домашнего хозяйства. Обобщение по темам.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с карточками по системе Г.Домана. Упражнение в классификации предметов в доме (мебель, одежда, обувь, продукты, деньги). Работа в тетради.