

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №2 г. Черемхово»

Рассмотрено
на заседании МО
учителей предметников
протокол № 1
«29» августа 2023 г.
Руководитель МО Овчинникова
Т.А.Овчинникова

Согласовано
зам.директора по УР И.В.Горохова
«31» августа 2023 г.

Утверждаю
Директор А.Т.Звягина
приказ № СД/102
г. Черемхово



**Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
для учащихся 8б класса
на 2023/ 2024 учебный год**

разработанной на основе федерального образовательного стандарта для детей с легкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

Составитель: учитель Е.В. Мирончук

Черемхово, 2023 г.

Домоводство предметной области "Окружающий мир"

Пояснительная записка

Рабочая программа для 8 «Б» класса на 2023-2024 уч. год (ФГОС, вариант 2) разработана на основе:

1. Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г.№ 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 02.07.2021 г.).
2. Учебного плана ГОКУ СКШ № 2 г.Черемхово на 2022-2023 учебный год;
3. Федеральной адаптированной общей общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

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

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

Основные задачи:

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

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и

перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы. Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Содержание учебного предмета "Домоводство"

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

1. Раздел "Покупки".

Планирование покупок.

Выбор места совершения покупок.

Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.

Нахождение нужного товара в магазине.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку.

Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой.

Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).

Различение чистой и грязной посуды.

Очищение остатков пищи с посуды.

Замачивание посуды.

Протирание посуды губкой.

Чистка посуды.

Ополаскивание посуды.

Сушка посуды.

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Обращение с бытовыми приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).

Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов.

Хранение посуды и бытовых приборов.

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

3. Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда.

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.

Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.

Обработка продуктов.

Мытье продуктов.

Чистка овощей.

Резание ножом.

Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Натираание 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, снятие 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, снятие 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, снятие котлет.

4. Раздел "Уход за вещами".

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

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).

Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики".

Чистка одежды.

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

5. Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

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

Место в учебном плане и сроки изучения учебного предмета.

Предмет «Окружающий социальный мир» входит в предметную область «Домоводство».

Класс	Часы в неделю	Часы в год
5	3	102
6	5	170
7	5	170
8	5	170
9	5	170

Планируемые результаты освоения учебного предмета "Домоводство":

Личностные результаты:

1. социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
2. формирование уважительного отношения к окружающим;
3. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
4. освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
5. развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
6. формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
7. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
8. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
9. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные 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.

Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. При оценке результативности достижений учитывается степень самостоятельности ребенка. Фиксация результатов осуществляется в таблице в виде знаков «+», « - » по следующим критериям:

Уровни самостоятельности при выполнении заданий	
-не выполняет задание	-
-выполняет задание со значительной помощью	ЗП
-выполняет задание с частичной помощью	ЧП
-выполняет задание по подражанию	П
-выполняет задания по образцу	О
-выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки	СШ
-выполняет задание самостоятельно (без ошибок)	+

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

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

**Календарно - тематическое планирование «Домоводство»
8 «Б» класс**

№	Дата	Изучаемый раздел/подраздел	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты	Задания для домашней работы
1 четверть						
1		Покупки	Что изучает домоводство. Инструктаж ТБ	Беседа. Ответы на вопросы.	Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе;	Повторить ТБ
2			Планирование покупок	Беседа. Составление списка покупок.	П:делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы всего класса.	Составить список покупок
3 4			Виды магазинов.	Называют виды магазинов по их назначению и различают их на картинках.	П:преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических	Карточка

					рисунков, схем);	
5 6			Отделы продуктового магазина	Различают и называют отделы продуктового магазина	П:преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);	Карточка
7			Срок годности на продуктах питания	Беседа, индивидуальная и групповая работа	Уметь смотреть срок годности на продуктах питания	Смотреть срок годности на продуктах дома
8			Оплата наличными и по карте	Работа по плану, рассказ	Уметь оплатить покупку	Карточка
9			Сюжетно-ролевая игра «Оплачиваем покупки»	Работа по плану, индивидуальная работа, работа в паре.		Карточка
10			Правила поведения в магазине.	Умеют соблюдать правила поведения в магазине.	Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе;	Повторить ПП в магазине
11			Экскурсия в продуктовый магазин	Работа в группе, беседа	Уметь правильно выбрать продукты, оплатить покупку	Повторить ПП в общественных местах

12 13			Экскурсия в дискаунтер	Работа в группе, беседа	Знать, чем отличается продуктовый магазин от дискаунтера	Повторить ПП в общественных местах
14			Магазин одежды для взрослых	Называют правила покупки в магазине по опорным словам	К: умение выполнять инструкции педагога;	Повторить ПП в общественных местах
15			Магазин детской одежды	Называют правила покупки в магазине по опорным словам	К: умение выполнять инструкции педагога;	Повторить ПП в общественных местах
16			Магазин обуви	Работа по плану, по карточкам, рассказ, беседа.		Карточка
17			Строительный магазин	Работа с наглядным материалом, просмотр презентации.	П: делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы всего класса.	Раскраска
18			Отделы строительного магазина.	Различают и называют отделы строительного магазина.	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Нарисовать строительные товары
19			Правила покупки товаров на строительном рынке и оплата товара	Называют правила покупки товаров в строительном магазине по опорным словам.	Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном	Составить план

					обществе;	
20		Уборка помещений и территории	Инвентарь для уборки территории.	Различают и называют инвентарь для уборки территории.	П:уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.	Карточка
21 22 23			Уборка листьев и травы.	Учить убирать на пришкольной территории. Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма действий. Практическая работа на улице:сгребание травы и листьев. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Принести инвентарь
24 25			Подметание территории.	Практическая работа на улице:подметание территории. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Принести инвентарь
26			Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма	П:делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы всего класса.	Зарисовать инвентарь

				действий.		
27 28			Мой дом. Части дома.	Рассматривание иллюстраций по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа по карточкам «Дом и комнаты в нем».	Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе;	Нарисовать свою комнату
29 30			Детская комната.	Рассматривание иллюстраций по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа по карточкам «Дом и комнаты в нем».	Уметь различать комнаты своего дома.	Нарисовать детскую комнату
31 32			Бытовые приборы в детской комнате.	Рассказ, беседа.	Уметь различать бытовые приборы и соблюдать ТБ	Вырезать бытовые приборы для детской комнаты
33 34			Гостиная.	Рассматривание иллюстраций по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа по карточкам «Дом и комнаты в нем».	Уметь различать комнаты своего дома.	Нарисовать гостиную
35 36			Мебель в гостиной.	Рассматривание иллюстраций по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа по	Знать виды мебели и её назначение	Нарисовать свою квартиру или дом.

				карточкам «Дом и комнаты в нем».		
37 38			Вытирание поверхности мебели	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Закрепить умения вытирать поверхность мебели. 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	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Дома протереть пыль с мебели
39 40			Влажная уборка	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Выполнить влажную уборку в своей комнате.
2 четверть						

1 2		Уборка помещений и территории	Комнатные растения в доме и уход за ними	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа с перфокартой: «Последовательность ухода за комнатными растениями». Практическая работа (Полив из лейки комнатных растений, протирание листьев цветов влажной тряпочкой)	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Раскраска
3 4			Уборка пола	Учить соблюдать последовательность действий при мытье пола. Практическая игра «Вымой пол». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок. Мытье полов.)	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Дома вымыть пол
5			Различение основных частей пылесоса.	Умение различать основные части пылесоса	П:делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы	Нарисовать пылесос

					всего класса.	
6			Чистка поверхности пылесосом.	Умение чистить поверхность пылесосом.	К:умение выполнять инструкции педагога;	Пылесосить в доме
7 8			Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	Умение соблюдать последовательность 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).	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Составить план
9			Мытье зеркала.	Умение мыть зеркало	Л:следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Карточка
10			Практическая работа «Мытье зеркала»	Уметь работать в команде.	К:умение выполнять инструкции педагога;	Вымыть дома зеркало
11 12		Обращение с кухонным инвентарем	Кухня. Кухонный инвентарь	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор столовой посуды,	К:умение выполнять инструкции педагога;	Нарисовать кухонный инвентарь

				ответы на вопросы, составление алгоритма действий. Д/игра «Столовая посуда», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. Работа в тетради		
13 14			Различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи	Учить обращаться с посудой и сервировать стол к обеду. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме Экскурсия в кабинет СБО. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Нарисовать посуду
15 16			Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Д/игра «Кухонные принадлежности». Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик,	П: делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы всего класса.	Карточка

				овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.) Работа в тетради		
17 18			Мытье посуды.	Формировать умения правильно мыть и сушить посуду. Рассмотрение иллюстраций и видео сюжетов по теме. Д/игра «Вымой посуду». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды)	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Вымыть посуду дома
19 20			Бытовые приборы на кухне.	Учить пользоваться бытовой техникой. Рассмотрение иллюстраций и видеосюжетов по теме. Д/игра «Бытовая техника», «Угадай-ка», «Что это?». Рассмотрение	К:умение выполнять инструкции педагога;	Карточка

				иллюстраций бытовых приборов на кухне.		
21 22			Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором	Учить правилам безопасности при использовании бытовой техники. Рассматривание иллюстраций. Обсуждение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	П:уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.	Карточка
23 24			Накрывание на стол. Столовые приборы и посуда.	Упражнение в различении столовых приборов и посуды. Работа в тетради. Практическая работа (Выбор посуды и столовых приборов)	К:умение выполнять инструкции педагога;	Нарисовать чайную пару
25 26			Сервировка стола.	Практическая работа (Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола).	Р:умение выполнять инструкции педагога;	Сервировать дома стол
27 28			Кухня. Порядок на кухне	Практическая работа (Раскладывание кухонного инвентаря на кухне. Мытье бытовых приборов).	Л:следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Навести порядок на кухне
29 30			Холодильник.	Рассказ, беседа, работа по карточкам	Знать назначение холодильника	Нарисовать холодильник

31 32			Уход за холодильником.	Практическая работа «Уход за холодильником»	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Дома помочь маме вымыть холодильник
33 34			Электрическая печь.	Рассказ, беседа, работа по карточкам	Знать назначение электрической печи	Повторить ТБ при работе с печью
35 36			Уход за электрической печью и духовым шкафом.	Практическая работа «Уход за электрической печью и духовым шкафом»	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Карточка
37 38			Микроволновая печь и вытяжка	Рассказ, беседа, работа по карточкам	Знать назначение микроволновой печи и вытяжки	Повторить ТБ
39 40			Уход за микроволновой печью и вытяжкой	Практическая работа «Уход за микроволновой печью и вытяжкой»	Л: следовать предложенному плану и работать в общем темпе;	Повторить ТБ
3 четверть						
1		Приготовление пищи	Профессия «Повар».	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Чтение и обсуждение художественного произведения Работа в тетради.	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	Раскраска
2			Знание правил гигиены при приготовлении пищи	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Обсуждение. Диалог «Правильно-	П: выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому.	Повторить правила гигиены

				неправильно»		
3 4			Обработка продуктов	Практическая работа (протираание стола, обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей - картофеля, моркови, овощечисткой).	К:сообщение учителю об окончании задания;	Повторить правила обработки продуктов
5 6			Перемешивание продуктов ложкой (венчиком).	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Перемешивание продуктов ложкой (венчиком)).	Л:последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.	Тренироваться перемешивать продукты в домашних условиях
7 8			Нарезание продуктов	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб). Нарезание продуктов огурец, колбаса).	П:выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому	Тренировать навыки нарезки
9 10			Правила поведения за столом.	Индивидуальная и групповая работа.	Знать правила поведения за столом	Повторить правила поведения за столом
11 12			Открытые и закрытые бутерброды.	Рассказ, беседа. Работа по карточкам	Уметь различать виды бутербродов	Карточка
13 14			Приготовление открытого бутерброда.	Соблюдение последовательности	П:знать правила гигиены при	Сделать бутерброды

				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).	приготовлении пищи;	родителям
15 16			Приготовление открытого бутерброда.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	Уметь различать виды бутербродов	Карточка
17 18			Приготовление сендвичей	Соблюдение последовательности действий при приготовлении сендвича		Приготовить в домашних условиях
19 20			Варка яиц	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий,	Сварить яйца в домашних условиях

				закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.	алгоритмом действия и т.д.	
21 22			Фруктовый салат	Умение соблюдать последовательность действий при приготовлении салата: выбор продуктов (фрукты, йогурт), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, тарелки), очистка фруктов, открывание йогурта, нарезка фруктов кубиками, добавление йогурта, перемешивание продуктов.	П:знать правила гигиены при приготовлении пищи;	Записать рецепт салата
23 24			Слойки с джемом	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа	П:выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому	Записать рецепт
25 26			Блюда из круп. Гречневая каша.	Работают с наглядным материалом, называют	П:знать правила гигиены при	Карточка

				виды каш.Развивают речь через использование опорных слов и картинок.	приготовлении пищи;	
27			Польза каши для здоровья человека.	Составляют рассказ по опорным словам, по картинкам.	П:преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);	Найти пословицы и поговорки о каше
28 29			Морс. Приготовление морса.	Работа по плану, беседа, рассказ.		Записать план приготовления морса
30 31			Виды компотов. Компот из свежих фруктов.	Работают с наглядным материалом, называют виды компотов.	К:сообщение учителю об окончании задания;	Карточка
32 33			Дидактическая игра «Определи на вкус»	Определяют на вкус виды компота.	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	Карточка
34			Дидактическая игра «Что лишнее»	Работают с карточками и выбирают правильные	П:выполнять инструкции о	Карточка

				ответы.	переходе с одного задания к другому	
35 36		Уход за вещами	Уход за вещами.	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для ухода за вещами, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Упражнение на умения выбирать щетку для одежды из предложенных, пользоваться щеткой для одежды.	П:знать правила ухода за одеждой, обувью;	Составить план ухода за вещами
37 38			Правила подготовка вещей к стирке.	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани и окраске.	Формировать умение	План стирки вещей
			Правила замачивания белья.	Правила замачивания белья. Средства, правила использования бытовых химических средств.	Л:последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.	Запомнить последовательность замачивания белья
39			Правила стирки белья.	Выбор способа стирки	П:выполнять	Запомнить

40				белья, повторение алгоритма стирки белья.	инструкции о переходе с одного задания к другому	последовательность стирки белья
41 42			Правила сушки белья.	Называют правила сушки белья, составляют алгоритм действий.	К:сообщение учителю об окончании задания;	Принести носовой платок.
43 44			Стирка косынки. Практическая работа.	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции.	П: формировать умения соблюдать последовательность действий при ручной стирке;	Стирать дома носовой платок
45 46			Правила утюжки белья.	Называют правила утюжки белья, приспособления. Т.Б.при работе утюгом	Л:последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.	Повторить ТБ
47 48			Утюжка косынки, фартука, полотенца. Практическая работа.	Повторяют правила Т.Б.при работе с утюгом. Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции.	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	Повторить ТБ
49 50			Складывание белья и одежды.	Учить складывать белье и одежду. Презентация к уроку, работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.	П:выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому	Повторить ТБ

4 четверть

1		Уход за вещами	Ремонт одежды.	Называют способы ремонта одежды (пуговицы, петли, вешалки).	К:сообщение учителю об окончании задания;	Принести пуговицу
2 3			Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.	Называют правила пришивания пуговицы и технику безопасности.	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	Повторить ТБ
4 5			Выбор чистящего средства.	Умение выбирать чистящее средство	П:выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому	Карточка
6 7			Обувь. Уход за обувью	Учить ухаживать за обувью.Побуждение к разговорной речи, общению. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Натирание поверхности ботинка кремом, закрывание тюбика с кремом). Выполнение упражнений по показу, самостоятельно	П:знать правила ухода за одеждой, обувью;	Последовательность ухода за обувью

8 9			Обувь. Мытье обуви	Учить ухаживать за обувью и мыть ее. Работа с карточками. Практическая работа (Намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой).	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	Последовательно сть ухода за обувью
10 11			Виды верхней одежды (пальто, плащ, куртка, шуба)	Беседа, рассказ, работа по карточкам.	П:преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);	Нарисовать виды верхней одежды
12 13			Чистка верхней одежды.	Практическая работа, беседа	П:выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому	Принести любой головной убор
14 15			Виды головных уборов (шапка, берет, панама, косынка, платок, чепчик).	Рассказ, групповая работа.	К:сообщение учителю об окончании задания;	Нарисовать головные уборы
16 17			Уход за головными уборами	Беседа, рассказ, работа по карточкам.	П:знать правила ухода за головными уборами;	Карточка
18		Покупки	Планирование покупок.	Планирование покупок.	Р: переход от	Составить план

19			Выбор места совершения покупок.	Выбор места совершения покупок (продукты, одежда, игрушки, школьные принадлежности и т.д.) Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями.	одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	
20			Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	Побуждение к разговорной речи, общению. Сюжетно-ролевая игра с участием и помощью учителя.	П:преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);	Составить список покупок.
21		Приготовление пищи	Молочные продукты	Умение узнавать (различение) молочные продукты (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).	К:учить оформлять свою мысль в устной речи (на уровне простого предложения или жестов);	Подобрать картинки мучных изделий
22 23			Приготовление омлета	Работа по плану, индивидуальная и групповая работа.	Уметь готовить омлет	Приготовить омлет с родителями
24 25			Мучные изделия	Умение узнавать (различать) муку и мучные изделия, готовые к употреблению (хлеб,	П:преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе	Записать рецепт

				батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки(приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки)	простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);	
26 27			Оладьи	Работа по плану, индивидуальная и групповая работа.	Уметь готовить оладьи.	Приготовить оладьи дома
28 29			Кондитерские изделия	Умение узнавать (различать) кондитерские изделия (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	К:развивать умение слушать и понимать речь других;	Подобрать картинки мясных продуктов
30			Рецепты кондитерских изделий.	Работа по плану, индивидуальная и групповая работа.	:развивать умение слушать и понимать речь других;	Записать рецепты
31			Мясные продукты	Умение узнавать (различать) мясные продукты, готовые к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо, котлета).	К:учить оформлять свою мысль в устной речи (на уровне простого предложения или жестов);	Карточка
32			Способы хранения (колбаса, ветчина, сосиска, сарделька, котлета).	Познакомить со способами хранения мясных продуктов	П:выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому	Карточка
33			Рыбные продукты	Узнавание (различение)	К:следить за	Записать рецепт

34				рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления).	объяснением учителя;	
35 36			Крабовый салат	Умение соблюдать последовательность действий при приготовлении салата	Р: переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	Записать рецепт
37 38		Уборка помещений и территории	Уборка бытового мусора.	Умение убирать бытовой мусор.	Л:последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.	
39 40			Уход за уборочным инвентарем.	Умение ухаживать за уборочным инвентарем.	К:сообщение учителю об окончании задания;	