

Государственное казенное  
общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Школа № 4 для детей с ограниченными  
возможностями здоровья»  
ГКОУ УР «Школа № 4»

«Тазалыксъяичилуонлыкъясын  
нылинослы 4-ти номеро школа»  
Удмурт Элькунъсь  
огъядышетонъя кун казна ужсьюрт  
«4-ти номеро школа» УЭ ОККУ

ул. Баранова, д. 76, г. Ижевск, 426006, тел. 711-461, факс 711-461

E-mail: [inter-4@yandex.ru](mailto:inter-4@yandex.ru)

Рассмотрена на заседании ШМК  
учителей трудового обучения  
ГКОУ УР «Школа №4»  
Протокол № 1 от 28.08.2023 г.

Принята на Педагогическом Совете  
ГКОУ УР «Школа №4»  
Протокол № 1 от 28.08.2023 г.

Утверждаю  
Директор ГКОУ УР «Школа №4»  
И.Е. Копанева  
Приказ № 189 от 03.09.2023 г.



Составлена на основе

Адаптированной основной общеобразовательной  
программы для обучающихся с умственной  
отсталостью (интеллектуальными нарушениями)  
(Вариант 2) ГКОУ УР «Школа №4».

Программы образования учащихся с умеренной и  
тяжелой умственной отсталостью под редакцией  
Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой ; Санкт-  
Петербург, ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курсу

### ДОВОДСТВО

6-7 классы

Срок реализации программы 4 года

Составитель:  
учитель Мазур О.А.  
высшей квалификационной категории

г. Ижевск  
2023 г.

**Пояснительная записка к рабочей программе  
по предметной области «Окружающий мир»**

**для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).**

Рабочая программа по предметной области «Окружающий мир» адресована обучающимся с умственной отсталостью умеренной, тяжелой или глубокой степени, с тяжелыми и множественными нарушениями развития (далее - ТМНР). Программа составлена на основании следующих **нормативно-правовых документов**:

- Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ);
- приказа Министерства Образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Федерального государственного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- приказа Министерства Просвещения РФ от 24 ноября 2022 года № 1026 «Об утверждении Федеральной адаптированной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) ГКОУ УР «Школа №4».

**Общая характеристика рабочей программы к предметной области «Окружающий мир»  
для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными  
нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития**

Важным аспектом обучения обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР является расширение представлений об окружающем мире.

Направления работы:

1. Формирование представлений о живой и неживой природе, о взаимодействии человека с природой, бережного отношения к природе.

В процессе формирования представлений о неживой природе ребенок получает знания о явлениях природы (снег, дождь, туман), о цикличности в природе - сезонных изменениях (лето, осень, весна, зима), суточных изменениях (утро, день, вечер, ночь), учится устанавливать общие закономерности природных явлений. Ребенок знакомится с разнообразием растительного и животного мира, получает представления о среде обитания животных и растений, учится выделять характерные признаки, объединять в группы по этим признакам, устанавливать связи между ними. Внимание обучающегося обращается на связь живой и неживой природы: растения и животные приспособляются к изменяющимся условиям среды, ветер переносит семена растений. Наблюдая за трудом взрослых по уходу за домашними животными и растениями, ребенок учится выполнять доступные действия: посадка, полив, уход за растениями, кормление аквариумных рыбок, животных. Особое внимание уделяется воспитанию любви к природе, бережному и гуманному отношению к ней.

В учебном плане предметная область реализуется через предмет «Окружающий природный мир» с 1 по 12 год обучения. Кроме того, в рамках коррекционно-развивающих занятий возможно проведение занятий с обучающимися, которые нуждаются в дополнительной индивидуальной работе.

## 2. Формирование представлений о себе.

Становление личности обучающегося происходит при условии его активности, познания им окружающего мира, смысла человеческих отношений, осознания себя в системе социального мира. Социальную природу "я" ребенок начинает понимать в процессе взаимодействия с другими людьми, и в первую очередь со своими родными и близкими.

В учебном плане предметная область реализуется через предмет «Человек» на протяжении 9 лет обучения. С обучающимися старшего возраста формирование навыков самообслуживания (например, бритье, мытье тела) осуществляется в рамках коррекционно-развивающих занятий.

## 3. Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства.

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

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

В учебном плане предметная область реализуется через предмет «Домоводство» с 5 по 13 год обучения.

## 4. Формирование представлений о человеке, его социальном окружении, ориентации в социальной среде и общепринятых правилах поведения.

В процессе обучения у обучающегося формируются представления о родном городе, в котором он проживает, о России, ее культуре, истории, современной жизни. Знакомясь с рукотворными объектами и социальными явлениями окружающей действительности, ребенок учится выделять их характерные признаки, объединять в группы по этим признакам, устанавливать связи между ними. Получая представления о социальной жизни, в которую он включен, ребенок учится соотносить свое поведение и поступки других людей с нравственными ценностями (эталоны) и общепринятыми нормами поведения. Ребенок учится ориентироваться в различных ситуациях: избегать риски и угрозы его жизни и здоровью, в частности, учиться быть внимательным и осторожным на улице, дома, в образовательной организации.

Жизнь в обществе предполагает следование определенным правилам. Для формирования умения соблюдать нормы поведения в обществе необходима совместная целенаправленная последовательная работа специалистов и родителей (законных представителей). Важно сформировать у обучающегося типовые модели поведения в различных ситуациях: поездки в общественном транспорте, покупки в магазине, поведение в опасной ситуации.

В учебном плане предметная область реализуется через предмет «Окружающий социальный мир» с 1 по 13 год обучения. В рамках коррекционно-развивающих занятий возможно использование программного материала данного предмета с обучающимися, которые нуждаются в дополнительной индивидуальной работе.

При планировании уроков предметной области «Окружающий мир» необходимо использовать специальные методы и средства обучения (например, пиктограммы с изображениями времен года, изображений по лексическим темам).

По причине системных нарушений развития обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР для данной категории обучающихся показан индивидуальный уровень итогового результата общего образования. Все обучающиеся, вне зависимости от тяжести состояния, включаются в образовательное пространство, учитывая индивидуальные возможности и особые образовательные потребности обучающегося.

К особым образовательным потребностям обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с ТМНР относятся:

- раннее получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность и непрерывность коррекционно-развивающего процесса, реализуемого как через содержание предметных областей, так и коррекционных курсов;
- научно-обоснованный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования, направленный на социализацию обучающихся;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- пролонгация сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение применению сформированных знаний и умений в процессе урочной и внеурочной деятельности при изменении учебно-познавательных, социокультурных, трудовых и других ситуаций трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации коррекционно-образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов, состояния слуха, зрения и других психофизических особенностей обучающихся;
- развитие мотивации и интереса обучающихся к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных способностей к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру средствами образования, основанными на доброжелательном и уважительном отношении к обучающимся и членам их семей.

**Возможные результаты освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития предметной области «Окружающий мир»**

Итоговые достижения обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР определяются индивидуальными возможностями обучающегося и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Овладение знаниями, умениями и навыками в предметной области «Окружающий мир» (академический компонент) регламентируется рамками полезных и необходимых инструментов для решения задач повседневной жизни. Накопление доступных навыков, а также перенос сформированных представлений и умений в собственную деятельность (компонент "жизненной компетенции") готовят обучающегося к использованию приобретенных в процессе образования умений для активной жизни в семье и обществе.

В соответствии с требованиями ФГОС результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Освоение обучающимися предметной области «Окружающий мир» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

К **личностным результатам** освоения предметной области «Окружающий мир» могут относиться:

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

**Предметные результаты** освоения предметной области «Окружающий мир», учебный предмет «Окружающий предметный мир»:

- 1) представления о явлениях и объектах неживой природы, смене времен года и соответствующих сезонных изменениях в природе, умение адаптироваться к конкретным природным и климатическим условиям;
- 2) представления о животном и растительном мире, их значении в жизни человека;
- 3) элементарные представления о течении времени.

**Предметные результаты** освоения предметной области «Окружающий мир», учебный предмет «Домоводство»:

- 1) овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

### **Пояснительная записка.**

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

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

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

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

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.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тапки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

#### **Содержание учебного предмета**

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

##### **1. Раздел "Покупки".**

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

##### **2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".**

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

Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

### 3. Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

### 4. Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого

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

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

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

## 5. Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

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



### **Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".**

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.

### **Содержание разделов 6 класс**

№	Название раздела	Всего часов	Форма организации занятия	
			Теория	Практика
1.	Покупки	16	8	8
2.	Обращение с кухонным инвентарем	32	16	16
3.	Приготовление пищи	39	19	20
4.	Уход за вещами	48	24	24
5.	Уборка помещений и территории	32	16	16
6.	Повторение	3	1	2
Итого		170	84	86

Календарно-тематическое планирование предмета «Домоводство» 6б класс

	Название раздела, темы урока	Ко л- во час ов	Дата урока	Основные понятия	Основные виды деятельности
<b>Покупки – 16 часов</b>					
1-2	Магазин. Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	2	05.09 05.09		Знакомство с отделами продовольственных магазинов. Называть отделы магазина. Обучение детей покупать продукты в отделах магазина.
3-4	Ориентация в расположении отделов магазина	2	06.09 06.09		
5-6	Нахождение нужного товара в магазине	2	07.09 12.09		
7-8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	2	12.09 13.09		Складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
9-12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	4	13.09 14.09 19.09 19.09		выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи
13-14	Раскладывание продуктов в места хранения	2	20.09 20.09		Размещать их в шкафу, холодильнике.
15-16	Дидактическая игра «В магазине»	2	21.09 26.09		
<b>Обращение с кухонным инвентарем – 32 часа</b>					
17-18	Посуда и кухонный инвентарь	2	26.09 27.09	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности.	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при
19	Посуда для сервировки стола	1	27.09		
20	Посуда для сервировки стола	1	28.09		
21	Посуда для приготовления пищи	1	03.10		
22	Кухонные принадлежности	1	03.10		

23	Назначение кухонных принадлежностей	1	04.10	сервировке стола.
24-25	Уход за посудой	2	04.10 05.10	
26	Чистая и грязная посуда	1	10.10	
27	Чистая и грязная посуда	1	10.10	
28-29	Мытье посуды. Выбор моющего средства	2	11.10 11.10	
30	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды	1	12.10	
31	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды	1	17.10	
32	Сушка посуды	1	17.10	
33	Определение места посуды на кухне	1	18.10	
34	Определение места посуды на кухне	1	18.10	
35	Виды бытовых кухонных приборов	1	19.10	
36	Назначение приборов	1	24.10	
37	Назначение приборов	1	24.10	
38	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами	1	25.10	
39	Уход за бытовыми приборами	1	25.10	
40	Уход за бытовыми приборами	1	26.10	
41	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	07.11	
42	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	07.11	
43-44	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	2	08.11 08.11	
45	Уход за холодильником.	1	09.11	
46	Накрывание на стол	1	14.11	
47	Выбор посуды при сервировке стола	1	14.11	
48	Выбор посуды при сервировке стола	1	15.11	

Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.

**Приготовление пищи – 39 часов**

49-50	Приготовление блюда	2	15.11 16.11	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.
51-52	Правила гигиены при приготовлении еды	2	21.11 21.11		
53-54	Понятие «Рецепт блюда»	2	22.11 22.11		
55	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1	23.11		
56	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1	28.11		
57	Выбор инвентаря для приготовления блюда	1	28.11		
58	Подготовка продуктов	1	29.11		
59	Мытье овощей	1	29.11		
60-62	Чистка овощей. Резание ножом	3	30.11 05.12 05.12		
63-64	Натирание на терке	2	06.12 06.12		
65	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей	1	07.12		
66	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей	1	12.12		
67-70	Приготовление салата	4	12.12 13.12 13.12 14.12		
71-73	Заваривание чая.	3	19.12 19.12 20.12		
74-76	Холодные бутерброды	3	20.12 21.12 26.12		
77-79	Горячие бутерброды	3	26.12 27.12		

			27.12		
80	Сервировка стола к завтраку	1	28.12		
81-83	Блюда из яиц.	3	09.01 09.01 10.01		
84-85	Приготовление омлета	2	10.01 11.01		
86-87	Приготовление яичницы	2	16.01 16.01		
<b>Уход за вещами – 48 часов</b>					
88		2	17.01	Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Машинная стирка. Гладильная доска	Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка
89	Назначение одежды		17.01		
90	Уход за вещами	1	18.01		
91	Сезонная одежда	1	23.01		
92	Ручная стирка белья	1	23.01		
93	Инвентарь для стирки белья	1	24.01		
94	Выбор моющего средства	1	24.01		
95	Этапы стирки одежды	2	25.01		
96			30.01		
97	Ручная стирка белья (салфетки, кухонные полотенца)	3	30.01		
98			31.01		
99			31.01		
100	Машинная стирка	1	01.02		
101	Составные части стиральной машины	1	06.02		
102	Правила безопасного обращения со стиральной машиной	1	06.02		
103	Сортировка белья перед стиркой	2	07.02		
104			07.02		
105	Закладывание белья в машину перед стиркой	1	08.02		
106-107	Выбор программы и температуры	2	13.02 13.02		
108	Отключение машины, вынимание и развешивание белья	2	14.02		
109			14.02		
110	Глажение белья	1	15.02		

111	Составные части утюга	1	20.02		одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.		
112	Правила безопасности при работе с утюгом	2	20.02 21.02				
114	Гладильная доска	1	21.02				
115-116	Правила безопасности при использовании гладильной доски	2	22.02 27.02				
117-118	Выбор режима глажения	2	27.02 28.02				
119-120	Последовательность действий при глажении белья	2	28.02 29.02				
121-122	Складывание белья и одежды	2	05.03 05.03				
123	Вывешивание одежды на «плечики»	1	06.03				
124-125	Складывание в шкаф	2	06.03 07.03				
126-127	Чистка одежды	2	12.03 12.03				
128-129	Виды обуви	2	13.03 13.03				
130-131	Уход за обувью	2	14.03 26.03				
132	Последовательность действий при мытье обуви	1	26.03				
133	Инвентарь для чистки обуви	1	27.03				
134-135	Последовательность действий при чистке обуви	2	27.03 28.03				
<b>Уборка помещений и территории – 32 часа</b>							
136-137	Уборка мебели	2	02.04 02.04				Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение
138-139	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	2	03.04 03.04				
140	Вытирание поверхности мебели	1	04.04				
141	Уборка пола	2	09.04				

142			09.04		последовательности действий при подметании пола.		
143	Сметание мусора на полу в определенное место	1	10.04				
144	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	2	10.04				
145			11.04				
146	Пылесос	1	16.04	Пылесос	Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.		
147	Основные части пылесоса	1	16.04				
148	Правила безопасной работы с пылесосом	1	17.04				
149-150	Уборка пола пылесосом	2	17.04 18.04				
151-152	Правила влажной уборки пола.	2	23.04 23.04	Линолеум	Влажная уборка пола, покрытого линолеумом. Мытье зеркал.		
153-154	Уход за зеркалами и стеклянными поверхностями	2	24.04 24.04				
155-156	Ванная и туалетная комнаты. Уход.ТБ	2	25.04 02.05				
157-158	Наблюдение за уборкой в ванной и туалетной комнат	2	07.05 07.05				
159-160	Чистка раковин	2	08.05 08.05				
161-162	Мытье кафельной плитки в ванной комнате	2	14.05 14.05				
163	Инвентарь для уборки пришкольного участка. ТБ	1	15.05			Инвентарь для уборки пришкольного участка.	Уборка пришкольной территории. Подметание территории.
164-165	Уборка пришкольной территории	2	15.05 16.05				
166-167	Подметание территории	2	21.05 21.05				
<b>Повторение – 3 часа</b>							
168-170	Повторение	3	22.05 22.05 23.05		Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности		

Календарно-тематическое планирование предмета «Домоводство» 6в класс

	Название раздела, темы урока	Ко л- во час ов	Дата урока	Основные понятия	Основные виды деятельности
<b>Покупки – 16 часов</b>					
1-2	Магазин. Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	2	01.09 01.09		Знакомство с отделами продовольственных магазинов. Называть отделы магазина. Обучение детей покупать продукты в отделах магазина.
3-4	Ориентация в расположении отделов магазина	2	04.09 04.09		
5-6	Нахождение нужного товара в магазине	2	05.09 08.09		
7-8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	2	08.09 11.09		Складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
9-12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	4	11.09 12.09 15.09 15.09		выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи
13-14	Раскладывание продуктов в места хранения	2	18.09 18.09		Размещать их в шкафу, холодильнике.
15-16	Дидактическая игра «В магазине»	2	19.09 22.09		
<b>Обращение с кухонным инвентарем – 32 часа</b>					
17-18	Посуда и кухонный инвентарь	2	22.09 25.09	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности.	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.
19	Посуда для сервировки стола	1	25.09		
20	Посуда для сервировки стола	1	26.09		



21	Посуда для приготовления пищи	1	29.09	Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.
22	Кухонные принадлежности	1	29.09	
23	Назначение кухонных принадлежностей	1	02.10	
24-25	Уход за посудой	2	02.10 03.10	
26	Чистая и грязная посуда	1	06.10	
27	Чистая и грязная посуда	1	06.10	
28-29	Мытье посуды. Выбор моющего средства	2	09.10 09.10	
30	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды	1	10.10	
31	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды	1	13.10	
32	Сушка посуды	1	13.10	
33	Определение места посуды на кухне	1	16.10	
34	Определение места посуды на кухне	1	16.10	
35	Виды бытовых кухонных приборов	1	17.10	
36	Назначение приборов	1	20.10	
37	Назначение приборов	1	20.10	
38	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами	1	23.10	
39	Уход за бытовыми приборами	1	23.10	
40	Уход за бытовыми приборами	1	24.10	
41	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	27.10	
42	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	27.10	
43-44	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	2	07.11 10.11	
45	Уход за холодильником.	1	10.11	
46	Накрывание на стол	1	13.11	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.

47	Выбор посуды при сервировке стола	1	13.11		
48	Выбор посуды при сервировке стола	1	14.11		
<b>Приготовление пищи – 39 часов</b>					
49-50	Приготовление блюда	2	17.11 17.11	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.
51-52	Правила гигиены при приготовлении еды	2	20.11 20.11		
53-54	Понятие «Рецепт блюда»	2	21.11 24.11		
55	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1	24.11		
56	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1	27.11		
57	Выбор инвентаря для приготовления блюда	1	27.11		
58	Подготовка продуктов	1	28.11		
59	Мытье овощей	1	01.12		
60-62	Чистка овощей. Резание ножом	3	01.12 04.12 04.12		
63-64	Натирание на терке	2	05.12 08.12		
65	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей	1	08.12		
66	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей	1	11.12		
67-70	Приготовление салата	4	11.12 12.12 15.12 15.12		
71-73	Заваривание чая.	3	18.12 18.12 19.12		
74-76	Холодные бутерброды	3	22.12 22.12 25.12		

77-79	Горячие бутерброды	3	25.12 26.12 29.12		
80	Сервировка стола к завтраку	1	29.12		
81-83	Блюда из яиц.	3	09.01 12.01 12.01		
84-85	Приготовление омлета	2	15.01 15.01		
86-87	Приготовление яичницы	2	16.01 19.01		
<b>Уход за вещами – 48 часов</b>					
88		2	19.01	Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Машинная стирка. Гладильная доска	Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание
89	Назначение одежды		22.01		
90	Уход за вещами	1	22.01		
91	Сезонная одежда	1	23.01		
92	Ручная стирка белья	1	26.01		
93	Инвентарь для стирки белья	1	26.01		
94	Выбор моющего средства	1	29.01		
95	Этапы стирки одежды	2	29.01		
96		30.01			
97	Ручная стирка белья (салфетки, кухонные полотенца)	3	02.02		
98		02.02			
99		05.02			
100	Машинная стирка	1	05.02		
101	Составные части стиральной машины	1	06.02		
102	Правила безопасного обращения со стиральной машиной	1	09.02		
103	Сортировка белья перед стиркой	2	09.02		
104		12.02			
105	Закладывание белья в машину перед стиркой	1	12.02		
106-107	Выбор программы и температуры	2	13.02		
		16.02			
108	Отключение машины, вынимание и	2	16.02		

109	развешивание белья		19.02		одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
110	Глажение белья	1	19.02		
111	Составные части утюга	1	20.02		
112	Правила безопасности при работе с утюгом	2	26.02		
113			26.02		
114	Гладильная доска	1	27.02		
115-	Правила безопасности при использовании гладильной доски	2	01.03		
116			01.03		
117-	Выбор режима глажения	2	04.03		
118			04.03		
119-	Последовательность действий при глажении белья	2	05.03		
120			11.03		
121	Складывание белья и одежды	2	11.03		
122			12.03		
123	Вывешивание одежды на «плечики»	1	15.03		
124-	Складывание в шкаф	2	15.03		
125			25.03		
126-	Чистка одежды	2	25.03		
127			26.03		
128-	Виды обуви	2	29.03		
129			29.03		
130	Уход за обувью	2	01.04		
131			01.04		
132	Последовательность действий при мытье обуви	1	02.04		
133	Инвентарь для чистки обуви	1	05.04		
134-	Последовательность действий при чистке обуви	2	05.04		
135			08.04		
<b>Уборка помещений и территории – 32 часов</b>					
136-	Уборка мебели	2	08.04		Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание
137			09.04		
138	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	2	12.04		
139			12.04		

140	Вытирание поверхности мебели	1	15.04		мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.
141	Уборка пола	2	15.04		
142			16.04		
143	Сметание мусора на полу в определенное место	1	19.04		
144	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	2	19.04		
145			22.04		
146	Пылесос	1	22.04	Пылесос	Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.
147	Основные части пылесоса	1	23.04		
148	Правила безопасной работы с пылесосом	1	26.04		
149-150	Уборка пола пылесосом	2	26.04 27.04		
151-152	Правила влажной уборки пола.	2	27.04 03.05	Линолеум	Влажная уборка пола, покрытого линолеумом. Мытье зеркал.
153-154	Уход за зеркалами и стеклянными поверхностями	2	03.05 06.05		
155-156	Ванная и туалетная комнаты. Уход.ТБ	2	06.05 07.05		
157-158	Наблюдение за уборкой в ванной и туалетной комнат	2	13.05 13.05		
159-160	Чистка раковин	2	14.05 17.05		
161-162	Мытье кафельной плитки в ванной комнате	2	17.05 20.05		
163	Инвентарь для уборки пришкольного участка. ТБ	1	20.05		
164-165	Уборка пришкольной территории	2	21.05 24.05		
166-167	Подметание территории	2	24.05 27.05		
<b>Повторение – 3 часа</b>					
168-170	Повторение	3	27.05 28.05 28.05		Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности

## Содержание разделов 7 класс

№	Название раздела	Всего часов	Форма организации занятия	
			Теория	Практика
1.	Покупки	27	13	14
2.	Обращение с кухонным инвентарем	25	12	13
3.	Приготовление пищи	48	24	24
4.	Уход за вещами	37	18	19
5.	Уборка помещений и территории	30	15	15
6.	Повторение	3	1	2
	Итого	170	83	87

Календарно-тематическое планирование предмета «Домоводство» 7б класс

№ п/п	Название раздела, темы урока	Ко л-во часов	Дата урока	Основные понятия	Основные виды деятельности
<b>Покупки -27 часов</b>					
1-2	Выбор места совершения покупок (магазин «Бакалея»).	2	05.09 05.09	Знакомство с отделами продовольственных магазинов. Называть отделы магазина. Обучение детей покупать продукты в отделах магазина, размещать их в шкафу, холодильнике. Складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт..	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности
3-4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	2	06.09 06.09		
5-6	Нахождение нужного товара в магазине	2	07.09 12.09		
7-8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	2	12.09 13.09		
9	Складывание покупок в сумку.	1	13.09		
10-11	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	2	14.09 19.09		
12-13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	2	19.09 20.09		
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	20.09		
15-16	Экскурсия бакалейный магазин.	2	21.09 26.09		
17-18	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	2	26.09 27.09		

19	Выбор места совершения покупок (Булочная-кондитерская).	1	27.09		
20-21	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	2	28.09 03.10		
22	Нахождение нужного товара в магазине.	1	03.10		
23-26	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	4	04.10 04.10 05.10 10.10		
27	Экскурсия в булочную-кондитерскую.	1	10.10		
<b>Обращение с кухонным инвентарем – 25 часов</b>					
28-29	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	2	11.10 11.10	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности
30	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1	12.10		
31	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, бокалы, стаканы).	1	17.10		
32	Практическая работа: мытьё посуды (блюдца, тарелки, салатники).	1	17.10		
33	Практическая работа: мытьё посуды (терка, венчик, овощечистка).	1	18.10		
34	Практическая работа: мытьё посуды (шумовка, дуршлаг, половник).	1	18.10		
35	Практическая работа: мытьё посуды (лопаточка, пресс для чеснока).	1	19.10		
36	Практическая работа: мытьё посуды (разделочная доска, скалка и др.).	1	24.10		
37	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1	24.10		
38	Практическая работа: мытьё посуды	1	25.10		



	(посуда для запекания).				
39	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1	25.10		
40	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	1	26.10		
41	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	1	07.11		
42	Различение бытовых приборов по назначению (тостер).	1	07.11		
43	Знание правил техники безопасности при пользовании тостером.	1	08.11		
44	Чистка тостера по мере загрязнения.	1	08.11		
45	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	1	09.11		
46-47	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ.	2	14.11 14.11		
48	Мытьё СВЧ по мере загрязнения.	1	15.11		
49	Выбор посуды и столовых приборов.	1	15.11		
50	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1	16.11		
51-52	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	21.11 21.11		
<b>Приготовление пищи – 48 часов</b>					
53	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1	22.11	Узнавание (различение) круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности
54	Узнавание (различение) круп, готовых к употреблению	1	22.11		

55	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (горошек).	1	23.11		
56	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль).	1	28.11		
57	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (греча).	1	28.11		
58	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (рис).	1	29.11		
59	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (пшено).	1	29.11		
60	Узнавание (различение) бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые – фасоль, бобы).	1	30.11		
61	Узнавание (различение) круп и бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые).	1	05.12		
62	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны)).	1	05.12		
63	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (вермишель)).	1	06.12		
64	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.	1	06.12		
65-66	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	07.12 12.12		
67	Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	12.12	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Приготовление блюда. Сервировка стола.	
68	Приготовление ужина. Практическая	1	13.12		

	работа: компот.				
69	Сервировка стола к ужину: компот.	1	13.12		
70	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	14.12		
71	Приготовление ужина. Практическая работа: кисель.	1	19.12		
72	Сервировка стола к ужину: кисель.	1	19.12		
73	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	1	20.12		
74	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	1	20.12		
75	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля	1	21.12		
76	Приготовление ужина. Практическая работа: отварной картофель.	1	26.12		
77	Сервировка стола к ужину: отварной картофель.	1	26.12		
78-80	Приготовление салата из отварного картофеля	3	27.12 27.12 28.12		
81	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	09.01		
82-83	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на воде.	2	09.01 10.01		
84-	Сервировка стола к ужину: каша.	2	10.01		

85			11.01		
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	16.01		
87	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на молоке.	1	16.01		
88	Сервировка стола к ужину: каша.	1	17.01		
89-90	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	2	17.01 18.01		
91	ТБ при чистке картофеля.	1	23.01		
92	Приготовление ужина. Практическая работа: картофельное пюре.	1	23.01		
93	Сервировка стола к ужину: картофельное пюре.	1	24.01		
94-96	Соблюдение последовательности действий при приготовлении запеканки из круп: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Рецепты запеканок	3	24.01 25.01 30.01		
97	Приготовление ужина. Практическая работа: запеканка.	1	30.01		
98	Сервировка стола к ужину: запеканка.	1	31.01		
99-100	Домашнее печенье. Накрываем стол к чаю.	2	31.01 01.02		
<b>Уход за одеждой – 37 часов</b>					
101-102	Назначение одежды	2	06.02 06.02	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности
103	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	07.02		
104	Сортировка белья по цвету (темное-белое).	1	07.02		
105	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	1	08.02		

106	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	1	13.02	Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Мелкий ремонт одежды, пришивание.
107	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1	13.02	
108	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	14.02	
109	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1	14.02	
110	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Термометр.	1	15.02	
111	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	20.02	
112	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1	20.02	
113	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	21.02	
114	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима).	1	21.02	
115	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	22.02	
116	Закладывание белья в машину.	1	27.02	
117	Стирка цветных х/б вещей (детские вещи).	1	27.02	

118-119	Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	2	28.02 28.02		
120	Мытье (сушка) машины.	1	29.02		
121	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	05.03		
122-123	Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Практическая работа: глажение утюгом мелких вещей.	2	05.03 06.03		
124	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на лето).	1	06.03		
125	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	1	07.03		
126-127	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки.	2	12.03 12.03		
128-129	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва.	2	13.03 13.03		
130-131	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговиц.	2	14.03 26.03		
132	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви (замша и нубук).	1	26.03		
133	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	27.03		
134	Знание (различение) средств для чистки обуви.	1	27.03		
135	Выбор спец.средства для чистки обуви.	1	28.03		
136	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец.средствами.	1	02.04		
137	Практическая работа: чистка обуви спец.средствами.	1	02.04		

**Уборка помещений и территории – 30 часов**

138	Уборка мебели Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	03.04	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории. Влажная уборка пола. Мытье зеркал.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности
139	Уборка мебели. Виды мягкой мебели, требующие сухой чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	03.04		
140	Выбор одежды, инвентаря, средств для сухой чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	04.04		
141	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы.	1	09.04		
142	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	09.04		
143	Виды полов (покрытия полов). Ламинат.	1	10.04		
144	Соблюдение последовательности действий при подметании и мытье ламината.	1	10.04		
145	Правила ТБ при подметании и мытье ламината. Выбор инвентаря.	1	11.04		
146	Практическая работа. Подметание и мытье пола.	1	16.04		
147	Виды полов (покрытия полов). Паркетная доска.	1	16.04		
148	Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого паркетной доской.	1	17.04		
149	Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого паркетной доской. Выбор инвентаря.	1	17.04		

150	Практическая работа. Уборка пола.	1	18.04		
151	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	23.04		
152	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	1	23.04		
153	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	24.04		
154	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом	1	24.04		
155	Чистка пылесоса после уборки.	1	25.04		
156	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	02.05		
157	Практическая работа: мытьё стеклянных поверхностей.	1	07.05		
158	Работа дворника. Наблюдение за работой дворника на улице.	1	07.05		
159	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды.	1	08.05		
160	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	08.05		
161-163	Практическая работа. Подметание территории школьного двора.	3	14.05 14.05 15.05		
164-166	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	3	15.05 16.05 21.05		
167	Уход за уборочным инвентарем.	1	21.05		
<b>Повторение – 3 часа</b>					
168-170	Повторение	3	22.05 22.05 23.05		Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности



### **Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение**

1. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью под редакцией Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой; Санкт-Петербург, ЦДК проф. Л.Б.Баряевой, 2011
2. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.