

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Ангарска»

Приложение к АООП, вариант 2

**Рабочая программа по предмету:
«Домоводство»
АООП, (вариант 2)**

Класс 5 «Б»
Учитель: Филиппова С.Ю.

Учебный год: 2023-2024

Рабочая программа: «Домоводство»

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» разработана на основе нормативных документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 19.12.2012 г. N 273-ФЗ (с изм. и доп., вступающих в силу с 01.09.2023).
2. ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утвержден приказом Минобрнауки России 19.12.2014 г. № 1599).
3. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
4. Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГОКУ СКШ № 1 г.Ангарска, от 01.09.2023г.

Место учебного предмета Домоводство определено учебным планом учреждения, относится к образовательным областям обязательной части. Учебный предмет «Домоводство» является основной частью предметной области «Окружающий мир».

Цель: повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи предмета:

- формирование умений обращаться с кухонным инвентарем и бытовыми электрическими приборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи;
- обучать основам совершения покупок;
- формировать умения и навыки уборки помещения и территории;
- обучать уходу за одеждой и обувью

Общая характеристика предмета с учетом его усвоения

Рабочая программа по предмету: «Домоводство» рассчитана на 3 часа в неделю, 96 часов в год.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с

общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др. Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

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

Основное содержание учебного предмета (коррекционного курса):

Учебный предмет включает 5 разделов:

1. Уборка помещений и территории
2. Уход за вещами
3. Обращение с кухонным инвентарем
4. Покупки
5. Приготовление пищи

1. Уборка помещений и территории

- Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора
- Вытирание поверхности мебели
- Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели
- Заметание мусора на совок
- Соблюдение последовательности действий при подметании пола
- Различение основных частей пылесоса
- Соблюдение последовательности действий при мытье пола
- Мытье стекла (зеркала)
- Мытье оконной рамы, вытирание рамы
- Уборка бытового мусора с территории
- Подметание территории
- Стребание травы и листьев
- Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега
- Уход за уборочным инвентарем

2. Уход за вещами

- Ручная стирка.
- Соблюдение последовательности действий при ручной стирке
- Машинная стирка
- Узнавание (различение) составных частей стиральной машины
- Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)
- Соблюдение последовательности действий при глажении белья
- Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды
- Вывешивание одежды на «плечики»
- Соблюдение последовательности действий при мытье обуви

3. Обращение с кухонным инвентарем

- 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, овощечистка, разделочная доска, половник, лопаточка, дуршлаг, пресс для чеснока)
- Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды
- Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды
- Различение бытовых приборов по назначению (миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).
- Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором
- Мытье бытовых приборов
- Раскладывание столовых приборов и посуды
- Соблюдение последовательности действий при сервировке стола
- Накрывание на стол

4. Покупки

- Выбор места совершения покупок
- Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, полок с продуктами др.
- Нахождение нужного товара в магазине
- Складывание покупок в пакет
- Раскладывание продуктов в места хранения.

5. Приготовление пищи

- Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи
- Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
- Мытье продуктов
- Чистка овощей
- Резание ножом
- Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
- Натирание продуктов на терке.
- Раскатывание теста.

- Соблюдение последовательности действий при варке яйца
- Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда

Предполагаемые результаты:

Предметные:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- Ухаживает за посудой
- накрывать на стол
- производит сухую и влажную уборку помещений;
- убирает бытовой мусор, подметает территорию;
- ухаживает за полом;
- пользуется лопатой, веником, совком;
- сгребает траву и листья, снег, ухаживает за уборочным инвентарём;
- производит уборку мебели, чистку зеркал;
- соблюдает последовательность действий при ручной стирке;
- ухаживает за своими вещами;
- узнает различные продукты;
- соблюдает технику безопасности при работе с электроприборами;
- знает о назначении холодильника и правил ухода за ним;
- ориентируется в магазине;
- соблюдает правила поведения в общественных местах.

Личностные учебные действия:

- осознавать себя в роли ученика (здороваться с учителем, ждать прихода учителя, адекватно пользоваться учебными принадлежностями);
- организовывать рабочее место (перед началом урока убирать игрушки, располагать на столе учебные принадлежности, после урока убирать учебные принадлежности);
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность (вслушиваться в инструкции учителя, принимать задание);
- следовать предложенному плану (стараться следовать простому предложенному плану, состоящему из двух пунктов «сначала мы делаем, потом мы делаем»)

Описание материально-технического обеспечения:

Уроки по предмету проводятся в хорошо освещенном кабинете, оснащенном учебной мебелью и мебелью для хранения дидактического материала. Согласно требованиям СанПиН стены окрашены в светлый тон, теплого оттенка, в простенках между окон имеются плотные шторы темного тона с целью затемнения при необходимости. Пол покрыт линолеумом.

Программно-методическое обеспечение

Программы специальных (коррекционных) образовательных Учреждений VIII вида. Подготовительный класс. 1-4 классы (допущено Министерством образования и науки Российской Федерации) под редакцией доктора пед.наук В.В.Воронковой, Москва, «Просвещение», 2013г.

Учебные пособия:

1. Т. М. Геранимус. Технология. 3 класс.- АСТ – Пресс, 2015г.
2. Мартыненко С.М., Басангова Б.М. Формирование жизненных компетенций у детей с умственной отсталостью. ТЦ Сфера, 2020г
3. Пузанов Б.П. Социальная адаптация, реабилитация и обучение детей с нарушениями интеллектуального развития. Владос, 2017 г.

Наглядные пособия:

1. Предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения;
2. видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы;
3. изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
4. изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
5. кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер;
6. бытовая техника (чайник электрический, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь);
7. уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др

Материальное обеспечение

Магнитная доска. Ноутбук.

Трафареты для обводки и рисования. Фломастеры. Шаблоны – заготовки.

**Календарно-тематический планирование
по учебному предмету «Домоводство» 5 класс**

№ п/п	№ п/ч	Тема урока	Количество часов	Дата		Виды деятельности	Примечание
				Календ	факт		
1 четверть (26 часов)							
Уборка помещений и территории							
1-2.	1-2.	Соблюдение техники безопасности Уборка территории.	1 1	01.09 06.09		Работа в классе по картинкам. Виды труда людей на улице осенью. Экскурсия около школы. Беседа о правилах проведения уборки. Уборка бытового мусора.	
3.	3.	Профессия «Дворник», «Уборщица»	1	07.09		Просмотр презентации «Есть такие профессии "Дворник и уборщица"». Беседа по теме. Приглашение сотрудника по уборке школы.	
4.	4.	Уборка бытового мусора, подметание территории	1	08.09		Одежда для работы на улице. Анализ одеваемых предметов одежды. Уборка территории, подметание дорожек.	
5.	5.	Уход за мебелью. Виды ухода	1	13.09		Беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий мебели. Рассматривание мебели, находящейся в кабинете, проговаривание названий, беседа как мы приводим ее в порядок.	
6.	6.	Правила ухода за мебелью	1	14.09		Беседа о правилах ухода за мебелью в зависимости от ее вида. Чистка мягких и корпусных стульев в классе	

7.	7.	Виды мебели и средства ухода за ней	1	15.09		Работа по карточкам по вопросам: 4. Что изображено? 5. Как будем ухаживать? 6. Работа с парными картинками.	
8.	8.	Вытирание поверхности мебели	1	20.09		Продолжать упражнять в последовательности действий, навыках правильно держать, мочить, выжимать тряпку для мебели. Вытереть подоконник, парты, полки.	
9.	9.	Мягкая мебель. Ее назначение. Защита мебели от грязи	1	21.09		Работа с картинками: виды мягкой мебели. Знакомство с средствами по уходу за мягкой мебелью. Важность соблюдения техники безопасности.	
10.	10.	Ковровые изделия. Особенности ухода	1	22.09		Рассказ о видах ковровых изделий и их функциональном назначении. Просмотр мультфильма «Алладин» (фрагмент с полетом на ковре).	
11.	11.	Использование пылесоса, чистка ковра.	1	27.09		Рассматривание пылесоса. Различение основных частей пылесоса. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности при чистке ковров». Индивидуальные практические действия работы с пылесосом.	
12.	12.	Дежурство по столовой. Обязанности дежурных.	1	28.09		Повторить понятия «дежурство», «дежурные». Их обязанности. Повторить правила поведения в столовой.	
13.	13.	Мытье кухонного стола. Практическая работа.	1	29.09		Выполняют практическую работу по алгоритму, по образцу.	

14.	14.	Сгребание травы и листьев. Практическая работа.	1	04.10		Повторить ТБ при работе с инвентарем. Работа на школьной территории.	
15.	15.	Правила ухода и хранения инвентаря.	1	05.10		Называние инвентаря по предметным картинкам. Знать о правилах ухода и хранения инвентаря.	
16.	16.	Какой бывает мусор?	1	06.10		Просмотр презентации «Откуда берется мусор?», «Сохраним планету от мусора». Беседа по теме.	
17.	17.	Заметание мусора на совок. Практическая работа	1	11.10		Упражнять сметать мусор при помощи веника и совка, высыпание мусора в мусорное ведро.	
18.	18.	Мытье полов. Практическая работа.	1	12.10		Приготовить инвентарь. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
19.	19.	История стекла и зеркал	1	13.10		Просмотр обучающего видео, как появилось стекло. Беседа с детьми: стекло, которое нас окружает. Загадка про зеркало. Игра «Смотрелки»	
20.	20.	Правила ухода за зеркалами и стёклами.	1	18.10		Просмотр обучающего видео, как ухаживать за стеклом и зеркалами Беседа с детьми: стекло, которое нас окружает. Уборка зеркала тряпочками. Знакомство со средствами по уходу за стеклом и зеркалами.	
21.	21.	Средства по уходу за зеркалами и стеклами.	1	19.10			

22.	22.	Средства по уходу за зеркалами и стеклами.	1	20.10		Повторение и закрепление особенностей применения средств по уходу за стеклом и зеркалами. Наблюдение за мытьем окон рабочей по обслуживанию зданий. Беседа о народных способах мытья окон. Предварительно опрос мам, как они моют окна и зеркала (газетой, тряпочкой, специальными устройствами и т.д.)	
23.	23.	Мытье оконной рамы, вытирание рамы	1	21.10		Рассмотреть окно, назвать части окна. Повторить средства для уборки мебели, стекла. Мытье оконной рамы, вытирание рамы.	
24.	24.	Проверочная работа по теме» «Уборка помещений»	1	25.10		Назвать мебель, зоны уборки в классе. Назвать последовательность уборки, составление алгоритма. Заштриховать инвентарь для уборки класса на картинке.	
25.	25.	Просмотр познавательных фильмов про уборку	1	26.10		«Уборка-это весело», «Генеральная уборка», «Уборка в доме. Приучаем детей к порядку и чистоте»	
26.	26.	Генеральная уборка класса	1	27.10		Выполнять практическую работу по уборке класса (протереть пыль с подоконников, полить цветы, протереть мебель, доску, зеркало. Убрать за собой инвентарь.	

№ п/п	№ п/ч	Тема урока	Количество часов	Дата		Виды деятельности	Примечание
				Календ	факт		
II четверть (24 часа)							
Уход за вещами							
27-28.	1-2.	Уход за вещами.	2	08.11 09.11		Беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Одежда» Работа по карточкам. Беседа об уходе, как беречь одежду, как сохранить ее как можно дольше. Классификация видов одежды и обуви (головные уборы, обувь, верхняя одежда) Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Химчистка»	
29-30.	3-4.	Сезонная одежда. Уход за одеждой.	2	10.11 15.11		Беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Сезонная одежда». Задание «Одень детей по погоде».	
31.	5.	Ручная и машинная стирка	1	16.11		Беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему: Одежда, уход за одеждой. Отличие ручной и машинной стирки. Символы по уходу за изделиями.	
32.	6.	Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету.	1	17.11		Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по предметам одежды	
33.	7.	Соблюдение последовательности и действий при ручной стирке	1	22.11		Повторение алгоритма ручной стирки.	

34-35.	8-9.	Стирка мелких предметов одежды. Замачивание в тазу.	2	23.11 24.11		Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань	
36.	10.	Стиральная машинка	1	29.11		Рассматривание стиральной машинки. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины	
37.	11.	Машинная стирка	1	30.11		Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Наблюдение за стиркой белья в стиральной машинке	
38.	12.	Машинная стирка. Практическая работа	1	01.12		Повторение алгоритма: Соблюдение последовательности при машинной стирке. Практическая работа индивидуально, под контролем.	
39-40.	13-14.	Утюг	2	06.12 07.12		Узнавание (различение) утюга, составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша pulverизатора). Упражнение-зачеркни все утюги.	
41-42.	15-16.	Глажение утюгом. ТБ при работе. Складывание белья.	2	08.12 13.12		Различение составных частей утюга. Повторение ТБ при работе с утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья и одежды после глажки. Индивидуально, под контролем.	

43-44.	17-18.	Складывание вещей: полотенца, предметов одежды		14.12 15.12		Показ и упражнения складывания вещей в определенной последовательности.	
45.	19.	Вывешивание одежды на «плечики»		20.12		Упражнять в умении вешать рубашку, платье на плечики.	
46.	20.	Профессия «Прачка»		21.12		Д/и «Чей инструмент». Знакомство с профессией. Экскурсия на прачку. Закрепление	
47.	21.	Уход за обувью		22.12		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: Просушивание обуви.	
48.	22.	Проверочная работа по теме «Уход за вещами»		27.12		Работа по карточкам	
49.	23.	Чистка обуви		28.12		Принадлежности по уходу за обувью. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
50.	24.	Раскрашивание раскрасок по теме «Уборка»		29.12		Раскрашивание раскрасок по теме с целью повторения, закрепления материала.	

№ п/п	№ п/ч	Тема урока	Количество часов	Дата		Виды деятельности	Примечание
				Календ	факт		
III четверть (28 часов)							
Обращение с кухонным инвентарем.							
51.	1.	Посуда для сервировки стола	1	10.01		Беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Работа по карточкам. Понятие посуда, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды.	
52.	2.	Обращение с посудой.	1	11.01		Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Раскладывание предметов посуды	
53.	3.	Посуда для приготовления пищи	1	12.01		Понятие: Посуда для приготовления пищи Различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи. Раскрашивание картинок по теме.	
54-55.	4-5.	Столовые приборы	2	17.01 18.01		Повторить названия столовых приборов (вилка, ложка, нож, палочки). Повторить ПБ при использовании. Практические действия: различать и показывать, правильно пользоваться.	

56.	6.	Виды кухонных принадлежностей и способы его использования	1	19.01		Понятие Кухонные принадлежности – инструментарий повара. Узнавание (различение) кухонного инвентаря. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда, кухонные принадлежности.	
57-58.	7-8.	Кухонные принадлежности	2	24.01 25.01		Повторяем названия (терка, овощечистка, разделочная доска, половник, лопаточка). Беседа по ТБ. Практическая работа: мытье, разрезание ножом, натирание фруктов на терке (яблоки). Индивидуально, контроль за работой.	
59.	9.	Кухонные принадлежности. Дуршлаг	1	26.01		Рассмотреть отдельные детали предмета, как пользоваться этим предметом. Внимание обращается на соблюдение техники безопасности при пользовании кухонными принадлежностями.	
60.	10.	Кухонные принадлежности. Пресс для чеснока	1	31.01		Знакомство с прессом для чеснока. Правила использования его. Практическая работа по выжиманию чеснока. Салат «Свекла с чесноком».	
61.	11.	Средства и приспособления для мытья посуды. Меры предосторожности при использовании бытовой химии.	1	01.02		Рассмотреть различные моющие средства для посуды. Показать, как пользоваться. Упражнять в нанесении на губку.	

62.	12.	Этапы мытья посуды	1	02.02		Беседа по вопросам, знакомство с техникой безопасности при мытье посуды. Мытье посуды с соблюдением этапности (замачивание, ополаскивание, протирание, сушка).	
63.	13.	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода»»	1	07.02		Рассматривают картинки, презентацию и отвечают на вопросы. Называют правила безопасности на кухне при открытии вентилей с горячей водой	
64.	14.	Мытьё посуды. Практическая работа.	1	08.02		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание,	
65	15.	Проверочная работа. Викторина «Такая разная посуда»	1	09.02		Проверочная работа: уточнение и расширение знаний детей по лексической теме «Посуда» в форме викторины	
66.	16.	Различение бытовых приборов по назначению	1	14.02		Нахождение и название бытовых приборов по картинке. Собираение разрезных картинок по теме. Раскрашивание бытовых приборов в рабочей тетради.	

67.	17.	Обращение с бытовыми приборами. Техника безопасности	1	15.02		Просмотр в\фильма «Безопасность при работе с электроприборами». Беседа по теме.	
68.	18.	Электроприбор: миксер, тостер	1	16.02		Нахождение и название бытовых приборов по картинке. Закрепить понятие, их назначение. Использование. Уход за электроприборами.	
69.	19.	Электроприбор: кухонный комбайн	1	21.02			
70.	20.	Электроприбор: холодильник. Уход за ним.	1	22.02		Экскурсия на пищеблок, обследование холодильника, правила ухода за холодильником. Виды холодильника и морозилок. Мытье холодильника с помощью учителя в	
71.	21.	Раскладывание столовых приборов и посуды	1	28.02		Расставлять тарелки, а потом столовые приборы, кружки и т.п. Индив. контроль	
72-73.	22-23.	Соблюдение последовательности и действий при сервировке стола	2	29.02 01.03		Выполнение алгоритма поэтапного раскладывания. Расставлять посуду для определенного количества людей в соответствии с ориентирами (салфетка,	
74.	24.	Накрывание на стол	1	06.03		Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание их при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	
75.	25.	Проверочная работа по теме «Электроприборы»	1	07.03		По карточкам с заданиями.	

76.	26.	Правила безопасности на кухне.	1	13.03		Развитие практических навыков мытья бытовой техники. Моделирование жизненных ситуаций «Как обращаться за помощью взрослым»	
77-78.	27-28.	Практическое занятие. Мытье посуды (тарелок, кастрюль, поварёшек)	2	14.03 15.03		Ответы на вопросы, повторение ТБ при мытье посуды. Раскладывание карточек по этапам мытья. Проговаривание этапов. Мытье посуды с соблюдением этапности (тарелок, кастрюль, поварёшек) Раскладывание предметов посуды	

№ п/п	№ п/ч	Тема урока	Количество часов	Дата		Виды деятельности	Примечание
				Календ	факт		
IV четверть (24 часа)							
Покупки. Приготовление пищи							
79.	1.	Покупки и где они продаются.	1	27.03		Беседа по вопросам, где мы берем вещи, которые нас окружают? Виды магазинов. Просмотр видео	
80.	2.	Виды магазинов. Разновидности покупок	1	28.03		Виды покупок. Просмотр видео. Работа по карточкам, классификация товаров и магазина (мебель – мебельный, продукты – продуктовый и тд).	

81.	3.	Виды магазинов: продовольственный. Отделы магазина.	1	29.03		Просмотр презентации: "Продовольственные магазины, виды отделов" Перечисляют предметы с последующим обобщением.	
82.	4.	Экскурсия в продуктовый магазин	1	03.04		Провести экскурсию в ближайший магазин. Обратить внимание на отделы магазинов, продукцию. Беседа после экскурсии.	
83.	5.	Планирование и выбор места покупки	1	04.04		Установочный этап: прогулка до магазина, за покупкой печенья. Классификация товаров в магазине Соотнесение продуктов и отделов магазина.	
84.	6.	Отделы магазина.	1	05.04		Ориентация в расположении отделов магазина: касса, полки с товаром, вход, выход . Объяснение способов ориентирования в магазине	
85.	7.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	10.04		С ролевой игрой «магазин». Практические упражнения в выборе нужного товара по словесной просьбе учителя	
86.	8	Складывание покупок в пакет. Практическая работа.	1	11.04		Показ и упражнение складывания товаров в определенной последовательности в пакет, сумку.	
87.	9.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	12.04		Упражнять в раскладывании продуктов правильно по своим местам.	

88.	10.	Проверочная работа по теме «Покупки»	1	17.04		С\р игра «Продуктовый магазин». Выбирают продавцов, покупателей. Правильное взаимодействие, выбор товаров, складывание в пакет.	
89.	11.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1	18.04		Повторить правила гигиены. Повторить: специальная одежда для кухни. Беседа о профессии повар.	
90-91.	12-13.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	19.04 24.04		Повторить названия блюд. Просмотр презентации «Готовим суп, салат, второе блюдо». Выбор карточек с продуктами по приготовлению того или иного блюда.	
92.	14.	Мытье продуктов. Практическая работа.	1	25.04		Повторить по картинкам названия продуктов. Работа по карточкам-разложить те, которые нужно мыть. Мытье натуральных продуктов.	
93-94.	15-16.	Чистка овощей	2	26.04 02.05		Повторить правила пользования овощечисткой. ТБ. Практическая работа по чистке овощей, фруктов.	
95.	17.	Резание ножом	1	03.05		Рассматривание картинки с различными ножами. Закрепление понятия, для чего используется. Практическая работа. Разрезать овощи, фрукты.	
96.	18.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	08.05		Учить нарезать продукты различными способами (для супа, для салата)	

97.	19.	Натирание продуктов на терке.	1	15.05		Повторить названия кухонных принадлежностей. Найти терку. Повторить ПБ при работе. Натирание овощей, фруктов.	
98.	20.	Раскатывание теста.	1	16.05		Показ видео «приготовление теста». Экскурсия на школьную кухню. Повторение кух. принадлежностей- скалка. Учить раскатывать тесто.	
99.	21.	Профессия «Повар»	1	17.05		Продолжать знакомить детей с профессиями. Видеофильм по теме. Игра «Раскрась кухонные принадлежности.	
100	22.	Проверочная работа по теме «Приготовление пищи»	1	22.05		Работа по индивидуальной карточке	
101	23.	Дидактические игры по теме «Покупки»	1	23.05		Ди «Продуктовый магазин» Перемешать карточки с продуктами и предложите ребенку выбрать любой список продуктов. «Отгадай загадку». Узнать продукт по описанию	
102	24.	Дидактические игры по теме «Пища»	1	24.05		Ди «Готовим сырники (рассольник, борщ, омлет) ». Закрепить знания детей о том, какие продукты входят в состав готовых блюд.	