

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Саратовской области " Школа - интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам г. Балаково"**

---

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО учителей

Руководитель МО



Е.А. Техтелева

«28» августа 2023г.

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора

школы-интерната по УВР



Т.Н. Смердова

«29» августа 2032 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор школы-интерната



О.В. Седова

Приказ №59 от «01» сентября 2023г.



**Адаптированная рабочая программа  
по домоводству**

5а, 6б, 7б, 8б классы

На 2023-2024 учебный год

**ПРИНЯТО**

На педагогическом совете

Протокол № 1

От «31» августа 2023 года

Документ подписан электронной подписью.

Настоящая адаптированная программа по учебному предмету «Домоводство» (далее – программа) составлена в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта общего образования и на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации".
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 года № 1599.
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 N 1026.
- Учебного плана образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 5 – 8 классы, вариант 2, государственного бюджетного образовательного учреждения Саратовской области «Школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам г.Балаково» на 2023-2024уч.г.
- Адаптированной основной образовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 5 – 8 классы государственного бюджетного образовательного учреждения Саратовской области «Школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам Балаково» на 2023-2024уч. г.
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28.
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СПЗ 1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в образовательных организациях и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Программа детализирует и раскрывает содержание Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения предмета «Домоводство», которые определены Федеральным государственным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Документ подписан электронной подписью.

Рабочая программа представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы:

1. Пояснительная записка, в которой конкретизируются общие цели образования с учетом специфики учебного предмета
2. Общая характеристика учебного предмета
  - 2.1. Характерные особенности предмета
  - 2.2. Характеристика обучающихся
  - 2.3. Коррекционная работа
3. Место учебного предмета в учебном плане
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета
  - 4.1. Личностные результаты УД
  - 4.2. Предметные результаты УД
5. Содержание учебного предмета
6. Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета
7. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся и указанием даты проводимых занятий
8. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности.
9. Приложение «Лист корректировки рабочей программы».

### 1. Пояснительная записка

Учебный предмет Домоводство направлен на повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Реализуя разделы учебного предмета Домоводство в учебном процессе, ставятся следующие **цели и задачи:**

Класс	Цели	Задачи
5а	Подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в социуме.	<ul style="list-style-type: none"><li>• сформировать умение обслуживать себя;</li><li>• сформировать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;</li><li>• повысить уровень познавательной активности обучающихся и расширить объем имеющихся знаний и представлений об окружающем мире</li></ul>
6б	Формирование знаний, умений, навыков, сопутствующих социальной адаптации обучающихся.	<ul style="list-style-type: none"><li>• познакомить обучающихся с правилами ведения домашнего хозяйства;</li><li>• сформировать практические знания о самостоятельной жизни и, необходимых бытовых умениях и навыках;</li><li>• приучить к строгому соблюдению правил безопасной работы и гигиены труда.</li></ul>
7б	Дальнейшее развитие и совершенствование социальной (жизненной)	<ul style="list-style-type: none"><li>• научить обучающихся правилам ведения домашнего хозяйства;</li><li>• развивать умения, связанные с решением бытовых экономических задач;</li><li>• сформировать положительные отношения к</li></ul>

	компетенции; навыков самостоятельной, независимой жизни.	домашнему труду;
8б	Формирование навыков самообслуживания и организации быта с соблюдением необходимых правил безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• совершенствовать навыки ведения домашнего хозяйства;</li> <li>• уточнить и закрепить понятийный аппарат (названия предметов, действия с ними);</li> <li>• сформировать стойкое понимание необходимости соблюдения санитарно-гигиенических требований при ведении домашнего хозяйства.</li> </ul>

В данной рабочей программе особое значение придается практической стороне специального образования - развитию жизненной компетенции обучающихся. Компонент жизненной компетенции рассматривается как овладение знаниями и навыками, уже сейчас необходимыми обучающимся в обыденной жизни. Формируемая жизненная компетенция обеспечивает развитие отношений детей с окружением в настоящем.

## **2. Общая характеристика предмета**

### **2.1. Характерные особенности предмета**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» представляет собой целостный документ, составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся, уровня их знаний и умений; с учетом принципов системности, научности, доступности, а также по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

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.

Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу обучающихся. При обучении по предмету «Домоводство» центральным результатом является появление значимых предпосылок трудовой деятельности, одной из которых является способность её осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определённой долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками. В целом, оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов.

Документ подписан электронной подписью.

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

Занятия по предмету Домоводство проходят в специальном кабинете, в котором отведены места для обучающихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ.

### **Характеристика обучающихся**

Контингент 5а, 6б, 7б и 8б классов неоднороден по характеру и степени речевой интеллектуальной недостаточности, имея разный уровень обученности, разные возможности освоения учебного материала.

Обучающиеся 5а, 6б, 7б и 8б классов в процессе обучения Домоводству оказываются на разных этапах овладения учебным материалом. Особенности и своеобразие психофизического развития детей с ТМНР определяют специфику их образовательных потребностей. Представим наиболее характерные особенности обучающихся с ТМНР.

**I Группа.** Обучающиеся с ТМНР имеют опорно-двигательные нарушения неврологического генеза (различные формы ДЦП, спастический тетрапарез, гиперкинез и т.д.), вследствие которых они частично зависимы от посторонней помощи в передвижении, самообслуживании, предметной деятельности и коммуникации.

Интеллектуальное развитие детей с ТМНР различно. Степень умственной отсталости колеблется от умеренной до глубокой. Развитие тех детей данной группы, у которых менее выражено интеллектуальное недоразвитие, благоприятствует формированию представлений, умений и навыков, значимых для их социальной адаптации. Так, у большинства детей проявляется интерес к общению и взаимодействию, что является предпосылкой для обучения таких детей использованию невербальных средств коммуникации (жесты, мимика, графические изображения и др.). Способность ребенка выполнять отдельные двигательные действия (захват, удержание предмета, контролируемые движения шеи и др.) создаёт предпосылки для обучения отдельным операциям по самообслуживанию и предметно-практической деятельности. Учащиеся данной группы учебный материал воспроизводят отдельно, чаще всего частями, главное в содержании выделить не могут.

**II Группа.** Особенности развития другой группы детей с ТМНР обусловлены выраженными нарушениями их поведения и проявляются в расторможенности, «полевом», нередко агрессивном поведении, стереотипиях, трудностях коммуникации и социального взаимодействия. Аутистические черты в поведении часто затрудняют установление степени нарушения интеллектуального развития. Контакт с окружающими отсутствует или возникает в форме физического обращения к взрослым обычно в ситуациях, когда ребенку требуется помощь в удовлетворении потребности. Дети данной группы не выражают интерес к деятельности других и не проявляют ответные реакции на попытки учителя и родителя организовать взаимодействие с окружающими. Они часто не выполняют просьбы или инструкции взрослого, на запрет реагируют агрессией и другими деструктивными действиями. Такие реакции наблюдаются при смене привычной для ребенка обстановки, наличии

Документ подписан электронной подписью.

рядом незнакомых людей, в шумных местах. Моторные функции рук обычно не нарушены, однако формирование предметных действий затруднено в связи со слабой мотивационно-потребностной стороной деятельности. Особенности эмоционально-волевого развития детей второй группы, их аутистические расстройства затрудняют обучение этих детей в условиях группы.

**III Группа.** У третьей группы детей с ТМНР могут иметь место нарушения общей моторики, но они передвигаются самостоятельно. Их моторная недостаточность проявляется в замедленном темпе, несформированной координации и неточности движений. У некоторых детей наблюдается деструктивное поведение, стереотипии, нежелание контактировать с окружающими и другие аутистические черты, свойственные в более выраженной степени детям второй группы. Диапазон их интеллектуального недоразвития – от умеренной до тяжелой степени умственной отсталости. Большая часть детей данной группы владеет элементарной речью: могут выразить простыми словами и предложениями свои потребности, сообщить о выполненном действии, ответить на вопрос взрослого отдельными словами, словосочетаниями или фразой. У некоторых – речь может быть развита на уровне развернутого высказывания, но часто носит формальный характер и не направлена на решение задач социальной коммуникации. Другая часть детей, не владея речью, может осуществлять коммуникацию при помощи естественных жестов, графических изображений, вокализаций, отдельных слогов и стереотипного набора слов. Обучающиеся могут выполнять отдельные операции, входящие в состав предметных действий, но недостаточно осознанные мотивы деятельности, а также неустойчивость внимания и нарушение последовательности выполняемых операций, препятствуют выполнению действия как целого.

Обучающиеся всех трех групп к самостоятельному планированию работы не способны. У всех обучающихся оказалась несформированной учебная, игровая, трудовая деятельность и познавательные интересы. Плохо развита речь. Отмечается существенное недоразвитие моторики, что затрудняет этим детям процессы усвоения устной, письменной речи и выполнения практических работ. Приемы контроля также не сформированы.

**Основной** целью программы является: овладение обучающимися системы доступных практических значимых знаний, умений, навыков, для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной жизни.

## **2.2. Коррекционная работа**

Ввиду психологических особенностей детей с нарушением познавательной деятельности, с целью усиления практической направленности обучения проводится коррекционная работа. Ежеурочно планируются специально-подобранные коррекционные упражнения, которые затрагивают:

***Коррекцию отдельных сторон психической деятельности;***

Коррекция и развитие памяти;

Коррекция и развитие внимания;

Развитие пространственных представлений и ориентации;

***Развитие различных видов мышления:***

Документ подписан электронной подписью.

Развитие наглядно-образного мышления;

Развитие словесно-логического мышления;

**Развитие основных мыслительных операций:**

Развитие умения сравнивать, анализировать

Развитие умения выделять сходство и различие понятий;

Умение работать по инструкциям;

Умение планировать деятельность

**Коррекцию нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы:**

Развитие инициативности, стремление доводить начатое дело до конца;

Формирование умения преодолевать трудности.

**Реализация коррекционной работы  
по основным темам предмета Домоводство:**

**Планирование коррекционной работы в 5А классе**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Коррекционная работа</b>
1	«Покупки»	Формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.
2	«Обращение с кухонным инвентарем»	Формировать умения по обращению с кухонным инвентарем.
3	«Уход за вещами»	Формировать умения по уходу за вещами.
4	«Уборка помещений и территории»	Формировать умения по уборке помещений и территории и обращению с уборочным инвентарем.
5	«Приготовление пищи»	Способствовать освоению простейших действий по приготовлению пищи.

**Планирование коррекционной работы в 6Б классе**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Коррекционная работа</b>
1	«Покупки»	Расширение знаний обучающихся о продовольственных и непродовольственных магазинах.
2	«Обращение с кухонным инвентарем»	Формировать знания о мебели и оборудовании на кухне.
3	«Уход за вещами»	Формировать знание простых правил по поддержанию одежды в порядке.
4	«Уборка помещений и территории»	Формировать понятие о значении чистоты и порядка в доме и на территории.

Документ подписан электронной подписью.

5	«Приготовление пищи»	Формировать элементарные представления о санитарно-гигиенических требования при приготовлении пищи.
---	----------------------	---

### Планирование коррекционной работы в 7Б классе

№ п/п	Темы	Коррекционная работа
1	«Покупки»	Закреплений знаний о магазинах и товарах, которые в них можно купить.
2	«Обращение с кухонным инвентарем»	Формировать знания о приборах, используемых при приготовлении пищи.
3	«Уход за вещами»	Формировать умения и навыки по выполнению правил и приемов при уходе за одеждой.
4	«Уборка помещений и территории»	Формировать умение различать инструменты и приспособления для уборки помещений и территории.
5	«Приготовление пищи»	Формировать знания об основных продуктах питания.

### Планирование коррекционной работы в 8Б классе

№ п/п	Темы	Коррекционная работа
1	«Покупки»	Закреплений знаний о магазинах и товарах, которые в них можно купить.
2	«Обращение с кухонным инвентарем»	Формировать знания о приборах, используемых при приготовлении пищи.
3	«Уход за вещами»	Формировать умения и навыки по выполнению правил и приемов при уходе за одеждой.
4	«Уборка помещений и территории»	Формировать представление о видах уборки, их сходствах и отличиях.
5	«Приготовление пищи»	Формировать понятие о составе пищи, о пользе витаминов.

### 3. Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет Домоводство входит в предметную область «Окружающий мир». Согласно учебному плану на данный предмет определено 102 часа в год в 5а классе (по 3 часа в неделю), 170 часов в год в 6б классе (по 5 часов в неделю), 170 часов в год в 7б классе (по 5 часов в неделю) и 170 часов в год в 8б классе (по 5 часов в неделю). Уроки проводятся согласно расписанию.



#### **4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

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

**4.1.** Личностные результаты освоения программы по домоводству включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Возможные (примерные) личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях, отмечать конкретные поступки, которые можно оценить, как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить, как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

#### **4.2. Предметные результаты УД**

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Возможные (примерные) 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.

#### **5. Содержание учебного предмета**

Для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности

Документ подписан электронной подписью.

индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

Целью обучения таких детей является: формирование представлений об алгоритмах выполнения различной хозяйственно-бытовой деятельности, а также, максимальная индивидуализация процесса ее выполнения в зависимости от психофизических особенностей.

Основные задачи сводятся к формированию представлений о назначении того или иного электроприбора или хозяйственного инвентаря, формированию умений обращаться с ними (с учетом психофизических особенностей), формированию представлений об алгоритмах действий, связанных с приготовлением пищи, с осуществлением покупок, уборкой помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять в быту.

### 5А класс

<b>Темы</b>	<b>Краткое содержание тем</b>
«Покупки»	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.
«Обращение с кухонным инвентарем»	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. 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.
«Уход за вещами»	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья, платков, полотенца и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью (протираание обуви сухой тряпкой).
«Уборка помещений и территории»	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место, заметание мусора на совок: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро. Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уборка бытового мусора. Подметание территории.
«Приготовление пищи»	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Продукты питания. как по картинкам, так и по реальным объектам. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание (различение)

молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).

### 6Б класс

Темы	Краткое содержание тем
«Покупки»	Планирование покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.
«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. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. 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.
«Уход за вещами»	Ручная стирка. 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). Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.
«Уборка помещений и территории»	Уборка мебели. 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,

	<p>раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.</p> <p>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.</p> <p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.</p>
«Приготовление пищи»	<p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).</p>

### 7Б класс

Темы	Краткое содержание тем
«Покупки»	<p>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.</p> <p>Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
«Обращение с кухонным инвентарем»	<p>Обращение с посудой. Узнавание предметов посуды, необходимых для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Хранение посуды и бытовых приборов.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при сервировке стола, накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонки и ваз, расстановка блюд. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола, раскладывание салфеток.</p>
«Уход за	<p>Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при</p>

вещами»	<p>ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.</p> <p>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). 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.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).</p> <p>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.</p>
«Уборка помещений и территории»	<p>Уборка пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. 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.</p> <p>Уборка 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.</p> <p>Чистка поверхности пылесосом. Различение основных частей пылесоса. 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. Подметание территории. Уход за уборочным инвентарем.</p>
«Приготовление пищи»	<p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.</p> <p>Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание</p>

	ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
--	---

### 8Б класс

Темы	Краткое содержание тем
«Покупки»	<p>Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
«Обращение с кухонным инвентарем»	<p>Обращение с посудой. Узнавание предметов посуды, необходимых для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола, раскладывание салфеток. Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Обращение с бытовыми приборами (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.</p>
«Уход за вещами»	<p>Ручная стирка. 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.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).</p> <p>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. Вывешивание одежды на «плечики».</p> <p>Чистка одежды. 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.</p>
«Уборка помещений и	<p>Уборка пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место,</p>

территории»	<p>заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. 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.</p> <p>Уборка 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.</p> <p>Чистка поверхности пылесосом. Различение основных частей пылесоса. 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.</p> <p>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 снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.</p>
«Приготовление пищи»	<p>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. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).</p> <p>Продукты питания. как по картинкам, так и по реальным объектам. Узнавание основных продуктов питания: мясо, рыба, молоко, крупа, сахар, молочные продукты. Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста.</p>

Документ подписан электронной подписью.

## Годовой тематический план по предмету

*Домоводство 5А класс (3 часа в неделю, 102 часа в год)*

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов, всего за год
1	Покупки	3
2	Обращение с кухонным инвентарем	26
3	Уход за вещами	16
4	Уборка помещений и территории	20
5	Приготовление пищи	37
<b>6</b>	<b>Итого</b>	<b>102</b>

*Домоводство 6Б класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)*

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов, всего за год
1	Покупки	13
2	Обращение с кухонным инвентарем	49
3	Уход за вещами	38
4	Уборка помещений и территории	30
5	Приготовление пищи	40
<b>6</b>	<b>Итого</b>	<b>170</b>

*Домоводство 7Б класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)*

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов, всего за год
1	Покупки	16
2	Обращение с кухонным инвентарем	24
3	Уход за вещами	55
4	Уборка помещений и территории	54
5	Приготовление пищи	21
<b>6</b>	<b>Итого</b>	<b>170</b>

*Домоводство 8Б класс (5 часов в неделю, 170 часов в год)*

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов, всего за год
1	Покупки	14
2	Обращение с кухонным инвентарем	59
3	Уход за вещами	36
4	Уборка помещений и территории	33
5	Приготовление пищи	28
<b>6</b>	<b>Итого</b>	<b>170</b>



Документ подписан электронной подписью.

## **6. Система оценки достижения обучающимися с УО (интеллектуальными нарушениями) планируемых результатов освоения АООП УО (вариант 2).**

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения АООП (вариант 2), которые рассматриваются соразмерно индивидуальным возможностям и специальным образовательным потребностям обучающихся.

Результаты освоения АООП (вариант 2) обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и ТМНР оцениваются как итоговые на момент завершения обучения.

Освоение обучающимися АООП (вариант 2) предполагает достижение ими двух видов результатов:

- *личностных*, включающих сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества;
- *предметных* (коррекционных для коррекционных курсов), включающих освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания и его применению.

В соответствии с требованиями ФГОС ОО УО (ИН) *личностные и предметные* планируемые результаты освоения обучающимися АООП (вариант 2) рассматриваются в качестве **возможных (примерных) результатов**, соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) должно быть достижение результатов освоения обучающимися АООП (вариант 2) последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень взаимодействия следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности обучающегося.

Документ подписан электронной подписью.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: "выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; "узнает объект", "не всегда узнает объект", "не узнает объект".

Критерии оценивания	Количество баллов для выставления отметки
Действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем	0 баллов
Смысл действия обучающийся понимает недостаточно (в минимальном объеме), связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию и с контролирующей помощью учителя	1 балл
Обучающийся преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно	2 балла
Обучающийся способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя	3 балла
Обучающийся способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя	4 балла
Обучающийся самостоятельно применяет действие в любой ситуации	5 баллов

Отметка обучающемуся, соответствующая уровню усвоения программного материала, выставляется по таблице соотнесения количества баллов с выставляемой отметкой:

Соотнесение количества баллов с выставляемой отметкой

Количество баллов для выставления отметки	Отметка	Уровень усвоения
5 баллов	«5»	оптимальный
3-4 балла	«4»	достаточный
0-2 балла	«3»	допустимый

Документ подписан электронной подписью.

## 7. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся и указанием даты проводимых занятий

### 5а класс

№ п/п	Содержание учебного материала	Дата	Основные виды учебной деятельности	Планируемые (возможные) результаты
1	Магазины. Обобщающее понятие.		Просмотр видеороликов. Рассказ, беседа.	Понимать, для чего необходимо посещать магазин.
2	Ориентация в расположении отделов магазина.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Различать отделы магазина.
3	Нахождение нужного товара в магазине.		Работа по карточкам. Соотнесение искомого товара с отделом магазина.	Уметь найти нужный товар в магазине.
4	Кухонный инвентарь. Обобщающее понятие.		Знакомство с кухонным инвентарем, имеющимся на кухне.	Понимать, что такое кухонный инвентарь и для чего он необходим.
5	Посуда. Обобщающее понятие.		Распознавание предметов посуды (в натуральном выражении), имеющихся на кухне.	Знать, для чего необходима человеку посуда. Различать столовые предметы и понимать их функциональное назначение.
6	Предметы посуды. Тарелка.		Распознавание предметов посуды (различные виды тарелок).	
7	Предметы посуды. Кружка.		Распознавание предметов посуды (различные виды кружек).	
8	Предметы посуды. Стакан.		Распознавание предметов посуды (различные виды стаканов).	
9	Предметы посуды. Вилка.		Распознавание предметов посуды (вилка).	
10	Предметы посуды. Ложка.		Распознавание предметов посуды (ложка).	
11	Сервировка стола.		Просмотр видеороликов. Знакомство с правилами сервировки стола.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.
12	Сервировка стола.		Практическое занятие «сервировка стола к завтраку»	

Документ подписан электронной подписью.

13	Правила гигиены при приготовлении пищи.		Просмотр презентации и иллюстраций. Знакомство с правилами гигиены при приготовлении пищи.	Понимание необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.
14	Выбор продуктов для приготовления блюда.		Просмотр мастер-класса по приготовлению супа «борщ». Работа по карточкам (выбор необходимых продуктов).	Уметь подобрать продукты, в соответствии с приготавливаемым блюдом.
15	Выбор инвентаря для приготовления блюда.		Просмотр мастер-класса по приготовлению супа «борщ». Выбор необходимого инвентаря для приготовления борща.	Уметь подобрать инвентарь для приготовления блюда.
16	Кухонные принадлежности. Обобщающее понятие.		Знакомство с кухонными принадлежностями, имеющимися на кухне.	Уметь различать кухонные принадлежности.
17	Кухонные принадлежности. Терка. Демонстрация.		Распознавание кухонных принадлежностей на практике (в натуральном выражении), имеющихся на кухне.	Понимать назначение кухонных принадлежностей.
18	Кухонные принадлежности. Овощечистка. Демонстрация.		Распознавание кухонных принадлежностей на практике (овощечистка).	Понимать назначение кухонных принадлежностей.
19	Кухонные принадлежности. Разделочная доска.		Распознавание кухонных принадлежностей на практике (разделочная доска).	Понимать назначение кухонных принадлежностей.
20	Выбор продуктов для завтрака.		Просмотр яркой иллюстрированной книги «Про завтраки». Работа с карточками по подбору продуктов для приготовления выбранного завтрака.	Уметь подобрать продукты, в соответствии с приготавливаемым блюдом.
21	Полезные завтраки.		Рассказа о полезных завтраках.	Понимать, что такое завтрак
22	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления завтрака.		Просмотр мастер-класса по приготовлению каши молочной. Выбор необходимого инвентаря для приготовления молочной каши.	Уметь подобрать инвентарь для приготовления блюда.
23	Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.		Просмотр презентации и иллюстраций. Повторение правил гигиены при приготовлении пищи.	Понимание необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.

Документ подписан электронной подписью.

24	Приготовление бутербродов.		Просмотр видеоматериалов по приготовлению бутербродов. Подбор продуктов.	Понимать, как делается бутерброд.
25	Намазывание кусочков хлеба маслом. Выкладывание на тарелку.		Практическая работа по намазыванию кусочка хлеба маслом и выкладывания его на тарелку.	Уметь намазать масло на кусочек хлеба.
26	Уход за вещами. Ручная стирка. Обобщающее понятие.		Знакомство с ручной стиркой	Уметь подготовить вещи к ручной стирке. Знать виды стирки (ручная, машинная). Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.
27	Выбор моющего средства, замачивание, застирывание белья.		Осуществление на практике выбора моющего средства, процесса замачивания и застирывания белья.	Отличать моющее средство для стирки одежды от других средств, имеющихся в каждой квартире.
28	Ручная стирка. Полоскание, выжимание, вывешивание.		Практическая работа по полосканию, выжиманию и вывешиванию белья.	Уметь прополоскать белье, отжать и вывесить на сушилку.
29	Складывание сухого белья.		Показать на практике, как складывать сухое белье.	Уметь аккуратно складывать вещи и убирать на нужную полку.
30	Уборка помещения: Обобщающее понятие.		Объяснение значимости уборки помещения для нормальной и здоровой жизни человека.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте помещения.
31	Уборка мебели, Обобщающее понятие.		Объяснение необходимости содержания в чистоте мебели.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.
32	Уборка мебели. Обобщающее понятие.		Показ алгоритма действий при уборке мебели.	
33	Уборка мусора с поверхности стола.		Научить убирать мусор с поверхности стола.	Уметь действовать по примеру. Уметь вытирать поверхность стола, освобождать от мусора и остатков еды.
34	Вытирание с поверхности мебели.		Практическая работа по вытиранию поверхности мебели.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.
35	Последовательность действий при мытье мебели.		Показать последовательность действий при мытье мебели.	Соблюдать последовательность действий при мытье мебели.

Документ подписан электронной подписью.

36	Последовательность действий при мытье мебели. Наполнение таза водой.		Научить аккуратно наполнять таз водой.	Соблюдать последовательность действий при мытье мебели. Уметь наполнить емкость водой, уметь перенести ее с одного места на другое.
37	Последовательность действий при мытье мебели. Приготовление губки.		Знакомство с предметами и средствами для уборки мебели.	Соблюдать последовательность действий при мытье мебели. Уметь подобрать обтирочный материал для мытья мебели.
38	Уборка предметов с поверхности стола.		Научить аккуратно и бережно убирать различные предметы с поверхности стола.	Понимать значимость и необходимость содержания стола в чистоте.
39	Вытирание предметов интерьера.		Практическая работа по вытиранию предметов интерьера.	Уметь аккуратно протереть предмет интерьера.
40	Раскладывание предметов интерьера.		Практическая работа по раскладыванию предметов интерьера.	Уметь после уборки все расставить на места.
41	Уборка территории: Обобщающее понятие.		Знакомство с возможными способами уборки территории.	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в определенное место.
42	Уборка бытового мусора.		Практическая работа по уборке бытового мусора.	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в совок.
43	Уборка снега. Сгребание.		Сгребание снега. Знакомство с лопатой для сгребания снега и принципом работы с ней.	Уметь сгрести снег.
44	Уборка снега. Заполнение кормушек кормом.		Вывешивание и заполнение кормушки.	Понимать значимость и необходимость подкорма птиц зимой.
45	Уход за уборочным инвентарем.		Показ на практике, как ухаживают за уборочным инвентарем.	Понимать для чего необходим уход за инвентарем.
46	Обращение с кухонным инвентарём. Посуда чистая.		Рассматривание чистой и грязной посуды, их сравнение.	Различение чистой и грязной посуды.
47	Посуда грязная.			
48	Правила мытья посуды.		Знакомство с правилами мытья посуды.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
49	Правила безопасности при мытье посуды.		Экскурсия в столовую.	
50	Сушка посуды.			

Документ подписан электронной подписью.

51	Раскладывание предметов посуды.		Практическая работа «Раскладывание предметов посуды в места хранения»..	Понимание необходимости порядка.
52	Приготовление пищи. Тесто. Обобщающее понятие.		Просмотр видеоматериалов по приготовлению теста.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении теста.
53	Замешивание теста для лепки.			
54	Откуда пришёл хлеб.		Просмотр документального фильма об истории происхождения хлеба	Понимать значимость хлеба для человека.
55	Разминание теста для лепки.		Практическая работа «Разминание теста»..	Уметь действовать по примеру.
56	Изготовление из теста крендельков.		Практическая работа «Изготовление из теста крендельков».	Соблюдение последовательности действий при изготовлении крендельков.
57	Изготовление из теста косички.		Практическая работа «Изготовление из теста косички».	Соблюдение последовательности действий при изготовлении косички.
58	Правила поведения за столом, в гостях, или приёма гостей.		Знакомство с правилами поведения в гостях, за столом.	Понимание необходимости соблюдения правил поведения за столом, в гостях, или приёма гостей.
59	Игра «Приходите в гости».		Моделирование ситуации «приема гостей».	Практическое применение правил приема гостей.
60	Уборка стола и мытьё посуды.		Практическая работа «Уборка стола», «мытьё посуды».	Соблюдение последовательности действий при уборке стола, при мытьё посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание.
61	Правильное питание и соблюдение режима дня.		Рассказ о необходимости соблюдения режима дня.	Понимание необходимости соблюдения режима питания и режима дня
62	Правильное питания и соблюдение режима дня.		Знакомство с основами правильного питания.	Понимание необходимости соблюдения режима питания и режима дня
63	Уход за вещами. Складывание мелких предметов одежды.		Практическая работа «Складывание мелких предметов одежды».	Уметь по примеру аккуратно складывать мелкие вещи.

Документ подписан электронной подписью.

64	Складывание носовых платков.		Практическая работа «Складывание носовых платков».	Уметь аккуратно складывать носовые платки.
65	Складывание полотенец.		Практическая работа «Складывание полотенец».	Уметь аккуратно складывать полотенца и убирать на нужную полку.
66	Чистка одежды.		Знакомство с правилами чистки одежды.	Понимать необходимость очищения одежды.
67	Уборка помещения. Уборка пола, Обобщающее понятие.		Объяснение необходимости регулярной уборки помещения.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте помещения.
68	Сметание мусора.		Практическая работа «Сметание мусора».	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в определенное место.
69	Заметание мусора на совок.		Практическая работа «Заметание мусора на совок».	Уметь действовать по примеру. Уметь заметать мусор в совок.
70	Высыпание мусора в корзину.		Практическая работа «Высыпание мусора в корзину».	Уметь действовать по примеру. Уметь аккуратно высыпать мусор в корзину.
71	Приготовление пищи. Мытье овощей. Правила гигиены.		Повторение правил гигиены при приготовлении пищи. Просмотр видеоматериала по правильному мытью овощей (подготовка к употреблению).	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
72	Мытье помидора.		Просмотр видеоматериалов по правильному мытью овощей (подготовка к употреблению).	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
73	Нарезка помидора дольками.		Знакомство с правилами техники безопасности при работе с ножом. Практическая работа по нарезке помидора дольками.	Соблюдение последовательности действий при нарезке помидоров дольками.
74	Нарезка помидора кольцами.		Практическая работа по нарезке помидора кольцами.	Соблюдение последовательности действий при нарезке помидоров кольцами.
75	Мытье огурца.		Просмотр видеоматериалов по правильному мытью овощей (подготовка к употреблению).	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
76	Чистка огурца.		Показать как очистить огурец.	Понимать важность соблюдения правил гигиены. Соблюдение последовательности действий при чистке огурца.
77	Нарезка огурца кольцами.		Просмотр видеоматериалов по нарезке овощей.	Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца кольцами.



Документ подписан электронной подписью.

78	Нарезка огурца дольками.			Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца дольками.
79	Нарезка огурца полукольцами.			Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца полукольцами.
80	Практическая работа		Практическая работа «Огуречная нарезка».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
81	Практическая работа «Овощной салат».		Практическая работа «Овощной салат».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
82	Уборка стола после приготовления пищи.		Работа с натуральными предметами.	Понимать значимость и необходимость содержания стола в чистоте.
83	Уход за обувью. Обобщающее занятие.		Рассказ о правилах ухода за обувью.	Понимать необходимость ухода за обувью.
84	Виды обуви и материала.		Демонстрация различных видов обуви и материалов из которых делают обувь.	Уметь различать обувь из различных материалов.
85	Последовательность действий при мытье обуви.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
86	Намачивание и отжимание тряпки.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
87	Протирание обуви влажной тряпкой.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
88	Протирание обуви сухой тряпкой.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
89	Просушивание обуви.		Просмотр видеоматериалов, по возможным способам просушки обуви.	Соблюдение последовательности действий при просушивании обуви.
90	Сортировка обуви.		Отработка навыков сортировки обуви.	Уметь соотносить виды обуви с временем года.

Документ подписан электронной подписью.

91	Обращение с кухонным инвентарем. Накрывание стола. Обобщающее занятие.		Рассматривание кухонного инвентаря, отбор нужных столовых предметов и посуды для накрывания стола.	Понимать значимость соблюдения правил безопасности при работе с кухонным инвентарем.
92	Выбор посуды и столовых приборов.			
93	Накрывание стола скатертью.		Отработка навыков по накрыванию стола скатертью.	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
94	Расстановка посуды.		Отработка навыков по расстановке посуды на столе.	
95	Раскладывание столовых приборов.		Отработка навыков по раскладыванию столовых приборов, солонки и блюд.	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
96	Расстановка солонки и блюд			
97	Раскладывание салфеток.		Отработка навыков по раскладыванию салфеток различными способами.	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
98	Выбор продуктов для приготовления бутерброда с колбасой, сыром, маслом.		Просмотр видеоматериалов по приготовлению бутерброда с колбасой, сыром, маслом.	Уметь подобрать продукты в соответствии с приготавливаемым блюдом
99	Выбор кухонного инвентаря.		Просмотр мастер-класса по приготовлению бутербродов и выбор необходимого инвентаря из имеющегося на кухне..	Понимать назначение кухонных принадлежностей.
100	Нарезка хлеба, сыра, колбасы.		Отработка навыков по нарезке хлеба, сыра и колбасы.	Понимание необходимости соблюдения правил безопасности при приготовлении пищи.
101	Практическая работа «Бутерброд с колбасой».		Практическая работа по приготовлению бутерброда с колбасой.	Понимание необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.
102	Практическая работа «Бутерброд с сыром».		Практическая работа по приготовлению бутерброда с сыром.	Понимание необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.

**6Б класс**

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Дата</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>	<b>Планируемые (возможные) результаты</b>
1.	Правила поведения на уроке и на перемене.		Беседа о правилах поведения на уроке и перемене.	Уметь содержать в порядке свои вещи и рабочее место, школьные принадлежности.
2.	Обязанности дежурного по классу.		Знакомство с обязанностями дежурного по классу.	Уметь производить сухую и влажную уборку.
3.	Магазины. Обобщающее понятие.		Знакомство с видами магазинов.	Понимать, для чего необходимо посещать магазинов.
4.	Планирование покупок.		Беседа о необходимости планирования покупок.	Составление списка покупок.
5.	Выбор места совершения покупок.		Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Отличие продуктовых магазинов от хозяйственных.
6.	Ориентация в расположении отделов.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание магазина, кассы на картинках, фотографиях, плакатах.
7.	Ориентация в расположении отделов.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание магазина, кассы на картинках, фотографиях, плакатах.
8.	Нахождение нужного товара в магазине.		Работа по карточкам. Соотнесение искомого товара с отделом магазина.	Уметь найти нужный товар в магазине.
9.	Нахождение нужного товара в магазине.		Работа по карточкам. Соотнесение искомого товара с отделом магазина.	Уметь найти нужный товар в магазине.
10.	Уборка территории: Обобщающее понятие.		Отработка навыков по уборке территории.	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в определенное место.
11.	Уборка класса. Обязанности дежурного.		Отработка навыков и умений по уборке класса.	Уметь навести порядок и чистоту в классе.
12.	Уборка бытового мусора.		Практическая работа по уборке бытового мусора.	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в совок.
13.	Уборка бытового мусора.		Практическая работа по уборке бытового мусора.	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в совок.
14.	Подметание территории.		Отработка навыков по уборке территории	Уметь держать метлу, веник.
15.	Подметание территории.		Отработка навыков по уборке территории	Уметь держать метлу, веник.

Документ подписан электронной подписью.

16.	Сгребание травы и листьев.		Практическая работа по сгребанию травы и листьев.	Уметь сгребать траву и листья.
17.	Сгребание травы и листьев.		Практическая работа по сгребанию травы и листьев.	Уметь сгребать траву и листья.
18.	Уход за уборочным инвентарем.		Показ на практике, как ухаживают за уборочным инвентарем.	Понимать для чего необходим уход за инвентарем.
19.	Знакомство с кухней		Экскурсия в столовую школы.	Понимать для чего нужна кухня.
20.	Кухонная мебель		Знакомство с имеющейся кухонной мебелью.	Нахождение и узнавание в имеющейся кухне кухонных предметов и оборудования.
21.	Кухонная мебель		Знакомство с имеющейся кухонной мебелью.	Нахождение и узнавание в имеющейся кухне кухонных предметов и оборудования.
22.	Бытовая техника. Обобщающее понятие.		Знакомство с бытовой техникой на имеющейся кухне.	Понимать, что такое бытовая техника и для чего она необходима.
23.	Газовая (электрическая) плита. Инструктаж по ТБ.		Знакомство с электрической плитой. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
24.	Газовая (электрическая) плита. Инструктаж по ТБ.		Знакомство с электрической плитой. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
25.	Газовая (электрическая) плита, её назначение в хозяйстве.		Знакомство с электрической плитой. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
26.	Электрочайник. Инструктаж по ТБ.		Знакомство с электрическим чайником. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
27.	Электрочайник, его назначение.		Знакомство с электрическим чайником. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
28.	Электрочайник, применение в быту.		Знакомство с электрическим чайником. Инструктаж по ТБ.	Уметь наполнить чайник водой.
29.	Холодильник. Инструктаж по ТБ.		Знакомство с холодильником. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.

Документ подписан электронной подписью.

30.	Холодильник, его назначение в хозяйстве.		Знакомство с холодильником. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
31.	Холодильник, его назначение в хозяйстве. Правила использования.		Знакомство с холодильником. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
32.	Микроволновая печь. Инструктаж по ТБ.		Знакомство с микроволновой печью. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
33.	Микроволновая печь, её назначение в хозяйстве.		Знакомство с микроволновой печью. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
34.	Микроволновая печь, её назначение в хозяйстве. Правила использования.		Знакомство с микроволновой печью. Инструктаж по ТБ.	Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах кухонных предметов и оборудования.
35.	Посуда. Обобщающее понятие.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне.	Знать, для чего необходима человеку посуда. Различать столовые предметы и понимать их функциональное назначение.
36.	Виды посуды: кухонная посуда.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне. Знакомство с видами посуды.	Знать, для чего необходима человеку посуда. Различать столовые предметы и понимать их функциональное назначение.
37.	Виды посуды: столовая посуда.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне. Знакомство с видами посуды.	Знать, для чего необходима человеку посуда. Различать столовые предметы и понимать их функциональное назначение.
38.	Виды посуды: посуда для хранения пищи и продуктов.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне. Знакомство с видами посуды.	Знать, для чего необходима человеку посуда. Различать столовые предметы и понимать их функциональное назначение.
39.	Сервировка стола.		Выбор предметов посуды и столовых приборов для сервировки стола.	Знать для чего и когда сервируем стол.

Документ подписан электронной подписью.

40.	Сервировка стола.		Выбор предметов посуды и столовых приборов для сервировки стола.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.
41.	Кухонные принадлежности.		Рассмотрение и изучение кухонных принадлежностей, имеющихся на кухне.	Понимать, что такое кухонные принадлежности.
42.	Различение кухонных принадлежностей по назначению.		Распознавание кухонных принадлежностей на практике (в натуральном выражении), имеющихся на кухне.	Понимать, что такое кухонные принадлежности.
43.	Кухонные принадлежности. Их применение на кухне.		Распознавание кухонных принадлежностей на практике (в натуральном выражении), имеющихся на кухне.	Уметь применить на практике после практического объяснения.
44.	Кухонные принадлежности. Их применение на кухне.		Распознавание кухонных принадлежностей на практике (в натуральном выражении), имеющихся на кухне.	Уметь применить на практике после практического объяснения.
45.	Различение чистой и грязной посуды		Рассматривание чистой и грязной посуды, их сравнение.	Уметь отличать чистую посуду от грязной.
46.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		Практическая работа «Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора».	Уметь убрать стол после еды.
47.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		Практическая работа «Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора».	Уметь убрать стол после еды.
48.	Вытирание поверхности мебели.		Практическая работа «Вытирание поверхности мебели».	Уметь вытирать поверхность мебели от грязи и пыли.
49.	Вытирание поверхности мебели.		Практическая работа «Вытирание поверхности мебели».	Уметь вытирать поверхность мебели от грязи и пыли.
50.	Продукты питания. Обобщающее понятие.		Беседа о важности питания для организма человека.	Понимать для чего нам нужны продукты питания.
51.	Овощи и фрукты.		Знакомство с разнообразием фруктов и их важной ролью в питании человека.	Узнавание (различение) овощей и фруктов.
52.	Правила гигиены при приготовлении пищи.		Просмотр презентации и иллюстраций. Повторение с правил гигиены при приготовлении пищи.	Понимать необходимость соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.
53.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления		Беседа о важности содержания в чистоте рабочего места.	Понимать необходимость поддержания чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Документ подписан электронной подписью.

	пищи.			
54.	Мытье овощей.		Просмотр видеоматериалов по правильному мытью овощей (подготовка к употреблению).	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
55.	Мытье помидора.		Просмотр видеоматериалов по правильному мытью овощей (подготовка к употреблению).	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
56.	Нарезка овощей. Правила безопасной работы с режущими предметами.		Повторение правил техники безопасности при работе с ножом. Практическая работа по нарезке овощей.	Соблюдение правил техники безопасности при работе с режущими предметами.
57.	Чистка помидора от кожуры.		Очищение помидора от кожуры.	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
58.	Нарезка помидора дольками.		Практическая работа по нарезке помидора дольками.	Соблюдение последовательности действий при нарезке помидоров дольками.
59.	Нарезка помидора кольцами.		Практическая работа по нарезке помидора кольцами.	Соблюдение последовательности действий при нарезке помидоров кольцами.
60.	Мытье огурца.		Просмотр видеоматериалов по правильному мытью овощей (подготовка к употреблению).	Понимать важность соблюдения правил гигиены.
61.	Чистка огурца.		Очищение огурца..	Понимать важность соблюдения правил гигиены. Соблюдение последовательности действий при чистке огурца.
62.	Нарезка огурца кольцами.		Просмотр видеоматериалов по нарезке овощей.	Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца кольцами.
63.	Нарезка огурца дольками.		Просмотр видеоматериалов по нарезке овощей.	Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца дольками.
64.	Нарезка огурца полукольцами.		Просмотр видеоматериалов по нарезке овощей.	Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца полукольцами.
65.	Нарезка огурца кубиками.		Просмотр видеоматериалов по нарезке овощей.	Соблюдение последовательности действий при нарезке огурца кубиками.
66.	Практическая работа «Помидорная нарезка».		Практическая работа «Помидорная нарезка».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.

Документ подписан электронной подписью.

67.	Практическая работа «Огуречная нарезка».		Практическая работа «Огуречная нарезка».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
68.	Практическая работа «Овощной салат».		Практическая работа «Овощной салат».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
69.	Напитки.		Знакомство с разнообразием напитков, показ презентации.	Узнавание (различение) напитков по упаковке.
70.	Различение напитков.		Демонстрация напитков и их дегустация (кисель, компот, чай, лимонад и др.).	
71.	Различение напитков.		Демонстрация напитков в различных упаковках (кисель, компот, чай, лимонад и др.).	Узнавание (различение) напитков по вкусу и запаху (компот/сок, кисель, чай/вода).
72.	Складывание белья и одежды.		Показать на практике, как складывать белье.	Уметь аккуратно складывать вещи и убирать их на нужную полку.
73.	Складывание белья и одежды.		Показать на практике, как складывать белье.	
74.	Одежда. Вывешивание на «плечики».		Практическая работа. Вывешивание на «плечики».	Уметь повесить одежду на плечики.
75.	Одежда. Вывешивание на «плечики».		Практическая работа. Вывешивание на «плечики».	Уметь повесить одежду на плечики.
76.	Вывешивание одежды на «плечики», вывешивание «плечиков» в шкаф.		Практическая работа. Вывешивание на «плечики» с последующим вывешиванием в шкаф.	Уметь повесить вешалку с одеждой в шкаф.
77.	Вывешивание одежды на «плечики», вывешивание «плечиков» в шкаф.		Практическая работа. Вывешивание на «плечики» с последующим вывешиванием в шкаф.	Уметь повесить вешалку с одеждой в шкаф.
78.	Чистка одежды.		Знакомство с правилами чистки одежды.	Понимать необходимость очищения одежды.
79.	Уход за обувью. Обобщающее занятие.		Рассказ о правилах ухода за обувью.	Понимать необходимость ухода за обувью. Уметь различать обувь из различных материалов.
80.	Инвентарь для чистки обуви.		Знакомство с инвентарем для чистки обуви.	
81.	Виды обуви и материала.		Демонстрация различных видов обуви и материалов из которых делают обувь.	Понимать необходимость ухода за обувью.



Документ подписан электронной подписью.

82.	Чистка обуви.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Понимать необходимость ухода за обувью.
83.	Последовательность действий при мытье обуви.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.
84.	Просушивание обуви.			
85.	Сортировка обуви.		Отработка навыков сортировки обуви.	Уметь соотносить виды обуви с временем года.
86.	Правила поведения за столом.		Беседа.	Знать правила поведения за столом.
87.	Очищение остатков еды с посуды.		Практическая работа.	Уметь очищать остатки еды с посуды.
88.	Очищение остатков еды с посуды.			
89.	Замачивание посуды.		Практическая работа.	Уметь замачивать посуду.
90.	Замачивание посуды.			
91.	Протирание посуды губкой.		Практическая работа.	Уметь протирать посуду губкой.
92.	Протирание посуды губкой.			
93.	Вытирание поверхности мебели.		Практическая работа по вытиранию поверхности мебели.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.
94.	Мытье мебели. Последовательность действий при мытье мебели.		Объяснение необходимости содержания в чистоте мебели.	Соблюдать последовательность действий при мытье мебели. Уметь наполнить емкость водой, уметь перенести ее с одного места на другое.
95.	Последовательность действий при мытье мебели.		Показать последовательность действий при мытье мебели.	
96.	Молочные продукты. Обобщающее понятие.		Знакомство с молочными продуктами и их важной ролью в питании человека.	Понимать, почему молочные продукты хранят в холодильнике.
97.	Разнообразие молочных продуктов: молоко, кефир		Знакомство с разнообразием молочных продуктов.	Уметь различать молочные продукты
98.	Разнообразие молочных продуктов: сливки, сметана		Знакомство с разнообразием молочных продуктов.	Уметь различать молочные продукты
99.	Разнообразие молочных продуктов: творог, сыр		Знакомство с разнообразием молочных продуктов.	Уметь различать молочные продукты

Документ подписан электронной подписью.

100.	Мучные изделия. Обобщающее понятие.		Просмотр презентации.	Узнавание мучных изделий.
101.	Мучные изделия, готовые к употреблению.		Работа по карточкам. Рассказ.	Узнавание (различение) мучных изделий.
102.	Мучные изделия – полуфабрикаты.		Работа по карточкам. Рассказ.	Узнавание (различение) мучных изделий.
103.	Кондитерские изделия.		Работа по карточкам. Рассказ.	Узнавание (различение) кондитерских изделий.
104.	Приготовление пищи. Тесто. Обобщающее понятие.		Просмотр видеоматериалов по приготовлению теста.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении теста.
105.	Замешивание теста для лепки.			
106.	Откуда пришёл хлеб.		Просмотр видеоматериалов по истории происхождения хлеба	Понимать значимость хлеба для человека.
107.	Разминание теста для лепки.		Практическая работа.	Уметь действовать по примеру.
108.	Изготовление из теста крендельков.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при изготовлении крендельков.
109.	Изготовление из теста косички.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при изготовлении косички.
110.	Ручная стирка. Обобщающее понятие.		Знакомство с ручной стиркой	Уметь подготовить вещи к ручной стирке. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.
111.	Емкости для ручной стирки.		Знакомство с емкостью для ручной стирки.	Узнавание и различение емкости для ручной стирки.
112.	Ручная стирка: наполнение емкости водой.		Практическое объяснение.	Запомнить последовательность действий при ручной стирке.
113.	Выбор моющего средства.		Осуществление на практике выбора моющего средства.	Отличать моющее средство для стирки одежды от других средств, имеющихся в каждой квартире.
114.	Выбор моющего средства.		Осуществление на практике выбора моющего средства.	
115.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.		Осуществление на практике отмеривание необходимого количества моющего средства	Знать для чего необходимо отмерять количество моющего средства.

Документ подписан электронной подписью.

116.	Замачивание белья.		Осуществление на практике процесса замачивани.	Уметь замочить белье.
117.	Застирывание белья.		Осуществление на практике процесса застирывания белья.	Уметь застирать белье.
118.	Застирывание белья.		Осуществление на практике процесса застирывания белья.	
119.	Полоскание белья.		Осуществление на практике процесса полоскания белья.	Уметь прополоскать белье.
120.	Полоскание белья.		Осуществление на практике процесса полоскания белья.	Уметь прополоскать белье.
121.	Выжимание белья.		Осуществление на практике процесса выжимания белья.	Уметь отжать бельё.
122.	Выжимание белья.		Осуществление на практике процесса выжимания белья.	
123.	Вывешивание белья на просушку.		Осуществление на практике процесса вывешивания белья на просушку.	Уметь отжать бельё и вывесить на сушилку.
124.	Правила мытья посуды.		Знакомство с правилами мытья посуды.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
125.	Правила безопасности при мытье посуды.		Экскурсия в столовую.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
126.	Замачивание и мытье посуды.		Практическая работа.	
127.	Мытье посуды губкой		Практическая работа.	
128.	Ополаскивание посуды.		Практическая работа.	
129.	Ополаскивание посуды.		Практическая работа.	
130.	Сушка посуды.		Практическая работа.	
131.	Инвентарь, необходимый для уборки помещения.		Практическая работа по уборке бытового мусора.	Знать для чего необходима убирать и содержать помещение в чистоте.
132.	Уборка бытового мусора.			
133.	Уборка пола. Обобщающие понятие			

Документ подписан электронной подписью.

134.	Сметание мусора на полу в определенное место.		Практическая работа «Сметание мусора».	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в определенное место.
135.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		Практическая работа.	Уметь действовать по примеру. Уметь сметать мусор в определенное место.
136.	Заметание мусора на совок.		Практическая работа «Заметание мусора на совок».	Уметь действовать по примеру. Уметь заметать мусор в совок.
137.	Влажная уборка помещения. Обобщающие понятие.		Рассказ, практическое объяснение.	Уметь подготовить помещение к влажной уборке. Понимать необходимость влажной уборки помещения.
138.	Мытье пола: соблюдение последовательности действий при мытье пола.		Практическое объяснение.	Знать последовательность действий при мытье пола.
139.	Мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой.		Практическая работа.	Уметь наполнить емкость для мытья пола водой.
140.	Мытье пола: добавление моющего средства в воду.		Практическая работа.	Уметь добавить моющее средство в воду.
141.	Мытье пола: намачивание и отжимание тряпки, мытье пола.		Практическая работа.	Уметь намочить и отжать тряпку.
142.	Мытье пола: мытье пола.		Практическая работа.	Уметь помыть пол.
143.	Мытье пола: мытье пола, выливание использованной воды, просушивание.		Практическая работа.	Уметь помыть пол и вылить использованную воду.
144.	Высыпание мусора в корзину.		Практическая работа.	Уметь действовать по примеру. Уметь аккуратно высыпать мусор в корзину.
145.	Планирование покупок.		Беседа о необходимости планирования покупок.	Знать для чего нужно планировать покупки.
146.	Выбор места совершения покупок.		Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Знать, где расположен ближайший магазин.
147.	Отличать продуктовые магазины от хозяйственных.		Презентация. Рассказ.	Понимать отличие между продуктовым и хозяйственным магазином.

Документ подписан электронной подписью.

148.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.		Презентация. Рассказ.	Знать правила общения в магазине.
149.	Нахождение нужного товара в магазине.			Понимать, как выглядят денежные купюры различного достоинства.
150.	Раскладывание продуктов в места хранения.		Практическая работа.	Уметь разобрать сумку с покупками.
151.	Кухонные принадлежности.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Понимать, что такое кухонные принадлежности, бытовая техника и для чего они необходимы.
152.	Кухонные принадлежности. Их узнавание.		Работа по карточкам.	Понимать, что такое кухонные принадлежности, бытовая техника и для чего они необходимы.
153.	Кухонные принадлежности. Их применение.		Работа по карточкам.	
154.	Бытовая техника на кухне.		Работа по карточкам.	
155.	Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.		Инструктаж по ТБ по картинкам.	Знать почему опасны электроприборы.
156.	Посуда для приготовления пищи.		Демонстрация натуральных предметов.	Знать назначение посуды.
157.	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы их хранения.		Просмотр презентации, объяснение.	Уметь отличать мясные продукты от рыбных и наоборот.
158.	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила их хранения.			
159.	Крупы и бобовые.		Работа по карточкам и с натуральными продуктами.	Узнавание и различие круп.
160.	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых.		Практическое объяснение.	Знать, как можно хранить крупы.
161.	Виды верхней одежды.		Презентация. Рассказ, беседа.	Знать виды верхней одежды.
162.	Правила чистки верхней одежды.		Демонстрация правил чистки верхней одежды	Знать правила чистки верхней одежды.

Документ подписан электронной подписью.

163.	Инвентарь для чистки верхней одежды.		Практическое объяснение.	Понимать необходимость чистки верхней одежды.
164.	Чистка верхней одежды.		Практическая работа.	Уметь чистить верхнюю одежду.
165.	Виды головных уборов.		Работа по карточкам	Уметь различить головные уборы.
166.	Различение головных уборов.		Просмотр видеоролика.	
167.	Складывание одежды в шкаф.		Практическое объяснение. Практическая работа.	Уметь аккуратно складывать вещи и убирать их на нужную полку.
168.	Гладильная доска. Её назначение.		Практическое объяснение.	Знать назначение утюга и гладильной доски.
169.	Утюг. Составные части утюга.		Демонстрация презентации.	Знать назначение утюга и гладильной доски.
170.	Правила безопасности при использовании гладильной доски.		Инструктаж по ТБ.	Знать назначение утюга и гладильной доски.

### 7Б класс

№ п/п	Содержание учебного материала	Дата	Основные виды учебной деятельности	Планируемые (возможные) результаты
1.	Планирование покупок.		Беседа о необходимости планирования покупок.	Составление списка покупок.
2.	Выбор места совершения покупок		Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Определение места совершения покупок.
3.	Ориентация в расположении отделов магазина.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание отделов магазина на картинках, фотографиях, плакатах.
4.	Нахождение нужного товара в магазине.		Работа по карточкам. Соотнесение искомого товара с отделом магазина.	Уметь найти нужный товар в магазине.
5.	Ориентация в расположении кассы в магазине.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание кассы на картинках, фотографиях, плакатах.

Документ подписан электронной подписью.

6.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		Практическая работа. Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
7.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		Практическая работа. Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
8.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		Практическая работа. Отработка навыков и умений по раскладыванию продуктов в места хранения.	Уметь разложить продукты в места хранения.
9.	Профессии работников кухни.		Знакомство с профессиями работников кухни.	Знать профессии работников кухни.
10.	Кухонная посуда.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне.	Знать, для чего необходима человеку посуда.
11.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).		Рассмотрение и изучение посуды на кухне. Знакомство с видами посуды	Уметь различать предметы посуды для сервировки стола.
12.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).		Практическая работа с натуральными предметами.	Уметь различать предметы посуды для сервировки стола.
13.	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.		Знакомство с кухонным инвентарем, имеющимся на кухне.	Знать технику безопасности при пользовании кухонным инвентарем
14.	Техника безопасного труда при работе с кухонным инвентарем.		Инструктаж по ТБ при работе с кухонным инвентарем.	Знать технику безопасности при пользовании кухонным инвентарем
15.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)		Распознавание кухонных принадлежностей.	Уметь различать кухонные принадлежности
16.	Моющие средства для ухода		Объяснение необходимости использования	Соблюдение последовательности действий

Документ подписан электронной подписью.

	за кухонной посудой.		моющих средств при мытье посуды.	при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
17.	Правила ухода за кухонной посудой.		Просмотр презентации.	
18.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды		Рассматривание чистой и грязной посуды, их сравнение.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
19.	Замачивание посуды. Намыливание посуды губкой.		Практическая работа «Замачивание посуды, намыливание губкой»	
20.	Чистка, мытьё с помощью губки, мочалки, моющих средств кастрюль.		Практическая работа «Чистка кастрюли с помощью мочалки и моющих средств»	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
21.	Чистка, мытьё с помощью губки, мочалки, моющих средств чайников.		Практическая работа «Чистка чайника с помощью мочалки и моющих средств»	
22.	Чистка, мытьё с помощью губки, мочалки, моющих средств сковородок.		Практическая работа «Чистка сковороды с помощью мочалки и моющих средств»	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
23.	Уход за посудой: ополаскивание, сушка.		Практическая работа «Ополаскивание, сушка посуды».	
24.	Уход за одеждой. Название одежды.		Знакомство с видами одежды.	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью.
25.	Ручная стирка. Обобщающее понятие.		Объяснение понятия «ручная стирка».	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.
26.	Сроки смены белья.		Просмотр видеоролика. Беседа.	Понимать необходимость смены белья
27.	Правила хранения белья до стирки.		Объяснение необходимости регулярной смены белья.	Уметь аккуратно складывать белье и убирать его на нужную полку.
28.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		Практическая работа «Ручная стирка».	Знать последовательность действий при ручной стирке.
29.	Емкости для ручной стирки.		Знакомство с емкостью для ручной стирки.	Узнавание и различение емкости для ручной стирки.



Документ подписан электронной подписью.

30.	Ручная стирка: наполнение емкости водой.		Практическое работа «Наполнение емкости для стирки водой».	Запомнить последовательность действий при ручной стирке.
31.	Выбор моющего средства.		Выбор моющего средства для стирки белья.	Отличать моющее средство для стирки одежды от других средств, имеющихся в каждой квартире.
32.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.		Отработка умения отмерить необходимое количество моющего средства для стирки.	Знать, для чего необходимо отмерять количество моющего средства.
33.	Сортировка белья перед стиркой.		Отработка умения сортировать белье перед стиркой.	Знать, для чего нужна сортировка белья.
34.	Замачивание, застирывание белья.		Отработка на практике умения замачивания и застирывания белья.	Уметь замочить и застирать белье.
35.	Глажение утюгом. Техника безопасного труда.		Инструктаж по ТБ при работе с электроутюгом.	Знать технику безопасности при глажении.
36.	Утюг, его составные части.		Знакомство с утюгом. Просмотр презентации.	Уметь различать составные части утюга.
37.	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры).		Знакомство с утюгом и его составными частями (в натуральном выражении).	
38.	Установка гладильной доски. Выставление температурного режима на утюге.		Отработка умения установки гладильной доски и установки режима глажения на холодном утюге.	Уметь пользоваться гладильной доской и утюгом.
39.	Подключение утюга к сети. Раскладывание белья на доске.		Инструктаж по ТБ при работе с электроприборами. Отработка умения разложить белье перед глажением.	
40.	Отработка навыка движения руки с утюгом, складывание белья.		Практическая работа «Отработка навыка движения руки с утюгом, складывание белья».	
41.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.		Закрепление умений и навыков необходимых при глажении белья.	Понимать необходимость соблюдения последовательности действий при глажении белья.

Документ подписан электронной подписью.

42.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, домашняя		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Понимать необходимость ухода за обувью.
43.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Уметь различать обувь по сезонам
44.	Уход за обувью. Очистка от загрязнений.		Практическое работа «Очистка обуви»..	
45.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой		Практическое объяснение по «соблюдению последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой».	Уметь соблюдать действия при мытье обуви.
46.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой		Практическое объяснение по «соблюдению последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой».	Уметь соблюдать действия при мытье обуви.
47.	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.		Знакомство с правилами работы специальной обувной губкой при уходе за обувью.	Уметь пользоваться специальной губкой.
48.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.		Закрепление знаний по теме «уход за обувью».	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью
49.	Правила поведения в столовой.		Знакомство с правилами поведения в столовой.	Знать правила поведения в столовой.
50.	Правила пользования столовыми приборами.		Знакомство со столовыми приборами и правилами их использования.	Знать правила пользования столовыми приборами.
51.	Режим питания.		Рассказ, беседа.	Понимать необходимость соблюдения режима питания.
52.	Подметание территории, уборка травы и листьев.		Отработка навыков по уборке территории.	Уметь подметать траву и листья

Документ подписан электронной подписью.

53.	Уборка инвентаря на хранение.		Практическая работа. Рассказ о важности уборки инвентаря на хранение.	Понимать для чего необходим уход за инвентарем.
54.	Приготовление пищи. Правила гигиены.		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Понимать необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.
55.	Основные продукты питания: мясо.		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – мясо..
56.	Основные продукты питания: рыба.		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – рыба.
57.	Основные продукты питания: крупа, сахар.		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – крупа, сахар.
58.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – молочные продукты.
59.	Основные продукты питания: овощи и фрукты.		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – овощи, фрукты.
60.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.		Рассказ о важности правильного питания.	Знать значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.
61.	Холодильник. Правила пользования холодильником.		Просмотр презентации. Инструктаж по ТБ.	Знать для чего необходим холодильник.
62.	Значение уборки помещения для жизни человека.		Беседа о уборки и содержания в чистоте помещения.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте помещения.
63.	Предметы для уборки помещений.		Знакомство с предметами для уборки помещения.	Уметь различать предметы для уборки помещений.
64.	Правила пользования предметами уборочного инвентаря		Практическая работа.	Уметь пользоваться предметами уборочного инвентаря.
65.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.		Практическая работа.	Различение понятий суха и влажная уборка.
66.	Подметание пола и протираание пыли.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола и протирании пыли.

Документ подписан электронной подписью.

67.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.		Отработка последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
68.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок.		Отработка последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
69.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.		Отработка последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
70.	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.		Практическая работа.	Уметь пользоваться тряпкой для мытья полов.
71.	Мебель, виды мебели.		Знакомство с видами мебели.	Знать названия минимально-необходимой мебели для жизни человека.
72.	Уход за полированной мебелью.		Практическая работа.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.
73.	Уход за мягкой мебелью.		Практическая работа.	
74.	Уход за резиновой обувью.		Практическая работа.	Уметь различать обувь из различных материалов.
75.	Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды.		Практическое объяснение.	Знать где и как хранят принадлежности для чистки обуви.

Документ подписан электронной подписью.

76.	Уход за кожаной обувью: нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца		Практическая работа «нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца».	Уметь действовать по примеру при уходе за обувью.
77.	Просушивание мокрой обуви.		Практическая работа.	Понимать необходимость ухода за обувью.
78.	Ручная стирка. (полотенце.)		Практическая работа «Ручная стирка полотенец»	Уметь подготовить вещи к ручной стирке. Знать виды стирки (ручная, машинная).
79.	Ручная стирка. (тряпка для ухода за мебелью).		Практическая работа «Ручная стирка тряпки».	Уметь применить приемы ручной стирки на практике.
80.	Мытьё рабочих столов.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при мытье рабочего стола.
81.	Мытьё подоконников.		Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий при мытье подоконника.
82.	Правила ухода за комнатными растениями.		Практическая работа «уход за комнатными растениями».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
83.	Практическая работа: мытьё растений, протираание пыли с листьев, полив.		Практическая работа «уход за комнатными растениями».	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.
84.	Пылесос. Правила безопасной работы с пылесосом.		Инструктаж по ТБ при работе с пылесосом.	
85.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.		Просмотр презентации. Рассказ о назначении пылесоса.	Знать назначение пылесоса.
86.	Пылесос, его назначение в доме.			
87.	Использование пылесоса при уборке помещения. Практическая работа.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
88.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом

Документ подписан электронной подписью.

89.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
90.	Генеральная уборка класса.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
91.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок		Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Составление списка покупок.
92.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.			Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
93.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
94.	Уход за одеждой и обувью. . Название одежды.			
95.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, домашняя		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь различать обувь по видам (уличная, домашняя)
96.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Уметь различать обувь по сезонам
97.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью.
98.	Сроки смены белья.			
99.	Правила хранения белья до стирки.		Отработка навыков сортировки обуви.	Уметь соотносить виды обуви с временем года.
100.	Правила применения моющих средств для стирки белья.		Беседа.	Уметь воспользоваться моющим средством для стирки белья. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.
101.	Стирка и сушка мелких вещей ( носки, носовой платок). Практическая работа		Практическая работа.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки. Понимать необходимость очищения одежды

Документ подписан электронной подписью.

102.	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка). Практическая работа .		Практическая работа.	путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки.
103.	Правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.		Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор.
104.	Правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.		Практическая работа.	
105.	Нагревательные приборы: электрический чайник.		Практическая работа.	Знать назначение электрического чайника, электрической плиты.
106.	Нагревательные приборы: электроплита.			
107.	Правила пользования электронагревательными приборами.		Практическое объяснение материала. Практическая работа.	Понимать опасность электронагревательными приборами
108.	Правила пользования электронагревательными приборами.		Просмотр видеороликов. Практическое объяснение. Практическая работа.	Знать элементарные правила пользования электронагревательными приборами.
109.	Последовательность в обработке овощей: сортировка.		Практическая работа.	Знать что такое сортировка и для чего она нужна.
110.	Последовательность в обработке овощей: мытьё.		Работа по карточкам. Рассказ.	Знать последовательность действий в обработке овощей.
111.	Правила техники безопасности при пользовании ножом.		Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.
112.	Правила техники безопасности при пользовании вилкой.		Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.

Документ подписан электронной подписью.

113.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (картофель).		Практическая работа.	Уметь нарезать отварной картофель
114.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (свекла).		Практическая работа.	Уметь нарезать отварную свеклу.
115.	Практические упражнения в нарезке сырых овощей (помидор).		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении теста.
116.	Практические упражнения в нарезке сырых овощей (огурец).		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении теста.
117.	Чистка варёного картофеля.		Практическая работа.	Уметь очистить отварной картофель
118.	Чистка сырого картофеля		Практическая работа.	Уметь действовать по примеру.
119.	Мытьё рабочих столов.		Практическая работа.	Уметь убрать за собой рабочее место.
120.	Мытьё подоконников.		Практическая работа.	Уметь привести в порядок подоконник.
121.	Правила ухода за комнатными растениями.		Рассказ, практическое объяснение.	Знать элементарные правила ухода за комнатными растениями.
122.	Практическая работа: мытьё растений, протираание пыли с листьев, полив.		Практическая работа.	Уметь пользоваться лейкой для полива комнатных растений.
123.	Пылесос. Правила безопасной работы с пылесосом.			Знать назначение пылесоса.
124.	Различение основных частей пылесоса.			Уметь разобрать пылесос.
125.	Подготовка пылесоса к работе.		Практическая работа.	Уметь собрать пылесос.
126.	Чистка пола пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом.



Документ подписан электронной подписью.

127.	Изготовление бумажных цветов для объемной открытки к Международному женскому дню		Складывание заготовки цветка. Вырезание по трафарету.	Уметь сложить заготовку.
128.	Изготовление бумажных цветов для объемной открытки к Международному женскому дню		Раскрашивание заготовок	Уметь раскрасить заготовку.
129.	Изготовление объемной открытки к Международному женскому дню		Склеивание заготовок цветка в объемный цветок.	Уметь работать с клеем.
130.	Изготовление объемной открытки к Международному женскому дню		Сборка всех деталей объемной открытки.	Уметь работать с клеем.
131.	Уборка территории от снега.		Практическая работа.	Уметь пользоваться уборочным инвентарем.
132.	Посыпание дорожек песком.		Практическая работа.	Соблюдать правила безопасности при работе с песком.
133.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.		Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.
134.	Пылесос, его назначение в доме.		Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.
135.	Использование пылесоса при уборке помещения. Практическая работа.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
136.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
137.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом

Документ подписан электронной подписью.

138.	Генеральная уборка класса.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
139.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок		Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Учить планировать покупки, уметь выбирать места совершения покупок
140.	Разнообразие продуктов питания. Покупка продуктов.		Рассказ о важности значения продуктов питания в жизни человека.	Знать правила поведения в магазине
141.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		Практическая работа. Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
142.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		Практическое объяснение.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
143.	Хранение продуктов		Ознакомление со способами хранения продуктов питания «Игра по теме «найди лишнее»	Уметь пользоваться холодильником. Уметь разложить продукты в места хранения.
144.	Предметы посуды для сервировки стола.		Выбор предметов посуды для сервировки стола. Выбор столовых приборов для сервировки стола.	Уметь сделать правильный выбор предметов для сервировки стола
145.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки
146.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки
147.	Сервировка стола.		Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь сервировать стол, следуя примеру.
148.	Правила поведения в общественных местах (кинотеатр)		Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах
149.	Правила поведения в общественных местах (магазин)		Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах

Документ подписан электронной подписью.

150.	Правила поведения за столом		Рассказ.	Знать элементарные правила поведения за столом
151.	Правила поведения в транспорте		Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в транспорте
152.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.		Рассказ. карточки с изображением предметов одежды	Знать название одежды, уметь соотносить предмет одежды с её названием
153.	Уход за одеждой и обувью. Название одежды.		Рассказ. карточки с изображением предметов одежды	Знать название одежды, уметь соотносить предмет одежды с её названием
154.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, школьная, домашняя		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь соотносить предметы обуви и название обуви
155.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Соотносить вид обуви с сезоном
156.	Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом. Правила пользования утюгом.		Инструктаж по ТБ при работе с электроутюгом.	Знать правила безопасного пользования утюгом
157.	Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани		Отработка навыков глажения хлопчатобумажной ткани.	Формировать навыки глажения
158.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.		Рассказ. Просмотр видеоролика.	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами
159.	Правила ухода за зеркалами и стеклами.		Практическое объяснение	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами
160.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.		Наглядная демонстрация средств для чистки зеркал и стекол.	Знать средства, применяемые для чистки стекол и зеркал.
161.	Применение народных средств для очистки стеклянных изделий.		Практическое объяснение	Уметь применять на практике различные средства для чистки стекол и зеркал.

Документ подписан электронной подписью.

162.	Мытье стекол, зеркал; правила и приемы безопасности.		Практическая работа.	Формировать навыки и приемы безопасной работы при мытье стекол и зеркал.
163.	Уборка помещения		Практическая работа	Закрепить навыки ухода за жилищем.
164.	Правила пользования предметами уборочного инвентаря		Практическая работа.	Уметь пользоваться предметами уборочного инвентаря.
165.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.		Практическая работа.	Различение понятий суха и влажная уборка.
166.	Подметание пола и протираание пыли.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола и протираании пыли.
167.	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.		Практическое объяснение	Понимание смысла действий: сметание мусора в определенное место; заметание мусора в совок
168.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
169.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.

Документ подписан электронной подписью.

170.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
------	--	--	----------------------	--

### 8Б класс

№ п/п	Содержание учебного материала	Дата	Основные виды учебной деятельности	Планируемые (возможные) результаты
1.	Знакомство со списком запланированных для покупки продуктов.		Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Составление списка покупок.
2.	Выбор места совершения покупок		Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Определение места совершения покупок.
3.	Продуктовый магазин. Отделы магазина.		Просмотр видеороликов. Рассказ об отделах продуктового магазина.	Нахождение и узнавание отделов магазина на картинках, фотографиях, плакатах.
4.	Ориентация в расположении отделов магазина.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание отделов магазина на картинках, фотографиях, плакатах.
5.	Нахождение нужного товара в магазине.		Работа по карточкам. Соотнесение искомого товара с отделом магазина.	Уметь найти нужный товар в магазине.
6.	Выбор продуктов. Срок годности продуктов.		Знакомство со способами нанесения на продуктах сроков годности .	Уметь найти срок годности продукта.
7.	Взвешивание товаров. Оплата покупки.		Взвешивание товаров на весах.	Уметь воспользоваться весами.
8.	Ориентация в расположении кассы в магазине.		Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в магазине.	Нахождение и узнавание кассы на картинках, фотографиях, плакатах.

Документ подписан электронной подписью.

9.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы.
10.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара
11.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: оплата товара, предъявление карты скидок кассиру.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: оплата товара, предъявление карты скидок кассиру.
12.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.
13.	Соблюдение последовательности действий при покупке товаров: складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при покупке товаров: складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.
14.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		Практическая работа.	Уметь разложить продукты в места хранения.

Документ подписан электронной подписью.

15.	Уборка бытового мусора.		Практическая работа.	Уметь убрать бытовой мусор
16.	Подметание территории.		Практическая работа.	Уметь подметать траву и листья
17.	Подметание территории.		Практическая работа.	Уметь подметать траву и листья
18.	Сгребание травы и листьев.		Практическая работа.	Уметь сгребать траву и листья
19.	Уборка травы и листьев.		Практическая работа.	Уметь подметать траву и листья
20.	Уборка инвентаря на хранение.		Практическая работа.	Понимать для чего необходим уход за инвентарем.
21.	Кухня. Правила уборки на кухне.		Практическое объяснение.	Знать правила уборки на кухне.
22.	Профессии работников кухни.		Просмотр видеоматериалов	Знать профессии работников кухни.
23.	Кухонная посуда, кухонные принадлежности.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне.	Знать, для чего необходима человеку посуда, кухонные принадлежности.
24.	Обращение с посудой.		Рассмотрение и изучение посуды на кухне. Знакомство с видами посуды	Уметь различать предметы посуды для сервировки стола.
25.	Различение предметов посуды для сервировки стола.		Выбор предметов посуды для сервировки стола. Выбор столовых приборов для сервировки стола.	Уметь сделать правильный выбор предметов для сервировки стола
26.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).		Выбор предметов посуды для приготовления пищи.	Уметь сделать правильный выбор предметов для сервировки стола
27.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).		Практическая работа с натуральными предметами.	Уметь различать кухонные принадлежности.

Документ подписан электронной подписью.

28.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).		Практическая работа с натуральными предметами.	Уметь различать кухонные принадлежности.
29.	Техника безопасного труда при работе с кухонными принадлежностями.		Практическое объяснение.	Знать технику безопасности при пользовании кухонным инвентарем
30.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды		Практическое объяснение.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
31.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды		Практическое объяснение.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
32.	Очищение остатков пищи с посуды.		Отработка умений ухода за посудой	Уметь очистить посуду от остатков пищи
33.	Замачивание посуды.		Практическая работа.	Уметь замачивать посуду.
34.	Протираание посуды губкой.		Практическая работа.	Уметь пользоваться губкой для посуды.
35.	Моющие средства для ухода за кухонной посудой.		Практическая работа «Выбор моющего средства для мытья посуды».	Уметь пользоваться моющим средством для посуды.
36.	Намыливание посуды губкой.		Практическая работа «Намыливание посуды губкой».	Уметь пользоваться моющим средством для посуды и губкой для посуды.



Документ подписан электронной подписью.

37.	Чистка, мытьё кухонной посуды с помощью губки и моющего средства.		Практическая работа «Чистка посуды с помощью губки и моющих средств, сушка, ополаскивание»	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
38.	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.			
39.	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.			
40.	Столовые приборы. Ложки и вилки. Правила мытья столовых приборов. Мытье ложек и вилок.		Знакомство с правилами мытья ложек и вилок.	Уметь мыть ложки и вилки.
41.	Правила мытья столовых приборов. Мытье ложек и вилок.		Практическая работа «Мытье столовых приборов»	Уметь мыть ложки и вилки.
42.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.		Практическая работа «Выбор посуды для сервировки стола».	Уметь выбрать посуду и столовые приборы для сервировки стола.
43.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.		Практическая работа «Выбор посуды для сервировки стола».	Уметь выбрать посуду и столовые приборы для сервировки стола.
44.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		Практическая работа «Раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола».	Уметь сервировать стол.
45.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		Практическая работа «Раскладывание посуды и столовых приборов при сервировке стола».	Уметь сервировать стол.
46.	Электробытовые приборы.		Знакомство с разнообразием электробытовых приборов.	Знать, какие электробытовые приборы есть в доме.
47.	Правила пользования электробытовыми приборами.		Инструктаж по ТБ при пользовании электробытовыми приборами.	Знать правила безопасной эксплуатации электробытовых приборов.
48.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).		Знакомство с блендером	Уметь различить блендер среди других электробытовых приборов.

Документ подписан электронной подписью.

49.	Техника безопасности при работе с блендером.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе блендера	Знать правила безопасной эксплуатации блендера.
50.	Техника безопасности при работе с блендером.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе блендера	Знать правила безопасной эксплуатации блендера.
51.	Блендер. Правила ухода за блендером.		Знакомство с правилами ухода за блендером.	Уметь бережно относиться и ухаживать за электробытовыми приборами.
52.	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).		Знакомство с миксером	Уметь различить миксер среди других электробытовых приборов.
53.	Техника безопасности при работе с миксером.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе миксера	Знать правила безопасной эксплуатации миксера.
54.	Техника безопасности при работе с миксером.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе миксера	Знать правила безопасной эксплуатации миксера.
55.	Миксер. Правила ухода за миксером.		Знакомство с правилами ухода за миксером.	Уметь бережно относиться и ухаживать за электробытовыми приборами.
56.	Различение бытовых приборов по назначению (тостер).		Знакомство с тостером	Уметь различить тостер среди других электробытовых приборов.
57.	Техника безопасности при работе с тостером.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе тостера	Знать правила безопасной эксплуатации тостера.
58.	Техника безопасности при работе с тостером.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе тостера	Знать правила безопасной эксплуатации тостера.
59.	Тостер. Правила ухода за тостером.		Знакомство с правилами ухода за тостером.	Уметь бережно относиться и ухаживать за электробытовыми приборами.
60.	Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).		Знакомство с кухонным комбайном.	Уметь различить кухонный комбайн среди других электробытовых приборов.
61.	Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе тостера	Знать правила безопасной эксплуатации кухонного комбайна.
62.	Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе тостера	Знать правила безопасной эксплуатации кухонного комбайна.
63.	Кухонный комбайн. Правила ухода за кухонным комбайном.		Знакомство с правилами ухода за кухонным комбайном.	Уметь бережно относиться и ухаживать за электробытовыми приборами.

Документ подписан электронной подписью.

64.	Различение бытовых приборов по назначению (электрочайник).		Знакомство с электрочайником	Уметь различить электрочайник среди других электробытовых приборов.
65.	Техника безопасности при пользовании электрочайником.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе электрочайника	Знать правила безопасной эксплуатации электрочайника.
66.	Техника безопасности при пользовании электрочайником.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе электрочайника	Знать правила безопасной эксплуатации электрочайника.
67.	Электрочайник. Правила ухода за электрочайником.		Знакомство с правилами ухода за электрочайником.	Уметь бережно относиться и ухаживать за электробытовыми приборами.
68.	Различение бытовых приборов по назначению (микроволновая печь).		Знакомство с микроволновой печью.	Уметь различить электрочайник среди других электробытовых приборов.
69.	Техника безопасности при пользовании микроволновой печью.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе микроволновой печи.	Знать правила безопасной эксплуатации микроволновой печи.
70.	Техника безопасности при пользовании микроволновой печью.		Инструктаж по ТБ при использовании в работе микроволновой печи.	Знать правила безопасной эксплуатации микроволновой печи..
71.	Микроволновая печь. Правила ухода за микроволновой печью.		Знакомство с правилами ухода за микроволновой печью..	Уметь бережно относиться и ухаживать за электробытовыми приборами.
72.	Различение бытовых приборов по назначению (электроплита).			
73.	Техника безопасности при работе с электроплитой.			
74.	Техника безопасности при работе с электроплитой.			
75.	Плита. Правила ухода за электроплитой.			
76.	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).			
77.	Техника безопасности при пользовании холодильника.			

Документ подписан электронной подписью.

78.	Техника безопасности при пользовании холодильника.			
79.	Холодильник. Правила ухода за холодильником.			
80.	Уход за одеждой. Название одежды.		Беседа.	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью.
81.	Ручная стирка. Обобщающее понятие.		Рассказ, практическое объяснение.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.
82.	Ручная стирка: наполнение емкости водой.		Практическое объяснение.	Запомнить последовательность действий при ручной стирке.
83.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		Практическое объяснение.	Знать последовательность действий при ручной стирке.
84.	Ручная стирка. Определение количества моющего средства.		Практическая работа.	Знать, для чего необходимо отмерять количество моющего средства.
85.	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.			
86.	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.			
87.	Сортировка белья перед стиркой.		Практическая работа.	Знать, для чего нужна сортировка белья.
88.	Закладывание и вынимание белья из машины.			
89.	Закладывание и вынимание белья из машины.			
90.	Установка программы и температурного режима.			
91.	Установка программы и температурного режима.			
92.	Машинная стирка (цветные кухонные полотенца).			

Документ подписан электронной подписью.

93.	Машинная стирка (пастельное белье).			
94.	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры).		Просмотр презентации.	Уметь различать составные части утюга.
95.	Глажение утюгом. Техника безопасного труда.		Инструктаж по ТБ при работе с электроутюгом.	Знать технику безопасности при глажении.
96.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима.		Закрепление умений и навыков необходимых при глажении белья.	Понимать необходимость соблюдения последовательности действий при глажении белья.
97.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой.		Закрепление умений и навыков необходимых при глажении белья.	Понимать необходимость соблюдения последовательности действий при глажении белья.
98.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: отработка навыка движения руки с утюгом, складывание белья.		Закрепление умений и навыков необходимых при глажении белья.	Понимать необходимость соблюдения последовательности действий при глажении белья.
99.	Чистка одежды. Складывание белья и одежды.			
100.	Уход за обувью. Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	
101.	Уход за обувью. Очистка от загрязнений.			

Документ подписан электронной подписью.

102.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.			
103.	Уход за обувью. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки.			
104.	Уход за обувью. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание протирание обуви влажной тряпкой.			
105.	Уход за обувью. Соблюдение действий при мытье обуви: протирание обуви сухой тряпкой		Практическая работа.	Уметь пользоваться гладильной доской и утюгом.
106.	Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.		Просмотр презентации.	Знать технику безопасности при глажении.
107.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.			Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью
108.	Уборка бытового мусора.			
109.	Уборка снега: сгребание.			
110.	Уборка снега: перебрасывание снега.			
111.	Уход за уборочным инвентарем.			
112.	Режим питания.		Рассказ, беседа.	Понимать необходимость соблюдения режима питания.
113.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.		Рассказ, беседа.	Знать значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.
114.	Основные продукты питания: мясо.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – мясо..

Документ подписан электронной подписью.

115.	Основные продукты питания: рыба.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – рыба.
116.	Основные продукты питания: крупа, сахар.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – крупа, сахар.
117.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – молочные продукты.
118.	Основные продукты питания: овощи и фрукты.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – овощи, фрукты.
119.	Подготовка к приготовлению блюда.			
120.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	Понимать необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи.
121.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.			
122.	Мытье продуктов.			
123.	Чистка овощей. Резание ножом.			
124.	Нарезание продуктов кубиками.			
125.	Нарезание продуктов кольцами.			
126.	Нарезание продуктов полукольцами.			
127.	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка).			
128.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды.			

Документ подписан электронной подписью.

129.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время.			
130.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: выключение электрической плиты, вынимание продукта.			
131.	Значение уборки помещения для жизни человека.		Просмотр видеороликов. Инструктаж по ТБ.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте помещения.
132.	Предметы для уборки помещений.		Просмотр видеороликов. Инструктаж по ТБ.	Уметь различать предметы для уборки помещений.
133.	Правила пользования предметами уборочного инвентаря		Практическая работа.	Уметь пользоваться предметами уборочного инвентаря.
134.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.		Практическая работа.	Различение понятий суха и влажная уборка.
135.	Подметание пола и протирание пыли.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола и протирании пыли.
136.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.



Документ подписан электронной подписью.

137.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
138.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.		Практическая работа.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.
139.	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
140.	Мебель, виды мебели.		Просмотр видеороликов. Рассказ, беседа.	Знать названия минимально-необходимой мебели для жизни человека.
141.	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.			
142.	Уход за полированной мебелью.		Практическая работа.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.
143.	Уход за мягкой мебелью.		Практическая работа.	
144.	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.		Практическая работа.	Уметь пользоваться тряпкой для мытья полов.
145.	Уход за обувью. Просушивание мокрой обуви.		Практическая работа.	Понимать необходимость ухода за обувью.

Документ подписан электронной подписью.

146.	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.		Практическое объяснение.	Уметь пользоваться специальной губкой.
147.	Уход за кожаной обувью: нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца		Практическая работа.	Уметь действовать по примеру при уходе за обувью.
148.	Уход за резиновой обувью.		Практическая работа.	Уметь различать обувь из различных материалов.
149.	Хранение принадлежностей для чистки обуви и одежды.		Практическое объяснение.	Знать где и как хранят принадлежности для чистки обуви.
150.	Ручная стирка. (полотенце.)		Практическая работа.	Уметь подготовить вещи к ручной стирке. Знать виды стирки (ручная, машинная).
151.	Ручная стирка. (тряпка для ухода за мебелью).		Практическая работа.	Уметь применить приемы ручной стирки на практике.
152.	Стирка и сушка мелких вещей (носки, носовой платок).		Практическая работа.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки.
153.	Мытьё рабочих столов.		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при мытьё рабочего стола.
154.	Мытьё подоконников.		Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий при мытьё подоконника.
155.	Генеральная уборка класса.		Практическое объяснение. Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
156.	Пылесос. Правила безопасной работы с пылесосом.		Просмотр видеоролика. Рассказ, беседа.	

Документ подписан электронной подписью.

157.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.		Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Знать назначение пылесоса.
158.	Пылесос, его назначение в доме.			
159.	Использование пылесоса при уборке помещения. Практическая работа.		Практическое объяснение. Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
160.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическое объяснение. Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
161.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическое объяснение. Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
162.	Последовательность в обработке овощей: сортировка.		Практическая работа.	Знать что такое сортировка и для чего она нужна.
163.	Последовательность в обработке овощей: мытьё.		Работа по карточкам. Рассказ.	Знать последовательность действий в обработке овощей.
164.	Правила техники безопасности при пользовании ножом.		Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.
165.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (картофель).		Практическая работа.	Уметь нарезать отварной картофель
166.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (свекла).		Практическая работа.	Уметь нарезать отварную свеклу.
167.	Практические упражнения в нарезке сырых овощей (помидор).		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении теста.
168.	Практические упражнения в нарезке сырых овощей (огурец).		Практическая работа.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении теста.
169.	Чистка варёного картофеля.		Практическая работа.	Уметь очистить отварной картофель
170.	Чистка сырого картофеля		Практическая работа.	Уметь действовать по примеру.

Документ подписан электронной подписью.

171.				
172.				
173.				
174.				
175.				
176.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок		Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Составление списка покупок.
177.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		Практическая работа. Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
178.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		Практическая работа. Отработка навыка раскладывания продуктов в места хранения.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
179.	Уход за одеждой и обувью. Название одежды.		Повторение правил ухода ха одеждой. Разнообразие видов одежды.	
180.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, домашняя		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь различать обувь по видам (уличная, домашняя)
181.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Уметь различать обувь по сезонам
182.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.		Практическая работа по уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью.
183.	Сроки смены белья.			
184.	Правила хранения белья до стирки.		Отработка навыков сортировки обуви.	Уметь соотносить виды обуви с временем года.
185.	Правила применения моющих средств для стирки белья.		Беседа.	Уметь воспользоваться моющим средством для стирки белья. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.

Документ подписан электронной подписью.

186.	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка). Практическая работа .		Практическая работа.	
187.	Правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.		Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор.
188.	Правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.		Практическая работа.	
189.	Нагревательные приборы: электрический чайник.		Практическая работа.	Знать назначение электрического чайника, электрической плиты.
190.	Нагревательные приборы: электроплита.			
191.	Правила пользования электронагревательными приборами.		Практическое объяснение материала. Практическая работа.	Понимать опасность электронагревательными приборами
192.	Правила пользования электронагревательными приборами.		Просмотр видеороликов. Практическое объяснение. Практическая работа.	Знать элементарные правила пользования электронагревательными приборами.
193.	Правила техники безопасности при пользовании вилкой.		Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.
194.	Мытьё рабочих столов.		Практическая работа.	Уметь убрать за собой рабочее место.
195.	Мытьё подоконников.		Практическая работа.	Уметь привести в порядок подоконник.
196.	Правила ухода за комнатными растениями.		Рассказ, практическое объяснение.	Знать элементарные правила ухода за комнатными растениями.
197.	Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с листьев, полив.		Практическая работа.	Уметь пользоваться лейкой для полива комнатных растений.

Документ подписан электронной подписью.

198.	Пылесос. Правила безопасной работы с пылесосом.		Работа с натуральными средствами для стрики.	Знать назначение пылесоса.
199.	Различение основных частей пылесоса.		Практическая работа с натуральными предметами.	Уметь разобрать пылесос.
200.	Подготовка пылесоса к работе.		Практическая работа.	Уметь собрать пылесос.
201.	Чистка пола пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом.
202.	Изготовление бумажных цветов для объемной открытки к Международному женскому дню		Складывание заготовки цветка. Вырезание по трафарету.	Уметь сложить заготовку.
203.	Изготовление бумажных цветов для объемной открытки к Международному женскому дню		Раскрашивание заготовок	Уметь раскрасить заготовку.
204.	Изготовление объемной открытки к Международному женскому дню		Склеивание заготовок цветка в объемный цветок.	Уметь работать с клеем.
205.	Изготовление объемной открытки к Международному женскому дню		Сборка всех деталей объемной открытки.	Уметь работать с клеем.
206.	Уборка территории от снега.		Практическая работа.	Уметь пользоваться уборочным инвентарем.
207.	Посыпание дорожек песком.		Практическая работа.	Соблюдать правила безопасности при работе с пеком.

Документ подписан электронной подписью.

208.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.		Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.
209.	Пылесос, его назначение в доме.		Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.
210.	Использование пылесоса при уборке помещения. Практическая работа.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
211.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
212.	Чистка поверхности пылесосом.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
213.	Генеральная уборка класса.		Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом
214.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок		Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Учить планировать покупки, уметь выбирать места совершения покупок
215.	Разнообразие продуктов питания. Покупка продуктов.		Рассказ о важности значения продуктов питания в жизни человека.	Знать правила поведения в магазине
216.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.		Практическое объяснение.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
217.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки		Практическое объяснение.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.
218.	Хранение продуктов		Ознакомление со способами хранения продуктов питания «Игра по теме «найди лишнее»	Уметь пользоваться холодильником. Уметь разложить продукты в места хранения.
219.	Предметы посуды для сервировки стола.		Выбор предметов посуды для сервировки стола. Выбор столовых приборов для сервировки стола.	Уметь сделать правильный выбор предметов для сервировки стола
220.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки

Документ подписан электронной подписью.

221.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки
222.	Сервировка стола.		Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь сервировать стол, следуя примеру.
223.	Правила поведения в общественных местах (кинотеатр)		Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах
224.	Правила поведения в общественных местах (магазин)		Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах
225.	Правила поведения за столом		Рассказ.	Знать элементарные правила поведения за столом
226.	Правила поведения в транспорте		Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в транспорте
227.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.		Рассказ. карточки с изображением предметов одежды	Знать название одежды, уметь соотносить предмет одежды с её названием
228.	Уход за одеждой и обувью. Название одежды.		Рассказ. карточки с изображением предметов одежды	Знать название одежды, уметь соотносить предмет одежды с её названием
229.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, школьная, домашняя		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь соотносить предметы обуви и название обуви
230.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.		Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Соотносить вид обуви с сезоном
231.	Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электрическим утюгом. Правила пользования утюгом.		Инструктаж по ТБ при работе с электроутюгом.	Знать правила безопасного пользования утюгом
232.	Глажение небольших вещей из хлопчатобумажной ткани		Отработка навыков глажения хлопчатобумажной ткани.	Формировать навыки глажения
233.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.		Рассказ. Просмотр видеоролика.	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами



Документ подписан электронной подписью.

234.	Правила ухода за зеркалами и стеклами.		Практическое объяснение	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами
235.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.		Наглядная демонстрация средств для чистки зеркал и стекол.	Знать средства, применяемые для чистки стекол и зеркал.
236.	Применение народных средств для очистки стеклянных изделий.		Практическое объяснение	Уметь применять на практике различные средства для чистки стекол и зеркал.
237.	Мытье стекол, зеркал; правила и приемы безопасности.		Практическая работа.	Формировать навыки и приемы безопасной работы при мытье стекол и зеркал.
238.	Уборка помещения		Практическая работа	Закрепить навыки ухода за жилищем.

## 7. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

### Дидактический материал:

- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- 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.),

Документ подписан электронной подписью.

- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),
- тазики,
- настенные и индивидуальные зеркала,
- гладильная доска,
- бытовая техника (чайник электрический, комбайн, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь),
- уборочный инвентарь (тjäпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

## **ЛИСТ КОРРЕКТИРОВКИ**

Документ подписан электронной подписью.

№ урока п/п	Дата /план/ проведения	Дата проведения	Тема урока	Кол-во часов		Причина корректировки	Способ корректировки (сокращение, уменьшение объёма, объединение)	Согласование с зам.директора по УВР
				по плану	дано			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.  
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

**ПОДПИСЬ**

**Общий статус подписи:**

Подпись верна

**Сертификат:**

009F7E22583933FC593CA19BFB2D172051

**Владелец:**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТИРОВАННЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ Г.БАЛАКОВО", Седова, Оксана  
Васильевна, bal-internat@mail.ru, 643913155555, 6439060462, 05304684238, 1066439000088, ГОСУДАРСТВЕННОЕ

Документ подписан электронной подписью.

	БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО АДАПТИРОВАННЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ Г.БАЛАКОВО", Директор, Балаково, 20 лет ВЛКСМ, дом 38, Саратовская область, RU
<b>Издатель:</b>	Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru
<b>Срок действия:</b>	Действителен с: 26.06.2023 14:53:00 UTC+04 Действителен до: 18.09.2024 14:53:00 UTC+04
<b>Дата и время создания ЭП:</b>	27.09.2023 14:06:38 UTC+04