

**П О Я С Н И Т Е Л Ь Н А Я З А П И С К А**

Настоящая программа создана согласно ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»; на основании нормативно-правовых документов РФ, регламентирующих деятельность образовательных учреждений в области коррекционного образования.

**Основа содержания обучения данному предмету:**

Программа составлена на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.12. 2014 № 1599
* АООП образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) МБОУ «Хвощевская СОШ». Программы образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью /под редакцией Л.Б. Баряевой, Н. Н. Яковлевой – С.-Пб., 2011 г.
* Учебного плана специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида на основании приказа Минобразования РФ №29/2065-п от 10 апреля 2002г «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»
* Учебного плана МБОУ «Хвощевская СОШ».
* УМК для специальных (коррекционных) ОУ VIII вида, соответствует Федеральному перечню учебников, утверждённому приказом МОиН РФ от 24.12.2010 г №2080

**Цели и задачи, решаемые при реализации программы.**

**Цель программы:** повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Основные задачи:**

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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

Программа адресована обучающимся 6 класса с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

**Сведения о программе, на основании которой разработана рабочая программа.**

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

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

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

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

Рабочая программа по предмету «**Домоводство»** в соответствии с АООП (2 вариант) и Учебным планом ОГБОУ «Центр образования и развития «Особый ребенок» г. Смоленска» рассчитана на 34 учебных недели (170 часов по 5 часов в неделю).

**Основные направления коррекционной работы:**

1. Коррекция переключаемости и распределения внимания.
2. Коррекция логического мышления, зрительной и вербальной памяти.
3. Коррекция слухового и зрительного восприятия.
4. Коррекция произвольного внимания.
5. Коррекция мышц мелкой моторики.
6. Развитие самостоятельности, аккуратности

**Планируемые результаты освоения учебного материала**

**в 6 «А» классе.**

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 в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

***Личностные результаты*** освоения программы по домоводству в 6 классе (II вариант) включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

***Возможные 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.

**К концу 6 класса обучающийся получит возможность научиться:**

***Предметные результаты:***

- ориентироваться в классе, в помещениях школы.

- соблюдение правил учебного поведения.

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.

- представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).

- представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).

- представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

- представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).

- ориентация во дворе.

- представления о профессиях людей, работающих в школе.

- представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).

- представление о часах.

- представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).

- представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).

- представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).

- умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

**Содержание программного материала**

Программа представлена следующими разделами:

***Покупки.***

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

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

***Обращение с кухонным инвентарем.***

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи

(кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение)

кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска,

шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола:

накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

***Приготовление пищи.***

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог,

сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание

(различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон,

пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание

(различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение)

правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение)

правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

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

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

***Уход за вещами***

*Ручная стирка*.Наполнение емкости водой.Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

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

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

отключение машины, вынимание белья.

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

Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

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

***Уборка помещения.***

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

*Уборка пола*.Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место*,* заметание мусора на совок*,* высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности*,* включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности*,* выключение (поворот рычага;

нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки)*,* отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой*,* добавление моющего средства в воду*,* намачивание и отжимание тряпки*,* мытье пола*,* выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

***Уборка территории.***

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

**Календарно-тематическое планирование**

по домоводству на 2021/2022 учебный год

**6 «А» класс**

Учитель: Бурченкова О.А. **5** **ч в неделю; 170 ч за год**

Количество часов: на первое полугодие на второе полугодие

Всего 80 ч., в неделю 5 ч. Всего 90 ч., в неделю 5 ч.

Планирование составлено по программе специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией Бгажноковой И.М.Москва, «Просвещение» 2014 год Допущено Министерством образования и науки Российской Федерации

Учебник: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнительная литература: С. В. Кудрина «Окружающий мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва ВЛАДОС, 2012г.; Н. Б. Матвеева, М. С. Котина, Т. О. Куртова «Живой мир». Учебник для специальных (коррекционных) учреждений VIII вида. Москва «Просвещение» 2012г.; Н.Н. Павлов «Развитие речи». «Эксмо-пресс» Москва 2010г.; Ю. Соколова «Развитие речи». «Эксмо» Москва 2012г.;Маллер А.Р. Социально – трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. – М.: 2011.; Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка, М.- 2013 г.; Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.-2014 г.

| № | Содержание тем | Кол-во  часов | Дата проведения | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| По плану | По факту |
| **I четверть - 43 ч.** | | | | |
|  | **Повторение** |  |  |  |
| 1 | Правила поведения на уроке и на перемене. | 1 | 01.09 |  |
| 2 | Обязанности дежурного по классу | 1 | 01.09 |  |
|  | **Уборка территории** |  |  |  |
| 3 | Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора). | 1 | 02.09 |  |
| 4 | Правила пользования инвентарём. | 1 | 06.09 |  |
| 5 | Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок. | 1 | 06.09 |  |
| 6 | Сбор мусора на территории школы. | 1 | 08.09 |  |
|  | **Приготовление пищи** |  |  |  |
| 7  8 | Основные продукты питания. | 2 | 08.09 09.09 |  |
| 9  10 | Молочные продукты. | 2 | 13.09 13.09 |  |
| 11  12 | Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. | 2 | 15.09  15.09 |  |
| 13  14 | Блюда с добавлением молока. | 2 | 16.09  20.09 |  |
| 15  16 | Овощи. Что готовят из овощей? | 2 | 20.09 22.09 |  |
| 17 | Рецепты блюд из овощей | 1 | 22.09 |  |
| 18  19 | Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод. | 2 | 23.09 27.09 |  |
| 20 | Приготовление компота и варенья | 1 | 27.09 |  |
| 21 | Мучные изделия. Виды мучных изделий | 1 | 29.09 |  |
| 22 | Мучные изделия, готовые к употреблению | 1 | 29.09 |  |
| 23  24 | Крупы. Что готовят из круп? | 2 | 30.09 04.10 |  |
| 25  26 | Работа с рецептами приготовления блюд. | 2 | 04.10 06.10 |  |
|  | **Покупки** |  |  |  |
| 27 | Магазины. Правила поведения в магазине. | 1 | 06.10 |  |
| 28 | Магазины. Виды магазинов. | 1 | 07.10 |  |
| 29 | Виды магазинов. Продукты. | 1 | 11.10 |  |
| 30 | Виды магазинов. Одежда. | 1 | 11.10 |  |
| 31 | Виды магазинов. Обувь. | 1 | 13.10 |  |
| 32 | Виды магазинов. Посуда. | 1 | 13.10 |  |
| 33 | Виды магазинов. Книги. Спорт. | 1 | 14.10 |  |
| 34 | Планирование покупок. | 1 | 18.10 |  |
| 35 | Составление списка покупок. | 1 | 18.10 |  |
| 36 | Выбор места совершения покупок | 1 | 20.10 |  |
| 37 | Нахождение нужного товара в магазине | 1 | 20.10 |  |
| 38 | Раскладывание продуктов в места хранения | 1 | 21.10 |  |
| 39 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы | 1 | 25.10 |  |
| 40 | Упражнения по формированию умений в приобретении товара. | 1 | 25.10 |  |
| 41 | Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель». | 1 | 27.10 |  |
| 42  43 | Практическое повторение. Проигрывание учебных ситуаций | 2 | 27.10  28.10 |  |
| **II четверть - 35 ч.** | | | | |
| 44 | Повторение. Виды магазинов. Виды продуктов. | 1 | 08.11 |  |
|  | **Обращение с кухонным инвентарем** |  |  |  |
| 45 | Значение посуды в жизни людей. | 1 | 08.11 |  |
| 46 | Виды посуды, назначение. Чайная. | 1 | 10.11 |  |
| 47 | Виды посуды, назначение. Столовая. | 1 | 10.11 |  |
| 48 | Столовые приборы. | 1 | 11.11 |  |
| 49 | Различение предметов посуды для сервировки чайного стола. | 1 | 15.11 |  |
| 50 | Различение предметов посуды для сервировки стола к обеду. | 1 | 15.11 |  |
| 51 | Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды | 1 | 17.11 |  |
| 52 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска) | 1 | 17.11 |  |
| 53 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник). | 1 | 18.11 |  |
| 54 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка). | 1 | 22.11 |  |
| 55 | Повторение. Виды посуды | 1 | 22.11 |  |
|  | **Приготовление пищи** |  |  |  |
| 56 | Знакомство с кухней | 1 | 24.11 |  |
| 57 | Кухонная мебель | 1 | 24.11 |  |
| 58 | Плита. Техника безопасности | 1 | 25.11 |  |
| 59 | Холодильник. Значение, виды холодильников | 1 | 29.11 |  |
| 60 | Упражнения по формированию умений в приготовлении стола к завтраку. | 1 | 29.11 |  |
| 61 | Игра «Готовим завтрак» | 1 | 01.12 |  |
| 62 | Меню на завтрак. | 1 | 01.12 |  |
| 63 | Упражнения на закрепление формирования умений в приготовлении стола к завтраку. | 1 | 02.12 |  |
| 64 | Различение чистой и грязной посуды. | 1 | 06.12 |  |
| 65 | Упражнения по закреплению умений очищать остатки пищи с посуды. | 1 | 06.12 |  |
| 66 | Мытьё посуды. | 1 | 08.12 |  |
| 67 | Вытирание посуды. | 1 | 08.12 |  |
| 68  69 | Повторение «Виды посуды, назначение». | 2 | 09.12  13.12 |  |
| 70 | Как готовят еду. Просмотр иллюстраций «Повар на кухне». | 1 | 13.12 |  |
| 71 | Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. | 1 | 15.12 |  |
| 72  73 | Виды инвентаря для приготовления. | 2 | 15.12  16.12 |  |
| 74  75  76  77  78 | Повторение. Виды посуды и инвентаря.  Проигрывание учебных ситуаций | 3  2 | 20.12  20.12  22.12  22.12  23.12 |  |
| **III четверть - 52 ч.** | | | | |
|  | **Уборка помещения** |  |  |  |
| 79 | Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора | 1 | 10.01 |  |
| 80 | Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола | 1 | 10.01 |  |
| 81 | Вытирание поверхности мебели | 1 | 12.01 |  |
| 82 | Протирание подоконников. | 1 | 12.01 |  |
|  | **Уход за вещами** |  |  |  |
| 83 | Одежда. Значение одежды в жизни людей | 1 | 13.01 |  |
| 84 | Виды одежды. | 1 | 17.01 |  |
| 85 | Виды одежды. Мужская одежда. | 1 | 17.01 |  |
| 86 | Виды одежды. Женская одежда. | 1 | 19.01 |  |
| 87 | Виды одежды. Детская одежда. | 1 | 19.01 |  |
| 88 | Классификация одежды. | 1 | 20.01 |  |
| 89  90  91 | Сезонные виды одежды. | 3 | 24.01 24.01  26.01 |  |
| 92 | Обращение с одеждой и обувью. | 1 | 26.01 |  |
| 93 | Бережное отношение к вещам. | 1 | 27.01 |  |
| 94 | Упражнение по формированию аккуратности. | 1 | 31.01 |  |
| 95 | Одежда. Складывание | 1 | 31.02 |  |
| 96 | Одежда. Вывешивание на «плечики» | 1 | 02.02 |  |
| 97  98 | Повторение. Виды одежды. Уход | 2 | 02.02  03.02 |  |
|  | **Уход за помещением** |  |  |  |
| 99 | Комнатные растения. Значение | 1 | 07.02 |  |
| 100 | Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание). | 1 | 07.02 |  |
| 101 | Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев). | 1 | 09.02 |  |
| 102 | Уход за растениями школы | 1 | 09.02 |  |
|  | **Уборка помещений** |  |  |  |
| 103  104 | Уборка квартиры: инвентарь, содержание, хранение. | 2 | 10.02 14.02 |  |
| 105  106 | Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств. | 2 | 14.02 16.02 |  |
| 107  108 | Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом. | 2 | 16.02 17.02 |  |
| 109 | Вытирание поверхности мебели | 1 | 21.02 |  |
| 110 | Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий | 1 | 21.02 |  |
| 111  112 | Уборка классной и школьной территории. | 2 | 28.02 28.02 |  |
| 113 | Повторение. Виды уборки помещения | 1 | 02.03 |  |
|  | **Обращение с кухонным инвентарем** |  |  |  |
| 114  115 | Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник и др. | 2 | 02.03 03.03 |  |
| 116 | Как пользоваться электрочайником | 1 | 07.03 |  |
| 117 | Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве. | 1 | 07.03 |  |
| 118 | Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве. | 1 | 09.03 |  |
|  | **Приготовление пищи** |  |  |  |
| 119 | Посуда для приготовления пищи | 1 | 09.03 |  |
| 120  121 | Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения | 2 | 10.03  14.03 |  |
| 122  123 | Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения | 2 | 14.03  16.03 |  |
| 124  125 | Крупы и бобовые | 2 | 16.03  17.03 |  |
| 126  127 | Способы обработки, правила хранения круп и бобовых | 2 | 21.03 21.03 |  |
| 128 | Практическая работа: «Приготовление каши» | 1 | 23.03 |  |
| 129  130 | Практическое повторение. Уход за вещами. | 2 | 23.03  24.03 |  |
| **IV четверть - 40 ч.** | | | | |
|  | **Уход за вещами** |  |  |  |
| 131 | Виды верхней одежды | 1 | 04.04 |  |
| 132 | Чистка верхней одежды | 1 | 04.04 |  |
| 133 | Виды головных уборов | 1 | 06.04 |  |
| 134 | Различение головных уборов | 1 | 06.04 |  |
| 135 | Ручная стирка: наполнение ёмкости водой | 1 | 07.04 |  |
| 136 | Виды моющих средств | 1 | 11.04 |  |
| 137 | Выбор моющего средства | 1 | 11.04 |  |
| 138 | Замачивание белья | 1 | 13.04 |  |
| 139 | Застирывание белья | 1 | 13.04 |  |
| 140 | Полоскание белья | 1 | 14.04 |  |
| 141 | Выжимание белья | 1 | 18.04 |  |
| 142  143  144 | Виды обуви | 3 | 18.04  20.04  20.04 |  |
| 145 | Различение видов обуви | 1 | 21.04 |  |
| 146 | Правила ухода за обувью | 1 | 25.04 |  |
| 147 | Последовательность действий при чистке обуви | 1 | 25.04 |  |
| 148 | Чистка обуви | 1 | 27.04 |  |
| 149  150 | Повторение. Виды обуви и уход | 2 | 27.04  28.04 |  |
|  | **Уборка территории** |  |  |  |
| 151 | Уборка бытового мусора. | 1 | 02.05 |  |
| 152 | Подметание территории. | 1 | 02.05 |  |
| 153 | Сгребание травы и листьев | 1 | 04.05 |  |
| 154 | Уборка травы и листьев | 1 | 04.05 |  |
|  | **Повторение** |  |  |  |
| 155  156  157 | Покупки | 3 | 05.05  11.05  11.05 |  |
| 158-  161 | Приготовление пищи | 4 | 12.05  16.05  16.05  18.05 |  |
| 162  163  164 | Обращение с кухонным инвентарем | 3 | 18.05  19.05  23.05 |  |
| 165  166  167 | Бытовые приборы. Правила обращения с бытовыми приборами. | 3 | 23.05  25.05 25.05 |  |
| 168169170 | Составление рецептов. | 3 | 26.05 30.05 30.05 |  |
|  | Всего-170 часов |  |  |  |