

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

Рассмотрено на заседании методического объединения учителей
начальных классов протокол №1 от 24.08. 2023 г.

Согласовано: _____ зам. директора по УВР
А.А. Вострикова
Утверждаю: _____ директор
В.В. Скрипниченко.



**Рабочая программа
по предмету
«Домоводство
11 «Г» класса
2023 – 2024 учебный год**

Составитель:

Нурушова И.Х.

учитель начальных классов

г. Астрахань, 2023 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026. ФАООП УО (вариант 2) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимые правил техники безопасности.
- применение полученных знаний на практике;
- развивать функциональную грамотность в процессе изучения предмета

Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках «Домоводство»

2. Гражданского воспитания:

2.1. Готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;

2.2. Активное участие в жизни семьи, образовательной организации, местного сообщества, родного края, страны; – неприятие любых форм экстремизма, дискриминации; понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;

2.3. Представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

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

3. Духовно-нравственного воспитания:

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;

3.3. Активное неприятие асоциальных поступков;

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

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);

6.4. Соблюдение правил безопасности, в том числе навыки безопасного поведения в интернет - среде в процессе школьного образования;

6.5. Способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;

6.6. Умение принимать себя и других, не осуждая;

6.8. Сформированность навыков рефлексии;

6.9. Признание своего права на ошибку и такого же права другого человека;

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;

Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его усвоения обучающимися.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний, умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Программа построена с учетом принципов системности, научности, доступности.

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 развития учащихся.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный план ГУ ОУ АО «ОШИ №5» рассчитан на 34 учебные недели, 5 часов в неделю, 170 часов.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Итого
	Количество часов				
11	41	39	55	35	170

Программам формирования базовых учебных действий

- Соблюдать общепринятые правила поведения на уроках, перемене;
- Умение выполнять инструкции педагога;
- Использовать по назначению учебный материал;
- Умение выполнять действие по образцу и по подражанию;
- Выполнять задание от начала до конца.

Планируемые предметные результаты

Учащиеся с умеренной и тяжёлой степенью умственной отсталости могут достичь следующих результатов обучения:

1. Умение принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.
2. Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.
3. Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.

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 покупке товара. 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 (при наличии), 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. Протираание 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. 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. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьер 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 территории

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

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), 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),

ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (лопаты, грабли), тачки, лейки.

№	Тема	часы	дата
	I четверть (41 ч)		
1	Различение одежды по видам. Называние и различение одежды по видам.	1	
2	Школьная одежда. Составление рассказа о школьной одежде. Дидактическая игра «Одежда» Сюжетно-ролевая игра «Я выбираю школьную одежду» Правила хранения школьной одежды.	1	
3	Различение одежды и обуви по сезонам.	1	
4	Одежда осенняя, виды осенней одежды и обуви. Называние и различение осенней одежды и обуви.	1	
5	Осенняя одежда и обувь. Составление рассказа о осенней одежде. Дидактическая игра «Одежда» Сюжетно-ролевая игра «Я иду гулять» Правила хранения осенней одежды. Правила ухода за осенней одеждой и обувью.	1	
6	Правила стирки осенней одежды. Составление рассказа по опорным словам.	1	
7	Глажение осенней одежды. Называние правила глажения школьной одежды. Составление рассказа по опорным словам.	1	
8	Практическая работа. Стирка и глажение осенней одежды.	1	
9	Планирование покупок на день. Планирование покупок на неделю. Список покупок Рассказ по опорным словам, просмотр презентации.	1	
10	Планирование покупок на месяц.	1	
11	Виды магазинов. Рынок, магазин, гипермаркет, супермаркет. Сходство, различие видов магазинов. Ориентация в расположении отделов в супермаркетах. Отработка навыка группировки слов. Дидактическая игра «Магазины»	1	
12	Гипермаркет и супермаркет. Гипермаркет «Окей». Выполнение заданий по инструкции учителя.	1	
13	Отделы гипермаркета. Хлебобулочный отдел.	1	
14	Отделы гипермаркета. Молочный отдел.	1	
15	Электронные весы. Правила взвешивания. Складывание покупок в корзину. Повторение правила складывания покупок в корзину, действие по алгоритму.	1	
16	Касса и ее расположение в магазине. Правила поведения на кассе. Касса, Кассир . Повторение правила поведения на кассе.		
	Сюжетно-ролевая игра «Я рассчитываюсь на кассе»		
17- 18	Практическая работа. Покупка товара в гипермаркете.	2	
19	Инвентарь для уборки территории. Правила техники безопасности при работе с инструментами.	1	
20	Знание и соблюдение правила уборки территории, ТБ при работе с инструментами.	1	
21	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1	
22- 23	Уборка территории. Уборка сухих веток. Инвентарь для уборки территории. Правила хранения. Практическая работа. Воспитывать аккуратность при выполнении работы.	2	
24	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	1	
25	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	

26	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	
27	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	
28	Дидактическая игра « Найди кухонный инвентарь? » Работа по картинке «Кухня» и с коробкой, в которой находится кухонный инвентарь.	1	
29	Здоровый образ жизни. Рациональное питание. Разнообразные продукты питания, их влияние на здоровье человека.	1	
30	Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин	1	
31	Приготовление пищи. Санитарно-гигиенические требования.	1	
32	Тосты, гренки. Приготовление.	1	
33	Тосты, гренки. Приготовление.	1	
34	Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные, горячие. 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).	1	
35	Последовательность действий при приготовлении бутербродов.	1	
36	Открытые бутерброды (урок –практикум). Состав открытых бутербродов. Алгоритм приготовления открытых бутербродов. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении бутербродов.	1	
37	Закрытые бутерброды (урок – практикум)	1	
38	Состав закрытых бутербродов. Алгоритм приготовления закрытых бутербродов. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении бутербродов.	1	
39	Закусочные бутерброды (урок – практикум)	1	
40	Состав закусочных бутербродов. Алгоритм приготовления закусочных бутербродов. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении бутербродов.	1	
41	Горячие бутерброды (урок – практикум)	1	
II четверть (39 ч)			
1	Одежда зимняя, виды зимней одежды и обуви. Называние и различение зимней одежды и обуви.	1	
2	Зимняя одежда и обувь. Составление рассказа о зимней одежде. Дидактическая игра «Одежда» Сюжетно-ролевая игра «Я иду гулять» Правила хранения зимней одежды. Правила ухода за зимней одеждой и обувью.	1	
3	Правила стирки зимней одежды. Составление рассказа по опорным словам.	1	
4	Глажение зимней одежды. Называние правила глажения одежды. Составление рассказа по опорным словам.	1	
5	Практическая работа. Стирка и глажение осенней одежды.	1	
6	Виды магазинов. Уметь обратиться в магазине к консультанту, продавцу, кассиру.	1	

7	Магазин «Канцелярские товары», товары, представляемые в магазине.	1	
8	Поход в магазин. Экскурсия.	1	
9	Уметь правильно обратиться при выборе, покупке товара к консультанту, продавцу, кассиру. Уметь правильно посчитать необходимое количество денег для оплаты. Расчёт на кассе.	1	
10	Места хранения покупок дома. Знать правила распаковки товара и продуктов. Уметь правильно разложить покупки дома.	1	
11	Уборка помещения. Название и назначение предметов мебели в классной комнате. Подсобное помещение. Классная мебель	1	
12	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 название.	1	
13	Виды уборки. Сухая уборка и влажная уборка. Уборка мебели в классе. Выполнение работы по показу учителя. Соблюдают ТБ при работе с инструментами.	1	
14	Уборка пола в классе. Подметание. Сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Практическая работа.	1	
15	Уборка пола. Последовательность действий при мытье пола. Уборка класса. Протирание пыли. Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1	
16	Практическая работа. Влажная уборка. Уборка класса по образцу учителя.	1	
17	Практическая работа. Влажная уборка. Уборка класса по образцу учителя.	1	
18	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды.	1	
19	Протирание посуды губкой, чистка, ополаскивание посуды, сушка. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	
20	Профессия «посудомойщик». Экскурсия в столовую, наблюдение за работой посудомойщицы.	1	
21	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	
22	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	
23	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). 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.	1	

24	Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	
25	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта	1	
26	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.	1	
27	Соблюдение последовательности действий при варке и жарке продукта.	1	
28	Мясо и мясопродукты: знакомство с видами мяса, его обработка. Правила хранения (свежее мясо, готовый к употреблению продукт).	1	
29	Срок хранения мяса, определение качества продукта	1	
30	Экскурсия в магазин Окей «Отдел полуфабрикаты»	1	
31	Приготовление мясного салата. Варка яиц.	1	
32	Приготовление мясного салата. Варка яиц.	1	
33	Блюда из мяса. Мясные бульоны.	1	
34	Супы на мясном бульоне. Виды супов.	1	
35	Вторые блюда из мяса: отварное, домашнее жаркое, жареное мясо, котлеты.	1	
36	Запеканка с фаршем. Выбор инвентаря для приготовления мясной запеканки. Правила техники безопасности при работе с режущими предметами. Ножи, терка. Рассказ по опорным словам о пользе мясных запеканок для здоровья человека.	1	
37	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.	1	
38	Практическая работа. Приготовление мясной запеканки из фарша.	1	
39	Практическая работа. Приготовление мясной запеканки из фарша.	1	
	III четверть (55 ч)		
1	Различение одежды и обуви по сезонам.	1	
2	Одежда зимняя, виды зимней одежды и обуви. Называние и различение осенней одежды и обуви.	1	
3	Стиральная машинка. Виды стирки. Машинная стирка. Сортировка белья при машинной стирке. Последовательность действий при машинной стирке.	1	
4	Практическая работа. Стирка зимней одежды.	1	
5	Экскурсия в прачечную. Знакомство с профессией Прачка.	1	
6	Экскурсия в прачечную. Наблюдение за работой прачки.	1	

7	Утюг. Парогенератор. Соблюдение ТБ при работе с утюгом, парогенератором.	1	
8	Последовательность действий при глажении белья.	1	
9	Глажение одежды. Урок-практикум.	1	
10	Глажение одежды. Урок-практикум.	1	
11	Продуктовые магазины. Отделы продуктового магазина.	1	
12	Отделы магазина. Продукты питания. Ответы на вопросы учителя. Просмотр презентации.	1	
13	Отдел фруктов и овощей. Дидактическая игра «Фрукты и овощи»	1	
14	Отдел замороженных продуктов. Отдел сопутствующих товаров.	1	
15	Узнавание и называние отдела замороженных продуктов, рассказ о его назначении	1	
16	Отдел товаров для животных. Корм для животных Узнавание и называние отдела товаров для животных, рассказ о его назначении.	1	
17	Отдел бытовой химии. Дезинфекция. Узнавание и называние отдела бытовой химии, рассказ о его назначении.	1	
18	Отдел бытовой химии. Дезинфекция. Узнавание и называние отдела бытовой химии, рассказ о его назначении.	1	
19	Экскурсия в супермаркет. Расположение товаров в магазине.	1	
20	Покупка товара в отделе «Хозяйственные товары» выбор товара, расчет за приобретенный товар на кассе.	1	
21	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.	1	
22	Различение основных частей пылесоса. Функциональное назначение пылесоса и правила работы с ним. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.	1	
23	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.	1	
24	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом:	1	
25	Практическая работа. Уборка кабинета ритмики с использованием пылесоса.	1	
26	Практическая работа. Уборка кабинета ритмики с использованием пылесоса.	1	
27	Выполнение предметно- практических действий под руководством учителя: слушают учителя, рассказывают о своей работе.	1	
28	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.	1	
29	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	

30	Выполнение предметно- практических действий под руководством учителя: слушают учителя, рассказывают о своей работе	1	
31	Выполнение предметно- практических действий под руководством учителя: слушают учителя, рассказывают о своей работе	1	
32	Знакомство с профессией «Технический работник»	1	
33	Выполнение предметно- практических действий под руководством учителя: слушают учителя, рассказывают о своей работе. Уборка класса.	1	
34-35	Выполнение предметно- практических действий под руководством учителя: слушают учителя, рассказывают о своей работе. Уборка класса.	2	
36	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
37	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
38	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	
39	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
40	Виды теста и их основные характеристики, изделия из разных видов теста.	1	
41	Виды теста и их основные характеристики, изделия из разных видов теста.	1	
42	Бездрожжевое тесто, изделия из бездрожжевого теста.	1	
43	Практическое занятие. Изделие из бездрожжевого теста. Приготовление пиццы.	1	
44	Практическое занятие. Изделие из бездрожжевого теста.	1	
45	Слоеное тесто, виды слоеного теста, изделия из слоеного теста.	1	
46	Практическое занятие. Изделие из слоеного теста. Приготовление сосиски в тесте.	1	
47	Практическое занятие. Изделие из слоеного теста. Приготовление сосиски в тесте.	1	
48	Дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста.	1	
49	Технология приготовления дрожжевого теста.	1	
50	Виды теста их основные характеристики.	1	
51	Практическое занятие. Изделие из дрожжевого теста. Приготовление пирожков с яблоками.	1	
52	Практическое занятие. Изделие из дрожжевого теста.	1	
53	Практическое занятие. Изделие из теста.	1	
54	Блины. Выбор продуктов. Выбор инвентаря для приготовления блинов.	2	
55	Правила техники безопасности при работе с электроплитой. Приготовление блинов. Практическая работа.	1	
IV четверть (35 ч)			
1	Различение одежды и обуви по сезонам.	1	

2	Одежда весенняя, виды весенней одежды и обуви. Называние и различение весенней одежды и обуви.	1	
3	Стиральная машинка. Виды стирки. Машинная стирка. Сортировка белья при машинной стирке. Последовательность действий при машинной стирке.	1	
4	Практическая работа. Стирка весенней одежды.	1	
5	Ремонт одежды. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету.	1	
6	Пришивание пуговиц урок-практикум. Знать технику безопасности при работе с иглой, знать строение иглы, уметь вдевать нитку в ушко иголки, уметь выполнять простой шов.	1	
7	Пришивание пуговиц урок-практикум.	1	
8	Ремонт одежды, Практическая работа. Техника безопасности при работе с иглой, выполнение практического упражнения, вдевание нитки в иголку, зашивание порванного шва.	1	
9	Ремонт одежды, Практическая работа.	1	
10	Ремонт одежды, Практическая работа. Пришивание пуговицы.	1	
11	Виды магазинов. Рынок, магазин Гипермаркет	1	
12	Различие торговой точки: магазин, рынок. Отработка навыка группировки слов. Дидактическая игра «Рынок» Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	
13	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.	1	
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
15	Виды магазинов. Рынок, магазин Гипермаркет	1	
16	Экскурсия на рынок «Татар базар»	1	
17	Экскурсия на рынок «Татар базар»	1	
18	Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке.	1	
19	Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке. Веник, лопата, ведро.	1	
20	Уборка мусора на пришкольном участке.	1	
21	Правила ухода и хранения инвентаря. Выполнение работы по показу учителя.	1	
22	Соблюдение ТБ при работе с инструментами.	1	
23	Практическая работа.	1	
24	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
25	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	
26	Сервировка стола к завтраку.	1	
27	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	

28	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и вазы, расставление блюд.	1	
29	Приготовление макарон отварных. Правила и технология приготовления блюда.	1	
30	Использование специальной посуды и инвентаря.	1	
31	Приготовление макарон отварных с сыром.	1	
32	Приготовление макарон отварных с сыром.	1	
33	Технология приготовления отварных макарон.	1	
34	Инвентарь для уборки территории: веник, мусорный пакет, грабли.	1	
35	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Уход за уборочным инвентарем.	1	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 710858474967985478426001373498448859431888587348

Владелец Скрипниченко Вера Владимировна

Действителен с 26.09.2022 по 26.09.2023