



Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №17

Невского района Санкт-Петербурга

192131, Санкт-Петербург, ул. Бабушкина д.58 корп.1

тел./факс 417-55-60 тел. 417-55-58

ОКПО 53250470 ОКОГУ 23280 ОГРН 1027806078266 ИНН 7811066830 КПП 781101001

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

Протокол № 1 от 30.08.2024г

УТВЕРЖДЕНО:

Директором ГБОУ школа №17

Невского р-на Санкт-Петербурга

С. В. Сандеевой _____

Приказ №222-ш от 02.09.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «ДОМОВОДСТВО»

Предметная область «Окружающий мир»

Вид программы: Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)

8в класса

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2

Составила: Степанова Ю.В.

Санкт-Петербург
2024г.

1. Пояснительная записка рабочей программы

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 8в класса с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) реализует требования в предметной области «Окружающий мир» Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и является частью Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Программа составлена в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442;
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы №17 Невского района Санкт-Петербурга и другими Локальными актами школы № 17.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным ежегодным приказом по образовательному учреждению №17 и списком учебников, допущенных и рекомендованных к использованию Минпросвещения России в образовательном процессе.

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.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предметная область	предмет	Кол-во часов в год	Кол-во часов в неделю
Окружающий мир	Домоводство	170	5

В соответствии с календарным учебным графиком, выходными и праздничными днями программа может быть скорректирована. Часть программного материала допустимо реализовать дистанционно.

2. Личностные и 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.

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

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.

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.

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

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. Мытьё и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

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

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

4. Система оценки достижений обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития планируемых результатов освоения ФАООП УО (вариант 2).

На основе АООП разработан СИПР на каждого учащегося, результаты которого за полугодие выступают в качестве текущей аттестации обучающихся. В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года.

Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) является достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития 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 учитываются затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов, образовательных областей, которые не рассматриваются как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие 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.

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".

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области создают основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, оценивается его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

5. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса

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 (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

№ п/п	Дата план	Дата коррекции	Количество часов, отведенных на тему	Тип урока	Тема урока	Содержание видов учебной деятельности	Виды и формы контроля
ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЕМ							
1.	04.09			Урок получения новых знаний	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
2.	05.09		Различение посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).		Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).		
3.	05.09		Правила безопасности при пользовании посудой.		Различение предметов посуды. Виды посуды для приготовления пищи.		
4.	06.09			Различение чистой и грязной посуды.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).		
5.	06.09			Очищение остатков пищи с посуды.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для		

						приготовления, посуды для приема пищи).	
6.	11.09				Как правильно мыть посуду моющими средствами?	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
7.	12.09				Ополаскивание посуды.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
8.	12.09				Кухонная мебель.	Различение кухонной мебели по назначению (зона приготовления продуктов и обеденная зона кухни). Шкафы и ящики для хранения посуды и кухонных принадлежностей.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
9.	13.09				Бытовая техника.	Различение бытовой техники по назначению. Техника для кухни: мультиварка, чайник, тостер, холодильник, кухонный комбайн. Техника для дома: телевизор, компьютер, музыкальный центр. Техника для ухода за домом и вещами: пылесос,	

						стиральная машина, утюг, фен.	
10.	13.09				Техника безопасности при использовании бытовой техники.	Изучение правил техники безопасности при использовании бытовой техники. Практические действия с некоторыми бытовыми электроприборами.	
11.	18.09				Посуда. Виды посуды.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
12.	19.09				Кухонные принадлежности.	Различение кухонных принадлежностей (разделочная доска, терка, дуршлаг, поварешка, венчик и т.д.)	
13.	19.09				Столовые приборы и посуда для сервировке стола.	Различение столовых приборов по назначению (ложка, вила, нож, чайная ложка, салфетница и др.)	
14.	20.09				Сервировка стола. Практические действия.	Выполнение практических действий по сервировке стола. Выкладывание тарелок, ложек, вилок, кружек и др.	

15.	20.09				Складывание бумажных салфеток при сервировке стола.	Складывание бумажных салфеток по образцу.	
16.	25.09				Правила этикета за столом.	Изучение основных правил поведения за столом.	
17.	26.09				Мытье посуды вручную.	Практические действия: использование мочалки (губки) и хозяйственного мыла, намыливание посуды, ополаскивание посуды.	
18.	26.09				Вытирание поверхности мебели.	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	
ПОКУПКИ							
19.	27.09			Урок получения новых знаний	Откуда берутся вещи и продукты.	Различение крупных магазинов (Лента, Окей, Ашан). Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах (продукты	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении

						питания, одежда, товары для дома и др.).	действий/операций, внесенных в СИПР.
20.	27.09				Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Ориентация в отделах магазинов (овощной отдел, мясной, рыбный, крупы, хлебный отдел и т.д.)	
21.	02.10				Зачем нужны деньги (в магазине).	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
22.	03.10				Способы оплаты товаров в магазине.	Формирование представления о наличных деньгах и банковской карте. Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ							
23.	03.10			Урок получения новых знаний	Раскладывание продуктов в места хранения.	Раскладывание продуктов из магазина в места хранения.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
24.	04.10				Особенности хранения овощей и фруктов.	Ознакомление с особенностями хранения овощей и фруктов.	
25.	04.10				Различение продуктов питания.	Различение молочных продуктов, рыбных и мясных, крупы, мучные изделия и т.д.	

26.	09.10				Способы приготовления продуктов питания.	Различение способов приготовления пищи (варка, жарение, приготовление на пару, в духовке).	
27.	10.10				Полезные и вредные продукты.	Различение полезных и вредных продуктов питания	
28.	10.10				Овощи, фрукты и ягоды.	Узнавание (различение) овощей, фруктов и ягод.	
29.	11.10				Способы консервирования фруктов.	Ознакомление со способами заготовки фруктов – компот, варенье.	
	11.10				Десерты из фруктов.	Ознакомление с видами десертов из яблок и груш.	
30.	16.10				Съедобные грибы.	Представление о способах приготовления блюд из грибов.	
31.	17.10				Мясные продукты.	Узнавание (различение) мясных продуктов.	
32.	17.10				Рыбные продукты. Правила хранения.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, правила хранения.	

33.	18.10				Крупы и бобовые. Способы обработки круп и бобовых.	Узнавание (различение) разных круп и бобовых, правила хранения.	
34.	18.10				Различение молочных продуктов.	Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения	
35.	23.10				Мучные изделия.	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия – полуфабрикаты.	
36.	24.10				Различение напитков.	Узнавание (различение) напитков. Узнавание напитков по упаковке.	
37.	24.10				Кондитерские изделия.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торты, пирожные).	
38.	25.10				Чистка моркови. Последовательные действия.	Знакомство с овощечисткой. Выполнение последовательных действий по образцу (помыть морковь/картофель, почистить овощечисткой, убрать очистки, протереть	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении
39.	25.10				Чистка картофеля. Последовательные действия.		

						стол, помыть овощечистку после использования)	действий/операций, внесенных в СИПР.
40.					Виды чая. Правила заваривания.	Изучение видов чая (черный, зеленый, красный). Изучение правил заваривания чая (в теплый чайник засыпать чай, залить горячей водой, дать настояться).	
41.					Заваривание чая. Практические действия.	Выполнение практических действий по завариванию чая по образцу.	
УХОД ЗА ВЕЩАМИ							
42.				Урок получения новых знаний	Различение одежды по сезонам.	Различение одежды по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
43.					Различение одежды по назначению.	Различение одежды и по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	
44.					Ручная и машинная стирка.	Представление о видах стирки. Различение белья для стирки вручную и для стирки в стиральной машине.	
45.					Ручная стирка. Практические действия.	Стирка вручную мелкого белья. Практические действия: наполнение таза водой, использование	

						хозяйственного мыла, намыливание белья, ополаскивание белья и отжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	
46.					Одежда. Вывешивание на «плечики».	Представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики». Вывешивание одежды на «плечики». Выполнение практических действий.	
47.					Складывание одежды.	Складывание одежды по образцу, выполнение последовательных действий по образцу и показу учителя.	
48.					Инструменты для ремонта одежды (иглолка, нитка, ножницы). Техника безопасности.	Знакомство с инструментами для ремонта одежды (ниткой, иглолкой и ножницами). Выполнение последовательных действий по образцу (отрезание нитки, вдевание в иглолку).	
49.					Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	Обучение умению пришивания пуговицы с	

						соблюдением техники безопасности.	
50.					Поделка с использованием пуговиц. Начало работы.	Изготовление поделки с использованием пуговиц. Выполнение действий по образцу.	
51.					Поделка с использованием пуговиц. Окончание работы.		
52.					Утюг. Техника безопасности.	Представление об утюге, о соблюдении техники безопасности при использовании утюга.	
53.					Глажение белья утюгом. Практические действия.	Практические действия с утюгом. 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.	

54.					Различение обуви по сезонам.	Различение обуви по сезонам (осень, зима, весна, лето).	
55.					Различение обуви по назначению.	Различение обуви по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	
56.					Чистка обуви.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Чистка обуви щеткой, нанесение крема для обуви.	
УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ							
57.				Урок получения новых знаний	Вытирание пыли с различных поверхностей.	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
58.					Уборка помещения с помощью швабры и совка.	Практические действия с использованием швабры и совка. Заметание мусора в определенное место, заметание мусора на	

						совок. Выбрасывание собранного мусора в ведро.	
59.					Пылесос – прибор для уборки помещения.	Представление о пылесосе, о его частях (шланг, кнопка включения и выключения, шнур, колеса и т.д.)	
60.					Уборка с помощью пылесоса. Практические действия.	Практические действия с пылесосом. 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 (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	
61.					Влажная уборка. Мытье пола с помощью швабры.	Практические действия. Влажная уборка: мытье пола с помощью швабры.	

						Соблюдение правильной последовательности действий при мытье пола.	
62.					Уход за комнатными растениями..	Представление о комнатных растениях и необходимом уходе за ними (полив, рыхление, протирание листьев и т.д.)	
63.					Уход за комнатными растениями. Практические действия.	Практические действия. Уход за декоративными растениями в помещении (полив, рыхление почвы, вытирание пыли с листьев).	
64.					Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло).	Понятие о раздельном сборе мусора. Различение материалов (пластик, бумага, стекло).	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ							
65.				Урок получения новых знаний	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Представление о правилах гигиены при приготовлении пищи (мытьё рук, использование фартука и головного убора, мытьё продуктов и т.д.)	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
66.					Варка продукта. Соблюдение	Представление о продуктах, которые можно варить (пельмени,	

					<p>последовательных действий.</p>	<p>макароны, греча и рис). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, выключение электрической плиты.</p>	
67.					<p>Жарка продукта. Соблюдение последовательных действий.</p>	<p>Представление о продуктах, которые можно жарить (замороженные овощи и замороженные блинчики). Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание, выключение плиты.</p>	

68.					Приготовление горячих бутербродов.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, сыр масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.	
69.					Мытье посуды вручную.	Практические действия: использование мочалки (губки) и хозяйственного мыла, намыливание посуды, ополаскивание посуды.	
70.					Терка. Техника безопасности.	Знакомство с теркой. Изучение техники безопасности при использовании терки.	
71.					Натирание на терке яблока.	Натирание моркови на терке с соблюдением техники безопасности.	
72.				Урок получения новых знаний	Подготовка к приготовлению блюда. Отварные яйца.	Называют правила гигиены и Т.Б.при приготовлении пищи.	

73.					Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц.	Уметь выбрать инвентарь, необходимый для приготовления яиц.	
74.					Приготовление отварных яиц всмятку.	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога.	
75.					Приготовление отварных яиц вкрутую.	Называют последовательность приготовления по инструкции педагога.	
76.					Подготовка к приготовлению блюда. Простой бутерброд.	Называют последовательность приготовления бутерброда по инструкции педагога.	
77.					Выбор инвентаря, продуктов для приготовления витаминного салата.	Уметь выбрать инвентарь и продукты (хлеб, колбаса, помидоры) необходимые для приготовления витаминного салата.	
78.					Приготовление витаминного салата.	Выполняют практическую работу по образцу, по инструкции педагога.	
79.					Подготовка к приготовлению блюда.	Называют правила гигиены и Т.Б.при приготовлении пищи.	
УПАКОВКА ТОВАРОВ							
80.				Урок получения новых знаний	Упаковка овощей (помидоры).	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать овощи нужного размера. Подобрать подложки и	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и

						пищевую пленку. Произвести упаковку овощей на подложке.	самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
81.					Взвешивание упакованного товара (помидоры).	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных овощей (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).	
82.					Упаковка овощей (свекла).	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать овощи нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку овощей на подложке.	
83.					Взвешивание упакованного товара (свекла).	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных овощей (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).	
84.					Упаковка подарочного набора из 2 предметов	Подобрать предметы для подарочного набора, подобрать упаковку для	

					(крем для рук и крем для лица).	предметов подарочного набора. Произвести упаковку. Последовательные действия по упаковыванию товаров в подарочную упаковку. Работа с визуальной инструкцией.	
85.					Упаковка подарочного набора из 2 предметов (шампунь и гель для душа).		
86.					Упаковка фруктов (яблоки).	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать фрукты нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку фруктов на подложке.	
87.					Взвешивание упакованного товара (яблоки).	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных фруктов (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).	
88.					Упаковка фруктов (апельсины).	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать фрукты нужного размера. Подобрать подложки и	

						пищевую пленку. Произвести упаковку фруктов на подложке.	
89.					Взвешивание упакованного товара (апельсины).	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных фруктов (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).	
90.					Уход за комнатными растениями.	Практические действия. Уход за декоративными растениями в помещении (полив, рыхление почвы, вытирание пыли с листьев).	
УХОД ЗА ВЕЩАМИ							
91.					Чистка верхней одежды.	Узнавание (различение) верхней одежды.	
92.					Уход за обувью.	Узнавание (различение) обуви	
93.					Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	

94.					Протирание обуви влажной тряпкой.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
95.					Уход за уличной и домашней обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
96.					Чистка верхней одежды.	Соблюдение последовательности действий при чистке одежды..	
ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНТВЕНТАРЕМ							
97.				Урок получения новых знаний	Различение бытовой техники.	Различение бытовой техники по назначению. Техника для кухни: мультиварка, чайник, тостер, холодильник, кухонный комбайн. Техника для дома: телевизор, компьютер, музыкальный центр. Техника для ухода за домом и вещами: пылесос, стиральная машина, утюг, фен.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
98.					Техника безопасности при	Изучение правил техники безопасности при использовании бытовой техники. Практические	

					работе с бытовой техникой.	действия с некоторыми бытовыми электроприборами.	
99.					Различение видов посуды.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
100.					Различение столовых приборов и кухонных принадлежностей.	Различение кухонных принадлежностей (разделочная доска, терка, дуршлаг, поварешка, венчик и т.д.) Различение столовых приборов по назначению (ложка, вила, нож, чайная ложка, салфетница и др.)	
101.					Складывание бумажных салфеток при сервировке стола.	Складывание бумажных салфеток по образцу.	
102.					Мытье посуды.	Практические действия: использование мочалки (губки) и хозяйственного мыла, намыливание посуды, ополаскивание посуды.	
УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ							

103.				Урок получения новых знаний	Вытирание пыли с различных поверхностей.	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
104.			Подметание пола веником.		Выполнение последовательных действий при подметании пола.		
105.			Уборка на стеллажах и полках. Повторение.		Выполнение последовательных действий по уборке стеллажей.		
106.			Оплата товаров в магазине.		Формирование представления о наличных деньгах и банковской карте. Сюжетно-ролевая игра «Магазин».		
107.			Сюжетно-ролевая игра «Магазин».		Сюжетно-ролевая игра «Магазин».		
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ							
108.				Урок повторения и закрепления.	Раскладывание продуктов в места хранения.	Раскладывание продуктов из магазина в места хранения.	
109.					Продукты питания. Повторение.	Различение продуктов питания (молочных продуктов, рыбных и	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень

					мясных, крупы, мучные изделия и т.д.	сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
110.				Разные способы приготовления продуктов. Повторение.	Различение способов приготовления пищи (варка, жарение, приготовление на пару, в духовке).	
111.				Различение полезных и вредных продуктов.	Различение полезных и вредных продуктов питания	
112.				Овощи, фрукты и ягоды. Повторение.	Узнавание (различение) овощей, фруктов и ягод.	
113.				Съедобные грибы.	Узнавание (различение) основных съедобных грибов	
114.				Способы приготовления грибов.	Представление об основных способах приготовления грибов (варка и жарение).	
115.				Различение мясных продуктов.	Различение мясных продуктов (мясо, сосиски, колбаса, ветчина, мясные консервы).	
116.				Различение рыбных продуктов.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, правила хранения.	

117.				Крупы и бобовые. Повторение.	Узнавание (различение) разных круп и бобовых, правила хранения.	
118.				Молочные продукты. Повторение.	Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения.	
119.				Различение мучных изделий.	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия – полуфабрикаты.	
120.				Напитки. Повторение.	Узнавание (различение) напитков по упаковке.	
121.				Кондитерские изделия. Повторение.	Различение кондитерских изделий.	
122.				Чистка моркови. Последовательные действия.	Знакомство с овощечисткой. Выполнение последовательных действий по образцу (помыть морковь/картофель, почистить овощечисткой, убрать очистки, протереть стол, помыть овощечистку после использования)	
123.			Чистка картофеля. Последовательные действия.			
124.				Виды чая. Правила заваривания.	Изучение видов чая (черный, зеленый, красный). Изучение правил заваривания чая (в	

						теплый чайник засыпать чай, залить горячей водой, дать настояться).	
125.					Заваривание чая. Практические действия.	Выполнение практических действий по завариванию чая по образцу.	
УХОД ЗА ВЕЩАМИ							
126.				Урок получения новых знаний	Одежда в разное время года.	Различение одежды по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
127.			Головные уборы в разное время года.		Различение головных уборов по сезонам (осень, зима, весна, лето).		
128.			Различение одежды по назначению. Повторение.		Различение одежды и по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).		
129.			Ручная стирка.		Стирка вручную мелкого белья. Практические действия: наполнение таза водой, использование хозяйственного мыла, намыливание белья, ополаскивание белья и отжимание белья. Вывешивание белья на просушку.		
130.				Вывешивание одежды на	Представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики».		

					«плечики». Повторение.	Вывешивание одежды на «плечики». Выполнение практических действий.	
131.					Складывание одежды по образцу.	Складывание одежды по образцу, выполнение последовательных действий по образцу и показу учителя.	
132.					Инструменты для ремонта одежды (иглолка, нитка, ножницы). Техника безопасности.	Знакомство с инструментами для ремонта одежды (ниткой, иглой и ножницами). Выполнение последовательных действий по образцу (отрезание нитки, вдевание в иглолку).	
133.					Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	Обучение умению пришивания пуговицы с соблюдением техники безопасности.	
134.					Поделка с использованием пуговиц. Начало работы.	Изготовление поделки с использованием пуговиц. Выполнение действий по образцу.	
135.					Поделка с использованием пуговиц. Окончание работы.		

136.					Техника безопасности при работе с утюгом.	Представление об утюге, о соблюдении техники безопасности при использовании утюга.
137.					Глажение белья утюгом.	Практические действия с утюгом. 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.
138.					Обувь в разное время года.	Различение обуви по сезонам (осень, зима, весна, лето).
139.					Различение обуви по назначению. Повторение.	Различение обуви по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).
140.					Уход за обувью.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и

						отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Чистка обуви щеткой, нанесение крема для обуви.		
УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ								
141.				Урок получения новых знаний	Вытирание пыли с различных поверхностей.	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.	
142.					Подметание пола.	Практические действия с использованием швабры и совка. Заметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок. Выбрасывание собранного мусора в ведро.		
143.						Пылесос. Повторение.		Представление о пылесосе, о его частях (шланг, кнопка включения и выключения, шнур, колеса и т.д.)
144.						Уборка класса пылесосом.		Практические действия с пылесосом. 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 (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	
145.					Мытье пола.	Практические действия. Влажная уборка: мытье пола с помощью швабры. Соблюдение правильной последовательности действий при мытье пола.	
146.					Комнатные растения. Необходимый уход за ними.	Представление о комнатных растениях и необходимом уходе за ними (полив, рыхление, протираание листьев и т.д.)	
147.					Уход за декоративными	Практические действия. Уход за декоративными растениями в помещении	

					растениями в классе.	(полив, рыхление почвы, вытирание пыли с листьев).	
148.					Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло). Повторение.	Понятие о раздельном сборе мусора. Различение материалов (пластик, бумага, стекло).	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ							
149.				Урок получения новых знаний	Соблюдай гигиену при приготовлении пиццы!	Представление о правилах гигиены при приготовлении пиццы (мытьё рук, использование фартука и головного убора, мытьё продуктов и т.д.)	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
150.					Последовательные действия при варке продукта.	Представление о продуктах, которые можно варить (пельмени, макароны, греча и рис). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку,	

						выключение электрической плиты.	
151.					Последовательные действия при жарке продукта.	Представление о продуктах, которые можно жарить (замороженные овощи и замороженные блинчики). Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание, выключение плиты.	
152.					Последовательные действия при приготовлении бутербродов.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.	

153.					Терка. Техника безопасности.	Знакомство с теркой. Изучение техники безопасности при использовании терки.	
154.					Натирание на терке моркови.	Натирание моркови на терке с соблюдением техники безопасности.	
УХОД ЗА ВЕЩАМИ							
155.				Урок получения новых знаний	Виды белья.	Различают виды белья по назначению и по виду ткани.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
156.					Режим смены белья.	Называют предметы индивидуального пользования, их назначение; гигиенические требования к белью.	
157.						Правила хранения белья.	

158.					Моющие средства, назначение.	Называют моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели; правила техники безопасности.	
159.					Условные обозначения моющих средств, их значение.	Изучают условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье, их значение.	
160.					Стиральная машина. Условные обозначения.	Различают стиральную машину, называют ее назначение. Называние условных обозначений и их значение.	
161.					Правила безопасности при работе со стиральной машиной.	Называют правила безопасности при работе со стиральной машиной.	
162.					Правила подготовка вещей к стирке.	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани и окраске.	

163.				Урок получения новых знаний	Правила замачивания белья.	Правила замачивания белья. Средства, правила использования бытовых химических средств.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ							
164.				Урок получения новых знаний.	Салаты овощные.	Развивают речь через использование опорных слов и картинок.	
165					Салат овощной.	Выполняют последовательные действия по приготовлению овощного салата. Выбирают инвентарь и продукты для его приготовления.	

166.					Виды компотов. Консервированный компот.	Работают с наглядным материалом, называют виды компотов и способы их приготовления.	
167.					Виды компотов. Компот из сухофруктов.	Практическая работа. Выполняют последовательные действия по приготовлению компота.	
168.					Фруктовый салат	Работают с наглядным материалом, называют варианты возможных салатов.	
169.					Фруктовый салат. Практическая работа.	Практическая работа. Выполняют последовательные действия по приготовлению фруктового салата.	
170.					Вытирание пыли с поверхностей.	Выполнение последовательных действий при уборке помещений.	

Итого: 170ч

