

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Общеобразовательная школа – интернат №5»

Рассмотрено на заседании методического объединения учителей предметников, протокол №1 от 22.08.2022 г.

Согласовано: _____

зам. директора по УВР

А.А. Вострикова

Утверждаю: _____

директор

В.В. Скрипниченко.



**Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
9 класс (вариант 2)
на 2022–2023 учебный год**

Составитель: Утепкалиева Н.В.,
учитель высшей
квалификационной категории

г. Астрахань, 2022

Пояснительная записка.

Рабочая программа по домоводству для обучающихся 9 класса составлена на основе требований к результатам освоения адаптированных основных общеобразовательных программ, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Адаптированной образовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2 ГКОУ АО «ОШИ №5».

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

Цель обучения – 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.

Основные задачи:

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.

Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках домоводства:

1. Патриотического воспитания:

1.5. Уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

2. Гражданского воспитания:

2.4. Готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи;

2.5. Активное участие в школьном самоуправлении; готовность к участию в гуманитарной деятельности (помощь людям, нуждающимся в ней; волонтерство).

3. Духовно-нравственного воспитания:

3.1. Ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;

3.2. Готовность оценивать своё поведение, в том числе речевое, и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;

3.4. Свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства

4. Эстетического воспитания:

4.1. Восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов;

5. Ценности научного познания:

5.1. Ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;

6. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

6.1. Осознание ценности жизни;

6.2. Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);

6.3. Осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;

6.6. Умение принимать себя и других, не осуждая;

6.7. Умение осознавать своё эмоциональное состояние и эмоциональное состояние других, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния;

7. Трудового воспитания:

7.1. Установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города, края) технологической и социальной направленности,

7.2. Способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

7.3. Интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода;

7.4. Уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

8. Экологического воспитания:

8.2. Умение точно, логично выражать свою точку зрения на экологические проблемы;

8.6. Осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;

Программа предусматривает проведение традиционных, обобщающих уроков, с применением такой формы работы, как фронтальная, индивидуальная, работа в парах.

Ведущей формой работы учителя с обучающимися на уроке является фронтальная работа при осуществлении дифференцированного и индивидуального подхода. Для обучения характерны значительно сниженный темп обучения, структурная простота содержания знаний, максимально возможная самостоятельность и активность ученика в процессе обучения, многократная повторяемость материала при небольшом увеличении объема и усложнении его.

Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его усвоения обучающимися.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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 учащиеся со сложной структурой дефекта не могут 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. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

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

Содержание каждого раздела раскрывается в календарно-тематическом планировании.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Согласно Адаптированной образовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью, составленной на основе ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на изучение предмета «Домоводство» отводится в общем объёме 170 часов:

Учебный план ГК ОУ АО «ОШИ №5» рассчитан на 34 учебные недели, 5 часов в неделю.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Итого
	Количество часов				
9	43	35	55	37	170

Программа формирования базовых учебных действий

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР направлена на формирование готовности у детей к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1 Подготовку ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2 Формирование учебного поведения:

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем;
- принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации.

3 Формирование умения выполнять задание:

- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- готовность к безопасному и бережному поведению в обществе.
- использование по назначению учебных материалов;

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

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- организовывать рабочее место;
- контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами;
- принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев;
- корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов;

Планируемые результаты освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития адаптированной основной общеобразовательной программы

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

- 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, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- 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 работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Учебно-методический комплекс, приобретённый в рамках реализации федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование», направленный на поддержку образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется при изучении основных разделов домоводства включает:

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно – ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации и др. В программе значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные, сельскохозяйственные объекты, в магазины, на предприятия службы быта, в отделения связи, на транспорт, в различные учреждения.

Технические и электронные средства обучения:

- ♣ презентации по темам
- ♣ подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:
- ♣ учебно-практическое оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;
- ♣ печатные пособия: таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический раздаточный материал;
- ♣ экранно-звуковые пособия: мультимедийные обучающие презентации по темам программ;
- ♣ модели и натуральный ряд: муляжи; изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов; модели; изделия; предметы быта; различные виды раздаточных коллекций; конструкторы.
- ♣ Дидактические игры: «Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убирай-ка». «Пылесос», «Найди ошибку», «Не перепутай», «Чистюля». «Восстанови порядок», «Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Исправь ошибки», «Сортировка белья», «Замочи-ка», «Застирай-ка», «Стиральная машина», «Угадай-ка», «Стирка», «Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашаем к чаю», «Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?», «Опасно – безопасно», «Столовые приборы», «Овощи», «Фрукты», «Овощи и фрукты», «Что это?», «Зелень», «Приготовь-ка», «Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов».

Демонстрационные и печатные пособия:

- магнитная доска;
- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету;
- графические средства для альтернативной коммуникации: карточки с изображениями предметов уборочного инвентаря, мебели, постельного белья, одежды, обуви, бытовой техники, посуды, продуктов питания; карточки для индивидуальной работы.

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

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка 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, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/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),

мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие 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. Мытьё 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 мытьё 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 мытьё 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 по предмету «Домоводство»

№ п/п	Тема	Кол. час	Дата
1 четверть 43 часа			
1	Предмет «Домоводство» Беседа по картинкам, составление рассказа по опорным словам.	1	
2	Покупки: Знакомство с гипермаркетом и супермаркетом, отделы продуктового магазина (хлебобулочный, молочный отдел). Дидактическая игра «Магазины» Отдел молочных продуктов. Молочные продукты. Узнавание и различение отдела молочных продуктов. Отдел хлебобулочных изделий. Отдел круп и макаронных изделий. Бакалея. Просмотр презентации. Ответы на вопросы. Дидактическая игра «Продукты» Планирование покупок на день. Планирование покупок на неделю. Список покупок, практическая работа поход в супермаркет.	2 2 2 1 2	
3	Уборка территории: Инвентарь для уборки территории. Правила техники безопасности при работе с инструментами. Знание и соблюдение правила уборки территории, правила хранения инвентаря. Практическая работа уборка бытового мусора, уборка сухих веток. Воспитывать аккуратность при выполнении работы.	2 1 2 2	
4	Уход за вещами: Различие и подбор одежды по сезону. Осенняя одежда. Правила ухода за одеждой, обувь, уход за демисезонной обувью. Подготовка одежды к сезонному хранению. Правила стирки демисезонной одежды. Щетка для одежды, чистка одежды. Правила глажения осенней одежды. Практическая работа: Старка осенней одежды. Глажка осенней одежды.	1 1 1 2 1 1 2	
5	Обращение с кухонным инвентарем: Кухонный инвентарь для приготовления завтрака. Уход за кухонным инвентарем для приготовления завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.	1 1 1	
6	Приготовление пищи: Культура поведения за столом. Кухня, правила поведения на кухне. Электрический чайник. Правила эксплуатации электрического чайника. Соблюдение правил безопасности. Чай, сорта чая, полезные свойства. Технология заваривания чая. Правила подачи чая. Бутерброды. Виды бутербродов. Виды омлета, способы приготовления. Кухонный инвентарь и техника необходимые для изготовления омлета.	2 2 1 1 1 1 1	

	Практическая работа Заваривание чая. Приготовление бутербродов. Приготовление омлета.	1 2 2	
--	---	-------------	--

№ п/п	Тема	Кол. час	Дата
2 четверть (37 часов)			
1	Покупки: Знакомство с гипермаркетом и супермаркетом, отделы продуктового магазина (отдел замороженных продуктов и овощной отдел). Дидактическая игра «Магазины» Отдел фруктов и овощей. Витамины. Отработка умения вести диалог. Дидактическая игра «Фрукты и овощи». Отдел замороженных продуктов. Отдел сопутствующих товаров. Узнавание и называние отдела замороженных продуктов, рассказ о его назначении. Планирование покупок на день. Планирование покупок на неделю. Список покупок, практическая работа поход в супермаркет.	1 1 1 1 1 1 2	
3	Уборка помещения: Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Описание и называние частей пылесоса. Вилка, кнопка шнур, контейнер. Последовательность действий при уборке пылесосом. Вставление вилки в розетку, нажатие кнопки, чистка поверхности, выключение. Практическая работа Уборка пылесосом.	1 1 2 2	
4	Уход за вещами: Зимняя одежда. Составление рассказа о зимней одежде. Сюжетно-ролевая игра «Я покупаю зимнюю одежду». Правила хранения зимней одежды. Защитный чехол для одежды Особенности зимней одежды. меховая одежда. Ткань для зимней одежды. Пух, мех. Химчистка зимней одежды. Называние правила ухода за зимней одеждой. Составление рассказа по опорным словам. Практическая работа: Уход за зимней одеждой	1 1 2 2 2	
5	Обращение с кухонным инвентарем: Обращение с посудой. Уход за кухонным инвентарем. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка) Различение предметов посуды для приготовления пищи (сковорода, кастрюля, чайник, половник, нож) Узнавание (различие) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска и т.д) Дидактическая игра «Найди кухонный инвентарь» Работа по картинке кухни и с коробкой в которой находится кухонный инвентарь.	1 1 1 1 2	
6	Приготовление пищи: Культура поведения за столом. Кухня, правила поведения на кухне. Продукты, виды продуктов. Правила и условия хранения продуктов. Холодильник и его использование. Правила обработки овощей. Правила нарезки овощей, виды нарезки овощей. Правила варки овощей для салата.	1 1 1 1 1 1	

	Технология приготовления салата «Винегрета».	1	
	Практическая работа		
	Приготовление винегрета	2	
	Приготовление салата «Витаминка»	2	

Тема	Кол. час	Дата
3 четверть (51 часов)		
Покупки: Магазины бытовой химии и косметики. Отделы магазина бытовой химии и косметики. Называние и различение отделов магазина бытовой химии и косметики. Отдел моющих средств. Отдел средств личной гигиены. Называние и различение отделов средств личной гигиены, его ассортимент и названия. Сюжетно-ролевая игра «Я совершаю покупки» Развитие точности употребления слов в речи. Касса и ее расположение в магазине. Правила поведения на кассе. Касса, Кассир. Повторение правила поведения на кассе. Сюжетно-ролевая игра «Я рассчитываюсь на кассе» Последовательность действий при расчете на кассе. Складывание покупок в сумку. Практическая работа поход в супермаркет.	1 1 2 1 1 2 2 2	
Уборка помещения: Уборка помещения. Название и назначение предметов мебели в классной комнате. Подсобное помещение Классная мебель Инвентарь для уборки класса. Ведро, тряпки, моющие средства. Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями. Уход за инвентарем и его хранение. Соотнесение слова и предмета, нахождение его на картинках, правильное называние. Виды уборки Сухая уборка и влажная уборка. Уборка мебели в классе. Выполнение работы по показу учителя. Соблюдают ТБ при работе с инструментами. Уборка пола в классе. Подметание. Сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Практическая работа.	2 1 2 1 1 2 2 2	
Уход за вещами: Правила хранения демисезонной одежды. Шкаф для одежды. Составление рассказа по картинкам. Особенности демисезонной одежды. Теплая одежда Ткань для демисезонной одежды. Называние, какая ткань используется для пошива демисезонной одежды. Шерсть, драп. Правила ухода и стирки демисезонной одежды. Щетка для одежды Химчистка демисезонной одежды. Практическая работа: Уход за демисезонной одеждой	1 1 2 2 2	
Обращение с кухонным инвентарем: Правила мытья посуды и рабочего места после приготовления блюд. Уход за кухонным инвентарем. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка) Различение предметов посуды для приготовления пищи (сковорода, кастрюля, чайник, половник, нож) Знакомство с электрической плитой. Правила техники безопасности при работе на электрической плите.	1 1 1 2	

Дидактическая игра «Найди кухонный инвентарь» Работа по картинке кухня и с коробкой, в которой находится кухонный инвентарь.	2	
Приготовление пищи: Культура поведения за столом. Кухня, правила поведения на кухне. Виды супов. Способ приготовления. Продукты необходимые для изготовления супа. Дидактическая игра «Разложи продукты по кастрюлям компот и суп» Выбор продуктов, обработка продуктов (мытьё, чистка и т.д) Последовательность закладки продуктов при варке супа. Практическая работа Приготовление супа.	1 1 2 1 1 1 1 2	

Тема	Кол. час	Дата
4 четверть (39 часов)		
Покупки: Рынок. Отличие рынка от магазина и супермаркета. Называние и различение отделов магазина бытовой химии и косметики. Называние и различение отделов рынков, его ассортимент товаров и названия. Сюжетно-ролевая игра «Я совершаю покупки» Развитие точности употребления слов в речи. Профессии людей работающих на рынке. Правила обращения к продавцу при покупке продуктов на рынке. Последовательность действий при расчете с продавцом. Складывание покупок в сумку. Практическая работа поход на рынок.	1 1 1 1 1 1 1 1 2	
Уборка территории: Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке. Веник, лопата, ведро. Уборка мусора на пришкольном участке. Правила ухода и хранения инвентаря. Выполнение работы по показу учителя. Соблюдение ТБ при работе с инструментами. Практическая работа. Уборка пришкольного участка.	1 1 1 1 2	
Уход за вещами: Весенняя и летняя одежда. Составление рассказа по картинкам. Летняя одежда Ткань для летней одежды. Называние, какая ткань используется для пошива летней одежды. Правила ухода и стирки летней одежды. Регулировка утюга при глажке. Правила ТБ при работе с утюгом. Практическая работа: Стирка одежды Глажка одежды.	1 1 1 1 1 1 1 2	
Обращение с кухонным инвентарем: Правила мытья посуды и рабочего места после приготовления блюд. Уход за кухонным инвентарем. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка) Различение предметов посуды для приготовления пищи (противень, скалка, сито...) Знакомство с электрической духовкой. Правила техники безопасности при работе с электрической духовкой. Дидактическая игра «Найди кухонный инвентарь» Работа по картинке кухни и с коробкой, в которой находится кухонный инвентарь.	1 1 1 2 1	
Приготовление пищи: Культура поведения за столом. Кухня, правила поведения на кухне. Слоеное тесто. Виды слоеного теста. Правила работы с тестом и скалкой. Продукты необходимые для изготовления сосиски в тесте. Последовательность изготовления сосиски в тесте. Практическая работа Изготовление сосиски в тесте. Изготовление сладких слоеных палочек.	1 1 1 1 1 1 2 2	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 710858474967985478426001373498448859431888587348

Владелец Скрипниченко Вера Владимировна

Действителен с 26.09.2022 по 26.09.2023