

Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Усолье - Сибирское
(ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-Сибирское)

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол № 1
от 22.08.2023г.
Руководитель ШМО
_____ /А.В.Лебедева/

СОГЛАСОВАНО
Методический совет
ГОКУ СКШ № 1
г. Усолье-Сибирское
Протокол № 1 от 23.08.2023г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГОКУ СКШ № 1
г. Усолье-Сибирское
_____ Н.В. Мигунов
пр. № 38 от 24.08.2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ
«Домоводство»
в соответствии с ФАООП УО (вариант 2)

Учитель: Бильдакова В.Н.
Класс: 6б

г. Усолье -Сибирское

2023-2024 год

I. Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» примыкает к предметной области «Окружающий мир», составлена с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей обучающихся с умеренной умственной отсталостью в соответствии ФАООП УО (вариант 2) на основе: – Адаптированной основной общеобразовательной программы начального и основного общего образования для учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГОКУ СКШ №1 г. Усолъе-Сибирское; – Программы «Обучение детей с умеренной и выраженной умственной отсталостью в 5 – 9 классах». Составитель Т. Б. Баширова, кандидат педагогических наук, доцент кафедры коррекционно-развивающего обучения ОГОУ ДПО «ИИПКРО» (2011 г.); – Положения о рабочей программе учебного предмета, факультатива, коррекционного курса, внеурочной деятельности ГОКУ СКШ №1 г. Усолъе-Сибирское.

Обучение ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами. Овладение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками снижает зависимость ребенка от окружающих и укрепляет его уверенность в своих силах, предоставляет возможность бытового самообслуживания и трудоустройства в качестве дворника или уборщицы.

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.

Разделы программы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

В обучении необходимы: 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. Из оборудования: 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.

II. 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, набиравание 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.

III. Планируемы 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 соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

4. Тематическое планирование.

№	Раздел	Количество часов	Из них	
			практических	экскурсий
1	«Уборка помещения»	37	27	
2	«Уборка территории»	9	8	
3	«Уход за вещами»	32	24	
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	35	21	
5	«Приготовление пищи»	30	26	
6	«Покупки»	27	18	3
	Итого:	170	124	3

9. Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» на 2023-2024 учебный год, 6б класс

№ пп	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Дата	Основные виды учебной деятельности	Результаты
1 раздел – «Уборка помещения» - 37 ч					
1,2	Наш дом. Помещения в доме.	2		Работа по карточкам Домана «Дом и комнаты в нем». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Чтение и обсуждение художественного произведения (сказка, стихотворение и др.).	Ориентирование в доме.
3	Гостиная комната. Порядок в гостиной.	1		Рассматривание иллюстраций по теме. Работа по карточкам Домана «Дом и комнаты в нем». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Практическая работа (наведение порядка в шкафу с игрушками)	Умение выполнять доступные бытовые виды работ
4,5	Вытирание поверхности мебели.	2		Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Вытирание поверхности мебели). Соблюдение последовательности действий при мытье	Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности),

				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.	
6	Спальная комната. Порядок в спальном комнате.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради.	Умение хранить вещи в определённом отведённом месте.
7,8	Уборка в спальном комнате.	2		Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка в спальном комнате). Соблюдение последовательности действий при уборке в спальном комнате: раскладывание предметов по местам, наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, протирание поверхностей, вытирание предметов интерьера, уход за тканевыми предметами, выливание использованной воды.	Умение выполнять доступные бытовые виды работ: влажную уборку в спальном комнате, протирание поверхностей от пыли и грязи, уход за вещами.
9	Детская комната. Порядок в детской комнате.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради. Практическая работа (наведение порядка в шкафу с игрушками, мытье игрушек)	Умение наводить порядок и содержать вещи в порядке.
10, 11	Правила уборки в детской комнате.	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка в детской комнате). Соблюдение последовательности действий при уборке в детской комнате: сортировка одежды, раскладывание игрушек по местам, порядок на книжной полке, наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду,	Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, уход за интерьером и вещами в детской комнате.

				протираание поверхностей, вытирание предметов интерьера, уход за тканевыми предметами, выливание использованной воды, проветривание.	
12	Кухня. Порядок на кухне.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради. Практическая работа (наведение порядка в шкафу, мытье посуды, вытирание поверхности стола)	Умение наводить порядок, производить уборку на кухне.
13, 14	Чистая кухня. Правила уборки на кухне.	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уборка на кухне): мытье посуды, сортировка полотенец, расстановка предметов (посуды) по местам, порядок в шкафах, протираание поверхностей мебели и подоконников, чистка поверхности бытовых приборов.	Умение самостоятельно е соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
15	Туалет, ванная. Правила уборки.	1		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Наблюдение за трудом взрослых (чистка, дезинфицирующая обработка сантехники). Практическая работа (уборка в туалете, ванной комнате): мытье сантехники, расстановка предметов по местам, протираание поверхностей (стены, двери).	
16	Прихожая. Порядок в прихожей.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Работа в тетради. Практическая работа (наведение порядка в шкафу, уход за обувью)	
17, 18	Правила уборки в прихожей.	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уборка в прихожей): уход за обувью, расстановка предметов по местам, порядок в шкафу и тумбочке, протираание поверхностей (мебель, двери), чистка дверного коврика.	
19, 20	Пылесос. Части пылесоса.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Различение основных частей пылесоса. Знакомство с	

				правилами ТБ при выполнении практической работы с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога (работа пылесосом)	
21, 22, 23	Чистка поверхности пылесосом.	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме . Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).	
24	Зеркало. Правила ухода и безопасного обращения с зеркалами.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Наблюдение за действиями педагога (мытьё стекла (зеркала)).	Умение использовать и содержать в порядке предметы интерьера.
25, 26	Мытьё стекла (зеркала).	2		Наблюдение за действиями педагога (мытьё стекла (зеркала)). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытьё зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамки, вытирание рамки, мытьё зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.	Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности -уборке.
27, 28	Комнатные растения в доме и уход за ними.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Работа по карточкам Домана «Комнатные растения». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уход за комнатными растениями)	Умение ухода за растениями в комнате.
29, 30, 31,	Уборка пола. Сметание мусора.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Сметание	Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения

32				мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок).	(обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома, связанных с уборкой помещения.
33, 34, 35, 36	Уборка пола. Мытье пола.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (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).	Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома и уборкой помещения.
37	Дом. Общие правила наведения порядка и уборки в помещениях.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Повторение общих правил наведения порядка в помещениях (последовательность, инвентарь, порядок и уборка). Работа в тетради.	Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома, связанных с уборкой помещения.
2 раздел-«Уборка территории» - 9 ч.					
38	Двор. Порядок на улице.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (наблюдение за работой взрослых, посильная помощь).	Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома, на улице, в дворовых помещениях.
39, 40, 41, 42	Сгребание травы и листьев.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа на улице (уборка бытового	Умение производить уборку придомовой территории.

				мусора. Подметание территории Сгребание травы и листьев)	
43, 44, 45, 46	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	4		Рассматривание иллюстраций по теме (наблюдение за работой взрослых зимой). Знакомство с инструментами (снеговая лопата, метла) и правилами работы с ними. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа на улице: уборка снега (сгребание, перебрасывание снега)	Умение производить уборку придомовой территории в зимний период.
3 раздел- «Уход за вещами» - 32 ч					
47	Уход за вещами.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «одежда и обувь». Практическая работа (сортировка одежды).	Умение содержать свои вещи в порядке, умение ухода за вещами с соблюдением культурных, этических и санитарных норм.
48, 49, 50, 51, 52	Ручная стирка.	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (последовательность действий при ручной стирке полотенца (салфетки), носки, майка, детская одежда: Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.)	Умение производить ручную стирку белья и верхней одежды.
53, 54	Машинная стирка. Части стиральной машины.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Практическая работа (Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	Умение разбираться в технологии машинной стирки, соблюдать безопасную стирку, соблюдать режим стирки.
55, 56	Машинная стирка.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на	Умение разбираться в технологии машинной стирки, соблюдать безопасную стирку,

				стиральной машине. Практическая работа (Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины)	соблюдать режим стирки.
57, 58	Последовательность действий при машинной стирке.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). Мытье и сушка машины.	Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: производить стирку машиной, умение ухода за прибором.
59, 60	Утюг. Части утюга.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Наблюдение за действиями педагога (Глажение утюгом). Работа в тетради.	Умение гладить ещи, соблюдать безопасность в работе с утюгом, умение поддерживать температурный режим при глажении. Знать части утюга.
61, 62, 63, 64, 65	Глажение утюгом.	5		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с утюгом. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).	Соблюдать правила безопасности в работе с утюгом.

66, 67, 68, 69	Складывание белья и одежды.	4		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Складывание белья и одежды).	
70, 71	Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики»)	
72, 73, 74	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Наблюдение за трудом взрослых, совместная деятельность: Пришивание плоской пуговицы с 2 отверстиями)	
75	Обувь. Уход за обувью.	1		Работа по карточкам Домана «Обувь». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (Сортировка обуви)	
76, 77	Мытье обуви.	2		Работа по карточкам Домана «Обувь». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (Мытье обуви. Просушивание обуви)	
78	Уход за вещами. Закрепление.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «одежда и обувь». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков по разделу «Уход за вещами». Работа в тетради.	Умение ухода за вещами.
5 раздел - «Обращение с кухонным инвентарем» - 35 ч					
79, 80	Кухня. Кухонный инвентарь.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Кухня. Посуда». Работа с презентацией. Работа в тетради.	Знание и различение кухонных принадлежностей, умение их содержать в чистоте и порядке.

81	Посуда для сервировки стола.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение, Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	Умение сервировки стола.
82	Уход за посудой для сервировки стола.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение. Мытье предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка).	Умение ухода за посудой.
83	Посуда для приготовления пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение, Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож и др).	Знание и различение разных видов посуды по их назначению.
84	Уход за посудой для приготовления пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение. Мытье предметов посуды для приготовления пищи)	Соблюдение санитарно-гигиенических норм в уходе за посудой.
85	Кухонные принадлежности.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.) Работа в тетради.	Различение кухонных принадлежностей, их назначение.
86	Кухонные принадлежности.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Экскурсия в кабинет СБО Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.)	Умение пользоваться различными кухонными принадлежностями.

87, 88, 89, 90, 91	Мытье посуды.	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Намыливание посуды моющим средством, чистка посуды. Протираание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды).	Знание алгоритма практической работы при мытье посуды.
92, 93	Бытовые приборы на кухне.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рассматривание иллюстраций бытовых приборов на кухне. Обращение с бытовыми приборами. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с бытовыми приборами на кухне.	Знание назначений бытовых приборов, их особенностей в работе, соблюдение правил ТБ.
94	Правила пользования бытовыми приборами на кухне.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Обсуждение правил пользования и техники безопасности при обращении с электробытовыми приборами. Работа в тетради.	Изучение и знание правил ТБ в работе с бытовыми приборами.
95	Миксер. Правила пользования миксером.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при работе миксером. Работа в тетради.	Знание и умение работы с миксером в приготовлении пищи.
96	Электрический чайник. Правила пользования чайником.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами	Знание и умение пользоваться электрическим чайником.

				пользования и техникой безопасности при обращении с электрическим чайником. Работа в тетради.	
97	Холодильник. Правила пользования холодильником.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с холодильником. Работа в тетради.	Умение пользования холодильником и др. электробытовыми приборами. Соблюдение ТБ в работе с приборами.
98	Микроволновая печь. Правила пользования микроволновой печью.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с микроволновой печью. Работа в тетради.	Различение электробытовых приборов по назначению и соблюдение правил ТБ в работе и во время уборки.
99	Электрическая плита. Правила пользования электрической плитой.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы». Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с электрической плитой. Работа в тетради.	Правила пользования электроплитой.
100	Правила ухода за бытовыми приборами на кухне.	1		Практическая работа в кабинете СБО. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий при мытье бытовых приборов (отключение из сети, протирание	

				влажной тряпкой с моющим средством, протирание чистой тряпкой, просушка). Работа в тетради.	
101	Сервировка стола. Виды сервировки.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с предметными картинками «Посуда». Знакомство с разными видами сервировки стола (праздничная, повседневная). Упражнение в различении столовых приборов и посуды. Работа в тетради (схема – сервировка стола).	
102, 103, 104, 105, 106	Сервировка стола (повседневная)	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Упражнение в повседневной сервировке стола с опорой на рисунок – схему).	
107, 108, 109, 110, 111	Сервировка стола (праздничная)	5		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Выбор посуды, столовых приборов, украшений, предметов интерьера. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд). Складывание салфеток.	
112	Генеральная уборка на кухне.	1		Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскладывание кухонного инвентаря на кухне. Мытье бытовых приборов. Протирание мебели).	Алгоритм генеральной уборки на кухне.
113	Обращение с кухонным инвентарем (закрепление умений по разделу)	1		Карточки Домана «Кухня. Посуда. Бытовая техника». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков. Работа в тетради.	Приобретение навыков самостоятельного обращения с кухонным инвентарём.
6 раздел – «Приготовление пищи» - 30					

Ч.					
114	Способы приготовления пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых: Способы приготовления пищи: варка, жарка, выпекание, нарезание). Слушание и обсуждение художественного произведения (сказка, стихотворение и др.). Работа в тетради.	Научение возможным способам приготовления пищи.
115	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Экскурсия в кабинет СБО (Наблюдение за приготовлением блюда старшеклассниками. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Правила гигиены при приготовлении пищи.). Работа в тетради.	Знание и умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи.
116	Правила поведения на кухне.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Правила поведения на кухне: безопасность, организация, совместная деятельность детей со взрослыми). Работа в тетради.	Умение соблюдать безопасное поведение на кухне при использовании инвентаря.
117, 118, 119, 120, 121	Обработка продуктов.	5		Рассматривание сюжетных иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (протираание стола, обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей - картофеля, моркови, овощечисткой). Работа в тетради.	Знание и умение обработки овощей.
122	Чай. Правила заваривания чая.	1		Рассматривание сюжетных иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (заваривание чая). Правила поведения за столом. Работа в тетради.	Практическая самостоятельность заваривания чая в чайнике, стакане.
123	Манная каша. Процесс приготовления.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжета по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Работа в тетради.	Приготовление манной каши.

124, 125	Каша. Приготовление манной каши.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжета по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (совместная деятельность: приготовление манной каши. Перемешивание продуктов ложкой). Работа в тетради.	Приготовление манной каши.
126, 127	Резание ножом.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб). Работа в тетради.	Умение пользоваться режущими предметами.
128, 129	Отваривание овощей. Варка яиц.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий при отваривании овощей, яиц: выбор продуктов (картофель, яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё картофеля, яиц, закладывание картофеля, яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание картофеля, яиц).	Умение соблюдать алгоритм при отваривании разных продуктов питания.
130, 131	Салат «Оливье». Нарезание продуктов кубиками.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб). Нарезание продуктов кубиками (отварной картофель, яйца, колбаса). Перемешивание продуктов.	Умение пользоваться ножом, умение нарезать разные продукты.
132, 133	Нарезание продуктов кольцами.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Нарезание продуктов кольцами	Умение нарезать разные продукты определённым способом.

				(огурец). Выкладывание нарезки на тарелку.	
134, 135	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	2		Рецепт и процесс приготовления. 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).	
136, 137	Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за трудом взрослых: рецепт и процесс приготовления теста. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста). Совместная деятельность (выпечка печенья, пользование электрической духовкой).	
138, 139	Жарка продукта: гренки.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта).	
140, 141	Выпекание полуфабриката: куриные наггетсы.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное	Знание о полуфабрикатах, умение использовать согласно инструкции приготовления.

				время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки).	
142	Приготовление пищи (закрепление умений по разделу)	1		Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков. Работа в тетради.	Знание и умение приготовления простейших блюд.
4 раздел – «Покупки»- 27 ч					
143, 144, 145	Деньги. Распознавание монет (1 руб., 2 руб., 5 руб., 10 руб)	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа с монетами (распознавание монет) Работа в тетради.	Умение называть номинал денег.
146, 147, 148	Деньги. Распознавание купюр (10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб)	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа с купюрами (рассматривание купюр 10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб) Работа в тетради.	Распознавание номинала денег.
149, 150	Магазин. Виды магазинов.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией (виды магазинов: универсальный (супермаркет), специализированный, оптовый, комиссионный). Упражнение «Что где купить?». Практическая работа с деньгами. Работа в тетради.	Умение различать магазины, находить их по вывеске.
151, 152	Витрины и вывески магазинов.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем за покупками». Работа в тетради.	Умение чтения вывесок магазина, знание специализации магазина.
153, 154	Отделы магазина.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за поведением взрослых). Практическая работа. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Работа в тетради.	Ориентирование в магазине, поиск отделов и товаров в магазине.
155	В магазине. Расчет на кассе. (виртуальная экскурсия)	1		Работа с видео сюжетом заранее снятым в магазине (наблюдение за поведением взрослых. Выбор товара. 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). Практическая работа. Ориентация в	Умение стоять и соблюдать очередность к кассе, умение производить расчёт за покупку.

				расположении отделов магазина. Работа в тетради.	
156, 157, 158	Магазин. Совершение покупки.	3		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем за покупками». Работа в тетради.	Умение совершать покупку.
159	В магазине. Взвешивание товара. (виртуальная экскурсия)	1		Работа с видео сюжетом заранее снятым в магазине (наблюдение за поведением взрослых. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом). Практическая работа (совершение покупки). Работа в тетради.	Наблюдение за работой в магазине. Понимание ситуации покупки.
160	Магазин. Правила поведения в магазине.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа (совершение покупки). Работа в тетради.	Умение соблюдать правила общественного поведения в магазине.
161, 162	«Идем за покупками» (экскурсия в магазин)	2		Экскурсия в супермаркет. Наблюдение за поведением и действиями взрослых в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продукты, одежда, игрушки, школьные принадлежности и т.д.) Практическая работа (совершение покупки по списку от родителей)	Умение выбрать место покупки согласно плану покупки.
163	Раскладывание продуктов в места хранения.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Упражнение в классификации продуктов (крупа, молочные продукты, мясо, рыба). Практическая работа (Раскладывание продуктов в места хранения). Работа в тетради.	Умение правильного хранения и раскладывания продуктов в холодильнике.
164, 165	Аптека. Совершение покупки.	2		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем в аптеку». Работа в тетради.	Умение совершать покупку в аптеке.
166, 167	«Идем в аптеку» (экскурсия в аптеку)	2		Экскурсия в аптеку. Наблюдение за поведением и действиями взрослых в аптеке. Планирование покупок. Рассматривание витрины в аптеке. Практическая работа (совершение покупки по списку от родителей)	Умение совершать покупку в аптеке
168,	«Мы умеем покупать»	2		Знакомство с правилами ТБ при выполнении	Умение совершать покупку в

169	(закрепление умений по разделу)			практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков (совершение покупок в магазине).	аптеке
170	Ведение домашнего хозяйства. Обобщение по темам.	1		Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с карточками по системе Г.Домана. Упражнение в классификации предметов в доме (мебель, одежда, обувь, продукты, деньги). Работа в тетради.	Умение самообслуживания и посильного домашнего труда.