

Рабочая программа по учебному предмету:

«Домоводство».
АООП (вариант 2)

Класс: 7 «В»

Учитель: Новосельцева О.В.

Содержание:

1. Пояснительная записка.
2. Общая характеристика учебного предмета.
3. Место учебного предмета в учебном плане.
4. Ожидаемые личностные и возможные предметные результаты освоения учебного предмета.
5. Содержание учебного предмета.
6. Материально-техническое обеспечение.
7. Тематическое планирование.

Пояснительная записка.

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

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (редакция от 04.08.2023 г). Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями, вступил в силу с 01.09.2023г);

Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 № 1599

Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3.685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) развития, тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГОКУ СКШ № 1 г. Ангарска, от 01.09.2023 г.

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

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.
- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;
- развитие умений, необходимых для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;
- воспитание у обучающихся позитивных качеств характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения учащимися.

Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, формирующее коммуникативные навыки, система знаний о самостоятельной жизни, практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

На уроках ведущая роль принадлежит педагогу. Для обучения создаются такие условия, которые дают возможность каждому ребенку работать в доступном темпе, проявляя возможную самостоятельность. Учитель подбирает материал по объему и komponует по степени сложности, исходя из особенностей развития каждого ребенка.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, сюжетно-ролевые игры, экскурсии, беседы; широко используются наглядные средства обучения. Для повышения эффективности учебного процесса на уроках

используются цифровые образовательные ресурсы: демонстрация видеосюжетов, фотографий, слайдов.

Во время подготовки и проведения уроков учитель должен обязательно учитывать индивидуальные особенности и возможности каждого ученика при установлении объема требований к усвоению учебного материала. Должны быть предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, а также формы общения с ребенком. Особенно важны для этой категории детей паузы отдыха и физкультминутки в ходе урока.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексы, обязательным является тщательное изучение правил техники безопасности при формировании умений и навыков пользования нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя до навыка.

Занятия должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, пришитые пуговицы, приготовленные блюда и др. При оценке знаний рекомендуем руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

Освоенные действия ребенок в последующем применяет 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.

Место предмета в учебном плане:

Место учебного предмета «Домоводство» определено учебным планом образовательного учреждения и относится к предметным областям обязательной части. На изучение данного учебного предмета отводится 5 часов в неделю, 167 ч. в год.

1.четверть - 41 час

2. четверть - 39 часов

3. четверть - 48 часов

4.четверть - 39 часов

Планируемые результаты освоения учебного предмета:

- 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, др.
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

- 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.

При оценке результативности достижений учитывается степень самостоятельности ребенка. Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий. Обучение проводится без балльного оценивания предметных знаний обучающихся и домашних заданий. Уровни самостоятельности при выполнении заданий, внесенных в СИПР:

Личностные результаты освоения учебного предмета:

-основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;

-социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;

-формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;

-формирование уважительного отношения к окружающим;

-овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

-освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

-развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

-формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

-развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей; 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

-формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Возможные предметные результаты освоения учебного предмета:

-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;

-умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов питания, химических средств бытового назначения;

-умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Содержание учебного предмета:

Раздел	Краткое содержание раздела
Покупки.	
Планирование покупок.	Планирование покупок.
Магазин	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.
Взвешивание товара.	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.	Складывание покупок в сумку.
Расчет на кассе.	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.
Место хранения продуктов.	Раскладывание продуктов в места хранения.
Обращение с посудой.	
Посуда для сервировки стола	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).
Посуда для приготовления пищи.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
Кухонные принадлежности.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).
Чистая и грязная посуда.	Различение чистой и грязной посуды.
Мытье 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. Хранение посуды.
Бытовые приборы. Блендер	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).
Бытовые	

приборы. Миксер.	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.
Бытовые приборы. Тостер.	
Бытовые приборы. Электрический чайник	
Бытовые приборы. Кухонный комбайн	
Бытовые приборы. Холодильник	
Бытовые приборы. Электроплита.	
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.
Приготовление пищи.	
Напитки. Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.
Напитки. Чай.	
Напитки. Сок.	
Напитки. Какао.	
Напитки. Лимонад.	
Напитки. Компот.	
Напитки. Квас.	
Напитки. Кофе.	
Молочные продукты. Молоко.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.
Молочные продукты. Йогурт.	
Молочные продукты. Творог.	
Молочные продукты. Сметана.	
Молочные	

продукты. Кефир.	
Молочные продукты. Масло.	
Молочные продукты. Мороженное.	
Мясные продукты готовые к употреблению. Колбаса.	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).
Мясные продукты готовые к употреблению. Ветчина.	
Мясо. Свинина.	Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.
Мясо. Говядина.	
Мясо. Баранина.	
Мясо. Птица.	
Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сосиска.	
Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сарделька.	
Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Котлета.	
Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Фарш.	
Рыбные продукты готовые к употреблению.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки

Крабовые палочки.	(приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
Рыбные продукты готовые к употреблению. Консервы.	
Рыбные продукты готовые к употреблению. Рыба (копченая, соленая, вяленая).	
Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Мясо (филе) рыбы.	
Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Креветка.	
Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Рыбная котлета.	
Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Рыбный фарш.	
Мука.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.
Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.	
Мучные изделия готовые к употреблению. Батон.	

Мучные изделия готовые к употреблению. Пирожок.	
Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	
Мучные изделия готовые к употреблению. Сушки	
Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.	
Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.	
Мучные изделия, требующие обработки (приготовления). Макаронные изделия.	
Крупы. Греча.	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые) Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.
Крупы. Рис.	
Крупы. Пшено.	
Крупы. Горох.	
Крупы. Фасоль.	
Крупы. Перловка.	
Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная фасоль.	
Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная кукуруза.	
Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная горошек	
Кондитерские	
	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт,

изделия. Торт.	печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий
Кондитерские изделия. Печенье	
Кондитерские изделия. Пирожное.	
Кондитерские изделия. Конфета.	
Кондитерские изделия. Шоколад.	
Овощи.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Знание правил хранения овощей (фруктов).
Фрукты.	
Пряная зелень.	
Приготовление блюда.	
Правила гигиены при приготовлении пищи.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.
Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
Мытье продуктов.	Подготовка к приготовлению блюда. Мытье продуктов.
Чистка овощей.	Подготовка к приготовлению блюда. Чистка овощей.
Резание ножом.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
Натираание продуктов на тёрке.	Подготовка к приготовлению блюда. Натирание продуктов на тёрке.
Раскатывание теста.	Подготовка к приготовлению блюда. Раскатывание теста.
Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	Подготовка к приготовлению блюда. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Варка продуктов.	Обработка продуктов. 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.
Жарка продуктов.	Обработка продуктов. 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.
Выпекание полуфабрикатов.	Обработка продуктов. 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.
Соблюдение чистоты рабочего места.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
Варка яиц.	Обработка продуктов. 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.
Приготовление бутерброда.	Обработка продуктов. 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).
Приготовление салата.	Обработка продуктов. 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
Жарка котлет.	Обработка 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, постанровка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.
Уход за вещами.	
Ручная стирка.	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Чистка одежды.
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).
Складывание белья.	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 и одежды.
Вывешивание одежды на «плечики».	
Уход за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

	<p>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.</p>
<p>Уборка помещения.</p>	
Уборка мебели.	<p>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.</p>
Подметание пола.	<p>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.</p>
Уборка пылесосом.	<p>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.</p>
Мытье пола.	<p>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.</p>
Мытье стекла (зеркала).	<p>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.</p>
<p>Уборка территории.</p>	
Уборка бытового мусора	<p>Подметание территории.</p>
Сгребание травы и листьев.	<p>Сгребание травы и листьев.</p>
Уборка снега	<p>Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.</p>

Основные виды учебной деятельности: индивидуальная работа, фронтальная работа, работа в парах (совместно с педагогом).

Материально-техническое обеспечение предмета включает:

1. Демонстрационный, раздаточный и дидактический материал:
 - наборы сюжетных (предметных) картинок в соответствии с тематикой, фотографии, пиктограммы;
 - видеоматериалы, презентации;
 - раскрашивание, вырезание, наклеивание.
2. Технические и электронные средства обучения:
 - ноутбук;
 - колонка;
 - классная доска.

Программно-методическое обеспечение:

1. «Домоводство. 5-9 классы» Бгажнокова И.М. Гомилко Л.В. (сборник программ специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы под редакцией Бгажноковой И.М., Москва «Просвещение» 2003 г.
2. «Социально-бытовая ориентировка» Романова В.И., Павлова Н.П. (сборник №1 программ специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы под редакцией Воронковой В.В. Москва «Владос» 2000г. с грифом «Допущено МО РФ»)
3. Гладкая В.В. «Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва изд-во НЦ ЭНАС 2003 г.
4. Девяткова Т.А. Кочетова Л.Л. Петрикова А.Г. Платонова Н.М. Щербакова А.М. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида». Москва Владос 2003 г.
5. Макридина О.И. «Технология 6 класс часть 2». Волгоград «Учитель-АСТ» 2004 г.
6. «Домоводство» составители Демезер А.А. Двюба М.Л. Москва «Сельхозгиз» 1959 г.

Календарно-тематический план по учебному предмету:

«Домоводство».

№ п/п	№ п/ч	Тема:	Кол-во часов	Дата		Основные виды учебной деятельности	Примечание
				По календарю	По факту		
1. четверть							
Повторение.							

1.	1.	Домоводство.	1.	01.09.23		Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство».	
2.	2.	Планирование покупок.	1.	04.09.23		Составление списка покупок. Выбор места совершения покупок.	
3.	3.	Покупки.	1.	05.09.23		Покупки.	
4.	4.	Магазин.	1.	06.09.23		Различение магазинов по характеру продаваемой продукции. Раскладывание продуктов в места хранения.	
5.	5.	Дидактическая игра «Привоз товара».	1.	07.09.23			
6.	6.	Виды магазинов.	1.	08.09.23			
7.	7.	Что такое чек?	1.	11.09.23			
8.	8.	Место хранения продуктов.	1.	12.09.23			
9.	9.	Ассортимент товара.	1.	13.09.23		Умение ориентироваться в магазине.	
10.	10.	Нахождение товара.	1.	14.09.23			
11.	11.	Сравнение цен.	1.	15.09.23		Умение пользоваться весами.	
12.	12.	Взвешивание товара.	1.	18.09.23			
13.	13.	Сроки годности.	1.	19.09.23		Просмотр обучающих видеороликов.	
14.	14.	Производитель	1.	20.09.23			
15.	15.	Расчет на кассе.	1.	21.09.23		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	
16.	16.	Терминал.	1.	22.09.23			
17.	17.	Наличные.	1.	25.09.23			
18.	18.	Складывание покупок.	1.	26.09.23		Соблюдение последовательности складывания покупок.	
19.	19.	Работа по карточкам.	1.	27.09.23		Закрепление материала.	
20.	20.	Дидактическая игра «Не ошибись».	1.	28.09.23			

21.	21.	Игра «Волшебный мешочек».	1.	29.09.23			
22.	22.	Презентация «Отделы продовольственного магазина».	1.	02.10.23			
23.	23.	Посуда для сервировки стола.	1.	03.10.23		Посуда стеклянная, фарфоровая, глиняная, деревянная, металлическая.	
24.	24.	Предметы которые относятся к посуде.	1.	04.10.23			
25.	25.	Кухонная посуда.	1.	05.10.23			
26.	26.	Правила мытья посуды.	1.	06.10.23		Просмотр обучающихся видеороликов.	
27.	27.	Сервировка стола.	1.	09.10.23		Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов.	
28.	28.	Посуда для приготовления пищи.	1.	10.10.23		Различение предметов посуды для приготовления пищи.	
29.	29.	Виды столовой посуды.	1.	11.10.23			
30.	30.	Правила поведения на кухне.	1.	12.10.23		Различение кухонных принадлежностей для приготовления пищи.	
31.	31.	Полы.	1.	13.10.23		Содержание пола чистым и сухим, не оставлять нагревательные приборы без присмотра	
32.	32.	Нагревательные приборы.	1.	16.10.23			
33.	33.	Техника безопасности при работе с нагревательными приборами.	1.	17.10.23			
34.	34.	Обращение с ножом.	1.	18.10.23		Просмотр обучающихся видеороликов.	
35.	35.	Безопасная работа с горячей посудой.	1.	19.10.23			
36.	36.	Освещение.	1.	20.10.23			

37.	37.	Проверочная работа. Кухонные принадлежности.	1.	23.10.23		Опрос, письменное выполнение задания.	
38.	38.	Мебель для кухни.	1.	24.10.23		Закрепление материала.	
39.	39.	Проект кухни.	1.	25.10.23			
40.	40.	Бытовые приборы. Блендер.	1.	26.10.23		Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	
41.	41.	Бытовые приборы. Миксер.	1.	27.10.23		Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	
			41ч				

2. четверть

42.	1.	Бытовые приборы. Тостер.	1.	07.11.23		Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	
43.	2.	Бытовые приборы. Электрический чайник.	1.	08.11.23		Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	
44.	3.	Бытовые приборы. Холодильник.	1.	09.11.23		Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	
45.	4.	Бытовые приборы. Электроплита.	1.	10.11.23		Знание правил техники безопасности при	

						пользовании электробытовым прибором.	
46.	5.	Уход за вещами.	1.	13.11.23		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
47.	6.	Уход за вещами. Ручная стирка.	1.	14.11.23			
48.	7.	Инвентарь и средства для ручной стирки.	1.	15.11.23			
49.	8.	Техника безопасности при машинной стирке белья.	1.	16.11.23			
50.	9.	Стиральная машина.	1.	17.11.23		Сортировка белья перед стиркой (белое и цветное), закладывание и вынимание белья из машины.	
51.	10.	Виды и марки.	1.	20.11.23			
52.	11.	Машинная стирка.	1.	21.11.23			
53.	12.	Средства для стирки.	1.	22.11.23			
54.	13.	Уход за стиральной машинкой.	1.	23.11.23			
55.	14.	Чистка одежды.	1.	24.11.23		Чистка одежды. Инвентарь для чистки одежды (щетка, одежный ролик). Просмотр обучающих видеороликов.	
56.	15.	Стирка одежды.	1.	27.11.23			
57.	16.	Техника безопасности перед началом и во время и по окончании уборки снега.	1.	28.11.23			
58.	17.	Уборка пришкольной территории от снега.	1.	29.11.23		Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание снега.	
59.	18.	Уборка пришкольной территории от снега.	1.	30.11.23			
60.	19.	Инвентарь.	1.	01.12.23		Просмотр обучающих видеороликов.	
61.	20.	Спецодежда.	1.	04.12.23			
62.	21.	Условные обозначения по	1.	05.12.23		Сортировка вещей. Чистка и стирка сезонных вещей перед хранением. Мытье и чистка	
63.	22.	уходу за изделиями.	1.	06.12.23			
64.	23.	Уход за вещами.	1.	07.12.23			

65.	24.	Хлопок.	1.	08.12.23		обуви перед хранением. Раскладывание вещей и обуви в коробки, пакеты, хранение сезонных вещей и обуви. Соблюдение последовательности действий при стирки.	
66.	25.	Лён.	1.	11.12.23			
67.	26.	Шерсть.	1.	12.12.23			
68.	27.	Хранение сезонных вещей.	1.	13.12.23			
69.	28.	Уход за вещами.	1.	14.12.23			
70.	29.	Какие вещи стираются отдельно.	1.	15.12.23		Просмотр обучающих видеороликов.	
71.	30.	Уход за обувью.	1.	18.12.23		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви, чистка.	
72.	31.	Чистка обуви.	1.	19.12.23			
73.	32.	Основные части утюга.	1.	20.12.23		Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
74.	33.	Техника безопасности при работе с утюгом.	1.	21.12.23			
75.	34.	Проверочная работа. Утюг. Глажение утюгом.	1.	22.12.23		Знать составные части утюга, техника безопасности при пользовании утюгом.	
76.	35.	Складывание белья и вещей.	1.	25.12.23		Складывание белья и вещей. Вывешивание вещей на плечики после глажения.	
77.	36.	Вывешивание вещей на плечики после глажения.	1.	26.12.23			
78.	37.	Уборка помещения	1.	27.12.23		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели.	
79.	38.	Уборка помещения.	1.	28.12.23			

80.	39.	Уборка мебели.	1.	29.12.23			
			39ч				
3. четверть							
81.	1.	Уборка помещения. Подметание пола.	1.	09.01.24		Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	
82.	2.	Уборка пылесосом.	1.	10.01.24		Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
83.	3.	Мытье пола.	1.	11.01.24		Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	
84.	4.	Мытье стекла (зеркала).	1.	12.01.24		Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	
85.	5.	Продукты питания. Напитки. Вода.	1.	15.01.24		Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Просмотр обучающихся видеороликов.	
86.	6.	Напитки. Чай.	1.	16.01.24			
87.	7.	Виды чая.	1.	17.01.24			
88.	8.	Напитки. Сок.	1.	18.01.24			
89.	9.	Виды и приготовление сока.	1.	19.01.24			
90.	10.	Напитки. Какао.	1.	22.01.24			
91.	11.	Приготовление какао.	1.	23.01.24			
92.	12.	Напитки. Лимонад.	1.	24.01.24			
93.	13.	Напитки. Компот.	1.	25.01.24			
94.	14.	Приготовление компота.	1.	26.01.24			
95.	15.	Напитки. Квас.	1.	29.01.24			
96.	16.	Рецепт кваса.	1.	30.01.24			
96.	17.	Приготовление Кваса.	1.	31.01.24			

98.	18.	Напитки горячие.	1.	01.02.24			
99.	19.	Напитки холодные.	1.	02.02.24			
100	20.	Кофе.	1.	05.02.24		Узнавание, приготовление кофе.	
101	21.	Где берут напитки.	1.	06.02.24		Узнавание, рецепты приготовления напитков.	
102	22.	Посуда из которой пьют.	1.	07.02.24		Узнавание (различение) питьевой посуды.	
103	23.	Молочные продукты. Молоко.	1.	08.02.24		Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Просмотр видеороликов.	
104	24.	Молочные продукты. Йогурт.	1.	09.02.24			
105	25.	Молочные продукты. Творог.	1.	12.02.24			
106	26.	Молочные продукты. Сметана.	1.	13.02.24			
107	27.	Молочные продукты. Кефир.	1.	14.02.24			
108	28.	Ознакомить учащихся с питательной ценностью молока.	1.	15.02.24			
109	29.	Продукты полученные из молока.	1.	16.02.24			
110	30.	Воспитывать бережное отношение к продуктам питания.	1.	19.02.24			
111	31.	Продукты для приготовления молочного коктейля.	1.	20.02.24			
112	32.	Полезные вещества в молоке.	1.	21.02.24			
113	33.	Молочные продукты. Масло.	1.	22.02.24			
114	34.	Молочные продукты. Мороженое.	1.	23.02.24			

115	35.	Мясные продукты, готовые к употреблению. Колбаса.	1.	26.02.24		Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (мясо, сосиска, сарделька, котлета). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	
116	36.	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сосиска	1.	27.02.24			
117	37.	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сарделька.	1.	28.02.24			
118	38.	Определение свежести мяса.	1.	29.02.24			
119	39.	Виды мяса.	1.	01.03.24			
120	40.	Пищевая ценность мяса.	1.	04.03.24			
121	41.	Рецепты блюд из мяса.	1.	05.03.24			
122	42.	Мясные продукты, требующие обработки.	1.	06.03.24		Просмотр обучающих видеороликов.	
123	43.	Проверочная работа. Приготовление фарша.	1.	07.03.24		Иметь представление о фарше и его приготовлении.	
124	44.	Виды полуфабрикатов.	1.	11.03.24		Просмотр обучающих видеороликов.	
125	45.	Какие мясные продукты относятся к полуфабрикатам.	1.	12.03.24			
126	46.	Правила хранения мясных продуктов.	1.	13.03.24			
127	47.	Приготовление мясных продуктов.	1.	14.03.24			
128	48.	Приготовление котлет.	1.	15.03.24			
			48ч				
4. четверть							
129	1.	Рыбные продукты, готовые к	1.	25.03.24		Узнавание (различение) рыбных	

		употреблению. Консервы.				продуктов, приготовления, рыбных продуктов, правил хранения рыбных продуктов.	
130	2.	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Мясо (филе) рыбы.	1.	26.03.24			
131	3.	Мука.	1.	27.03.24		Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Просмотр обучающихся видеороликов.	
132	4.	Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.	1.	28.03.24			
133	5.	Мучные изделия готовые к употреблению. Батон.	1.	29.03.24			
134	6.	Мучные изделия готовые к употреблению. Пирожок.	1.	01.04.24			
135	7.	Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	1.	02.04.24			
136	8.	Мучные изделия готовые к употреблению. Сушки.	1.	03.04.24			
137	9.	Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.	1.	04.04.24			
138	10.	Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.	1.	05.04.24			
139	11.	Мучные изделия требующие обработки (приготовления). Макаронные изделия.	1.	08.04.24			
140	12.	Крупы. Гречка.	1.	09.04.24			Узнавание (различение) круп и бобовых требующих
141	13.	Крупы. Рис.	1.	10.04.24			

142	14.	Крупы. Пшено.	1.	11.04.24		обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Просмотр обучающихся видеороликов.	
143	15.	Блюда из крупы: пшено, горох	1.	12.04.24			
144	16.	Крупы. Горох.	1.	15.04.24			
145	17.	Крупы. Фасоль.	1.	16.04.24			
146	18.	Свойства фасоли.	1.	17.04.24			
147	19.	Блюда из фасоли.	1.	18.04.24			
178	20.	Крупы. Перловка.	1.	19.04.24			
149	21.	Вид и форма.	1.	22.04.24			
150	22.	Польза от крупы перловка.	1.	23.04.24			
151	23.	Рецепт перловой каши.	1.	24.04.24			
152	24.	Приготовление перловой каши.	1.	25.04.24			
153	25.	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная кукуруза.	1.	26.04.24			Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Просмотр обучающихся видеороликов.
154	26.	Посев и уход за кукурузой. Бобовые, готовые к употреблению. Консервированный горошек.	1.	27.04.24			
155	27.	Рецепт консервации горошка.	1.	06.05.24		Бобовые, готовые к употреблению. Консервированный горошек.	
156	28.	Бобовые, готовые к употреблению. Свежий горох.	1.	07.05.24		Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная кукуруза, горошек, свежий горох). Знание (соблюдение)	
157	29.	История появления гороха.	1.	08.05.24			
158	30.	Посадка и уход за горохом.	1.	13.05.24			

159	31.	Как есть горох.	1.	14.05.24		правил хранения круп и бобовых. Просмотр обучающихся видеороликов.	
160	32.	Как и сколько хранить горох.	1.	15.05.24			
161	33.	Салат с зелёным горошком.	1.	16.05.24			
162	34.	Польза и вред.	1.	17.05.24			
163	35.	Зачем убирать территорию.	1.	20.05.24		Уборка бытового мусора.	
164	36.	Проверочная работа. Что включает в себя уборка территории.	1.	21.05.24		Иметь представления о инструментах и способах уборки территории.	
165	37.	Техника безопасности при работе с уборочным инвентарём.	1.	22.05.24		Просмотр обучающихся видеороликов.	
166	38.	Инвентарь для уборки территории.	1.	23.05.24			
167	39.	Уборка территории.	1.	24.05.24			
			39ч				