

Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 4»

«Рассмотрено» МО учителей Протокол №6 от 30.05.2023г	«Принято» Педагогическим советом Протокол № 6 от 31.08.2023г	«Утверждаю» Директор КГКОУ ШИ 4 Н.Ю.Алхимина Приказ № 310 от 31.08.2023г
---	---	--



Рабочая программа на 2023 - 2028 учебный год (1(1), 1- 4 классы)

Этапы обучения: 1 этап 1(1), 1 - 4 кл.

Предмет: "Домоводство"

Форма обучения: очная

Срок реализации рабочей программы: 5 лет

Программа обучения: Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра (вариант 8.4)

Учитель: Буданцева Елена Викторовна

Хабаровск, 2023г

Содержание программы

1	Пояснительная записка	стр.3
2	Общая характеристика учебного предмета, с учетом особенностей его освоения обучающимися	стр.4
3	Описание места учебного предмета в учебном плане	стр.6
4	Базовые учебные действия и предметные результаты освоения учебного предмета	стр.7
5	Содержание учебного предмета	стр.10
6	Тематическое планирование по предмету	стр.18
7	Описание материально - технического обеспечения	стр.19
8	Приложение 1. Календарно - тематическое планирование	стр.20
9	Приложения 2. Лист корректировки	стр.33

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе ФАООП для обучающихся с расстройством аутистического спектра, (вариант 8.4) и региональными нормативными документами:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
3. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 года № 115;
4. Письмом Министерства Образования и науки Российской Федерации от 11.03.2016 № ВК-452/07 «О введении ФГОС ОВЗ»;
5. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
7. Федеральным перечнем учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.201 № 345;
8. Перечнем организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2016 № 699;
9. Адаптированная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (2 вариант), с внесенными изменениями на 2023-2024 учебный год;
10. Уставом КГКОУ «Школа- интернат №4».

Рабочая программа разработана в соответствии с локальными актами Образовательного учреждения:

- Учебным планом Образовательного учреждения на 2023-2024 учебный год;

- Положением о рабочей программе;
- Адаптированная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Цель обучения - состоит в формировании представлений о себе как «Я» и своем ближайшем окружении и повышение уровня самостоятельности в процессе самообслуживания.

Задачи программы:

- формирование творческих навыков;
- коррекция интеллектуальных и физических недостатков учащихся, развитие мелкой моторики рук;
- обучение правилам поведения на уроке, выполнению санитарно – гигиенических требований при использовании различных материалов;
- формирование организационных умений и навыков;
- формирование навыков культурного поведения;
- развитие умений ориентироваться в задании;
- воспитывать доброжелательное отношение друг к другу при выполнении процессов самообслуживания;
- продолжать развивать самостоятельность в выполнении навыков самообслуживания;
- воспитание у обучающихся чувства патриотизма;
- развитие и углубление знаний об истории и культуре России и родного края;
- развитие способностей осмысливать события и явления действительности во взаимосвязи прошлого, настоящего и будущего;
- становление многосторонне развитого гражданина России в культурном, нравственном и физическом отношениях;
- развитие интереса и уважения к истории и культуре своего и других народов.

**2.Общая характеристика учебного предмета,
с учетом особенностей его освоения обучающимися**

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» соответствует приказу №1599 от 19 декабря 2014г «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

Программа разработана на основе программы образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью / Л. Б. Баряева, Д. И. Бойков, В. И. Липакова и др.; Под. ред. Л. Б. Баряевой, Н. Н. Яковлевой. — СПб.: ЦДК проф. Л. Б. Баряевой, 2011. — 480 с.

Данная программа рассчитана на обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальные нарушения), на фоне глубокого недоразвития речи и значительных нарушений общей и мелкой моторики. Программа учитывает специфические особенности умственного, сенсорного, моторно-двигательного, речевого и социально-личностного развития.

Приобщение ребенка к социальному миру начинается с развития представлений о себе. Становление личности ребенка происходит при условии его активности, познания им окружающего мира, смысла человеческих отношений, осознания себя в системе социального мира. Социальную природу «я» ребенок начинает понимать в процессе взаимодействия с другими людьми, и в первую очередь со своими родными и близкими.

Программа позволяет индивидуализировать сложные работы: более успешно усваивающим предмет детям предлагается более сложная конструкция, менее подготовленным можно предложить работу проще. При этом обучающий и развивающий смысл работы сохраняется.

В целях закрепления знаний и умений, полученных на одном уроке, учебный материал планируется с учетом неоднократного повторения этих знаний и умений на последующих двух или трех уроках.

Уроки строятся на принципах взаимосвязи трудовой практики с другими видами деятельности (игрой, упражнениями для развития тонкой моторики рук, конструктивного праксиса и зрительно-моторной координации). В ходе проведения уроков используются: беседы, рассказы, индивидуальная работа, работа в группах, парах, коллективное выполнение заданий, дидактические игры, коррекционные упражнения и задания. Используются несколько видов заданий в течение одного занятия. Это и упражнения игрового характера на развитие внимания, зрительной памяти, пространственной ориентировки и других познавательных процессов; обучение приемам организации рабочего места, приемам работы в практической деятельности; работа над развитием речи детей и др.

Работа с различными материалами трудоемкая, требует усилий, поэтому на каждом уроке детям даётся отдых в виде физкультурных минуток, разминок для пальчиков рук и зрительной гимнастики.

Разнообразие видов деятельности, их быстрая смена, доступность заданий позволяет легко активизировать внимание детей, вызвать у них интерес к работе, способствует лучшему усвоению учебного материала. Широкий выбор дидактического и раздаточного материала для каждого учащегося приближает его к реальной жизни, помогает переносить полученные знания в реальные жизненные ситуации.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексy, обязательным при этом является изучение правил техники безопасности при работе, более детальное и глубокое ознакомление со всеми инструкциями по каждому трудовому действию.

Каждое занятие включает теоретическую часть и практическое выполнение задания.

Уроки домоводства оказывают исключительно положительное влияние на умственное, физическое, эмоциональное развитие обучающихся с нарушением интеллекта и их нравственное и эстетическое воспитание. Обладая огромными коррекционными возможностями, трудовая деятельность, помогает адекватному восприятию и эстетической оценке предметов

окружающей действительности, их изучению, систематизации знаний о предметах; способствует формированию и коррекции, речи, мелкой моторики и т.д.

3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Учебный предмет «Ручной труд» входит в предметную область «Технология». В учебном плане на изучение предмета выделено 338 ч:

1 доп. класс - 1 час в неделю -33 учебных недели - всего 33ч.

1 класс - 1 час в неделю -33 учебных недели - всего 33ч.

2 класс - 2 часа в неделю -34 учебных недели - всего 68ч.

3 класс - 3 часа в неделю – 34 учебных недели – всего 102ч.

4 класс - 3 часа в неделю – 34 учебных недели – всего 102ч.

Часы в рабочей программе распределяются с учётом подготовленности детей к усвоению ими учебного материала.

4. Базовые учебные действия и предметные результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого ученика оценивается с учётом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы по предмету «Ручной труд» представляет собой описание возможных результатов образования детей данной категории на весь период обучения.

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися ФАООП по предмету «Ручной труд» является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Ожидаемые личностные результаты освоения ФАООП заносятся в СИПР каждого ребёнка с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

В соответствии с требованиями Стандарта к результатам освоения программы по предмету «Домоводство», она направлена на формирование двух групп результатов: личностных и предметных.

Личностные:

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование этических чувств, доброжелательности, эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»:
- формировать осознанное отношение к Отечеству, его прошлому, настоящему и будущему на основе исторических ценностей и роли России в судьбах мира;
- развивать гражданственность и национальное самосознание обучающихся;
- создать условия для реализации каждым учащимся собственной гражданской позиции через деятельность органов ученического самоуправления;
- физическое развитие обучающихся, формировать у них потребности в здоровом образе жизни;
- активизировать работу педагогического коллектива по гражданскому и патриотическому воспитанию;
- обращается к взрослому в случаях затруднений в деятельности, во взаимодействии и прочее, а также когда ему необходимо получить новую информацию.

Предметные:

- представление о себе как «Я», осознание общности и различий «Я» от других: соотнесение себя со своим именем, своим изображением на фотографии, отражением в зеркале;
- представления о собственном теле;
- отнесение себя к определённому полу;
- умение сообщать общие сведения о себе: имя, фамилия, возраст;
- умение решать каждодневные жизненные задачи, связанные с удовлетворением первоочередных потребностей: умение обслуживать себя: принимать пищу и пить, ходить в туалет, выполнять гигиенические процедуры, одеваться и раздеваться и др.;
- умение сообщать о своих потребностях и желаниях;
- умение поддерживать образ жизни, соответствующий возрасту, потребностям и ограничениям здоровья; поддерживать режим дня с необходимыми оздоровительными процедурами: умение определять своё самочувствие (как хорошее или плохое), показывать или сообщать о болезненных ощущениях взрослому;
- умение соблюдать гигиенические правила в соответствии с режимом дня (чистка зубов утром и вечером, мытьё рук перед едой и после посещения туалета);
- умение следить за своим внешним видом;
- воспитывать у обучающихся готовность к защите Отечества, действиям в экстремальных ситуациях;

- методическое обеспечение функционирования системы гражданского и патриотического воспитания;
- развивать и углублять знания об истории и культуре родного края;
- формировать у обучающихся чувства гордости за героическое прошлое своей Родины.

БУДы:

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;
- организовывать рабочее место;
- принимать цель и произвольно включаться в деятельность;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);
 - активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия;
 - соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности;
 - обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушание объяснений учителя, рассматривание изображений на картинке, вступать в контакт на доступном для обучающегося уровне и работать в коллективе (вербально, не вербально);
- слушание объяснений учителя, рассматривание изображений на картинке, нахождение соответствия с натуральными учебными принадлежностями, по возможности повторение слов (или показ);
- воспринимать информацию зрительно и на слух, рассматривание изображений на картинке, использовать принятые ритуалы социального взаимодействия;
- слушание объяснений учителя, рассматривание изображений на картинке, делать простейшие обобщения, сравнения, классифицировать на наглядном материале;
- взаимодействовать со сверстниками, способность осмысленно воспринимать социальное окружение, принимать свое место в нем, принимать соответствующие возрасту социальные роли;
- отвечать на поставленные вопросы с помощью вербальных и невербальных средств общения.

5.Содержание учебного предмета

1 дополнительный класс

33ч (1 час в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки.(3 часа)

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. 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.

Обращение с кухонным инвентарем.(15 часов)

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 и др.). 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, намывливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). 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.

Приготовление пищи.(8 часов)

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

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.

Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение)

правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

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.

Натираание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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).

Уход за вещами(3часа)

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. 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.

Уборка помещения.(2часа)

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.

Контроль, обобщение (1ч).

1 класс

33 ч (1 час в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки.(3 часа)

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание 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.

Обращение с кухонным инвентарем.(15 часов)

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 и др.). 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 и др.). 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.

Приготовление пищи.(8часов)

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

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.

Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение)

правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

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.

Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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).

Уход за вещами(3часа)

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. 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.

Уборка помещения.(2часа)

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.

Контроль, обобщение (1ч).

2 класс

68 ч (2 часа в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки.(8часов)

Я иду в магазин. Виды магазинов. Продуктовый магазин. Отделы магазина. Выбор продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные изделия. Оплата покупки. Места хранения покупок.

Обращение с кухонным инвентарём.(17 часов)

Кухня. Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола. Электробытовые приборы на кухне.

Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой.

Правила ухода за плитой. Назначение холодильника. Правила ухода за

холодильником Приготовление пищи.(30часов)

Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая. Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.

Уход за вещами.(5часов)

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средств. Сортировка белья перед стиркой.

Уборка помещений.(6 часов)

Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Опрыскивание цветов. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу. Последовательность уборки.

Контроль, обобщение (1ч).

3 класс

102ч (3 часа в неделю)

Вводный урок(1час)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Покупки:(6 часов)

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем(23 часа)

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Обращение с бытовыми приборами. (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Приготовление пищи(50 часов)

Основные задачи раздела: освоение простейших действий по приготовлению 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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

Уход за вещами(10 часов)

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Замачивание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.

Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.

Уборка помещения(8 часов)

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.

Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна.

Уборка территории(3 часа)

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем,

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

Контроль, обобщение (1ч)

4 класс

102ч (3 часа в неделю)

Вводное занятие (1ч)

Соблюдение техники безопасности на уроках домоводства.

Экономика домашнего хозяйства (16 часов)

Обращение с деньгами. Узнавание номинального достоинства монет и купюр. Хранение денег. Использование банковской карты. Умение пользоваться деньгами и картой.

Ведение бюджета. Источники дохода. Основные и второстепенные статьи расходов. Планирование расходов. Экономия в домашнем хозяйстве. Оплата коммунальных услуг.

Планирование и осуществление покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Приготовление пищи (30 часов)

Следование правилам гигиены при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов при работе с продуктами.

Приготовление пищи по рецепту. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Соблюдение последовательности действий при варке, жарке, выпекании.

Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи. Различение бытовых приборов по назначению. Правила техники безопасности при пользовании эл.приборами. Пользование комбайном, микроволновой печью, миксером, электрической плитой.

Сервировка стола. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Праздничная сервировка стола.

Мытье посуды. Последовательность действий при мытье посуды вручную (очищение посуды от остатков пищи, выбор чистящих приспособлений и моющих средств, ополаскивание и сушка посуды).

Уход за вещами (33 часа)

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машинки. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машинку. Подбор моющего средства и его количества для стирки. Вынимание белья, развешивание для сушки.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении.

Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви. Соблюдение последовательности действий при хранении одежды (выворачивание, сворачивание, вешивание, складывание одежды). Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви. Мелкий ремонт одежды. Алгоритм выведения пятен.

Уборка помещения (16 часов)

Уборка мебели. Соблюдение правил безопасности. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели.

Уборка пола. Соблюдение правил безопасности. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола.

Мытье стеклянных поверхностей (зеркал, стекол шкафов, дверей и др.) Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.

Вынос мусора. Соблюдение последовательности действий при выносе мусора. Сортировка мусора. Правила утилизации мусора.

Уборка территории (5 часов)

Правила безопасности при уборке мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

Контроль, обобщение (1ч)

Тематическое планирование по предмету «Домоводство»

1 (дополнительный) класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	3ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	15ч	Мониторинг
Приготовление пищи	8ч	Мониторинг
Уход за вещами	3ч	Мониторинг
Уборка помещения	2ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

1 класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	3ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	15ч	Мониторинг
Приготовление пищи	8ч	Мониторинг
Уход за вещами	3ч	Мониторинг
Уборка помещения	2ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

2 класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	7ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	16ч	Мониторинг
Приготовление пищи	32ч	Мониторинг
Уход за вещами	5ч	Мониторинг
Уборка помещения	6ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

3 класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Покупки	6ч	Мониторинг
Обращение с кухонным инвентарем	23ч	Мониторинг
Приготовление пищи	50ч	Мониторинг
Уход за вещами	10ч	Мониторинг
Уборка помещения	8ч	Мониторинг
Уборка территории	3ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

4 класс

Раздел	К-во часов на изученный раздел	Формы контроля
Вводное занятие	1ч	Мониторинг
Экономика домашнего хоз-ва	16ч	Мониторинг
Приготовление пищи	50ч	Мониторинг
Уход за вещами	13ч	Мониторинг
Уборка помещения	16ч	Мониторинг
Уборка территории	5ч	Мониторинг
Контроль, обобщение	1ч	Мониторинг

7. Описание материально-технического обеспечения

Литература:

1. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г.
2. Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 - 1988г.
3. Программа обучения и воспитания детей дошкольного возраста с выраженной умственной отсталостью. ЦНИ ЭТИН, 1993г.
4. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Средства обучения:

1. Технические и электронные средства обучения:

- автоматизированное рабочее место учителя с программным обеспечением,
- телевизор, CD/DVD –проигрыватели,
- аудиоманитофон, мультимедиапроектор; экран,
- аудиозаписи , видеозаписи, мультимедийные ресурсы,
- классная доска с набором креплений для картинок, постеров, таблиц, н
- настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.

2. Цифровые образовательные ресурсы:

Электронные библиотеки ([www. gnpbu. ru.](http://www.gnpbu.ru));
http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&tmpl=com
<http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/> Детские электронные презентации
<http://dic.academic.ru> - Словари и энциклопедии on-line.
<http://ditionary.fio.ru> - Педагогический энциклопедический словарь.
<http://www.km.ru> - Портал компании «Кирилл и Мефодий»
<http://www.ug.ru> - Сайт «Учительской газеты».
<http://www.solnyshko.ee> - Детский портал «Солнышко».

3. Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения;
- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

4. Дидактический материал:

- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;
- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

5. Оборудование:

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

Календарно - тематическое планирование по предмету «Домоводство»

1 дополнительный

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата
	Вводное занятие (1ч)	1ч	
1	Вводное занятие. Техника безопасности на уроках домоводства.	1	4.09
	Покупки (3ч)	3ч	
2	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	1	11.09
3	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)	1	18.09
4	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	25.09
	Обращение с кухонным инвентарем (15ч)	15ч	
5	Знакомство с кухней	1	02.10
6	Правила поведения за столом	1	09.10
7	Мониторинг. Практическая работа	1	16.10
8	Очищение остатков еды с посуды	1	23.10
9	Посуда. Различение чистой и грязной посуды	1	07.11
10	Мытье посуды губкой	1	13.11
11	Кухонная мебель	1	20.11
12	Кухонные принадлежности. Узнавание	1	27.11
13	Различение кухонного инвентаря по его назначению	1	04.12
14	Мониторинг. Практическая работа	1	11.12
15	Бытовые приборы	1	18.12
16	Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	1	25.12
17	Плита. Техника безопасности	1	09.01

18	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	15.01
19	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1	22.01
	Приготовление пищи(8ч)	8ч	
20	Молочные продукты. Различение молочных продуктов	1	29.01
21	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия - полуфабрикаты	1	05.02
22	Кондитерские изделия	1	12.02
23	Овощи и фрукты	1	26.02
24	Напитки. Различение напитков	1	04.03
25	Мониторинг. Практическая работаСервировка стола	1	11.03
26	Сервировка стола	1	25.03
27	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	01.04
	Уход за вещами.(3ч)	3ч	
28	Ручная стирка.	1	08.04
29	Чистка и складывание одежды	1	15.04
30	Уход за обувью	1	22.04
	Уборка помещения (2ч)	2ч	29.04
31	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1	06.05
32	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	13.05
33	Мониторинг за учебный год.	1ч	20.05

1класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата
	Вводное занятие (1ч)	1ч	
1	Вводное занятие. Техника безопасности на уроках домоводства.	1	4.09
	Покупки (3ч)	3ч	
2	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	1	11.09
3	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)	1	18.09
4	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	25.09
	Обращение с кухонным инвентарем (15ч)	15ч	
5	Знакомство с кухней	1	02.10
6	Правила поведения за столом	1	09.10
7	Мониторинг. Практическая работа	1	16.10
8	Очищение остатков еды с посуды	1	23.10
9	Посуда. Различение чистой и грязной посуды	1	07.11
10	Мытье посуды губкой	1	13.11
11	Кухонная мебель	1	20.11
12	Кухонные принадлежности. Узнавание	1	27.11
13	Различение кухонного инвентаря по его назначению	1	04.12
14	Мониторинг .Практическая работа	1	11.12
15	Бытовые приборы	1	18.12
16	Техника безопасности при пользовании электробытовыми	1	25.12

	приборами.		
17	Плита. Техника безопасности	1	09.01
18	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	15.01
19	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1	22.01
	Приготовление пищи(8ч)	8ч	
20	Молочные продукты. Различение молочных продуктов	1	29.01
21	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия - полуфабрикаты	1	05.02
22	Кондитерские изделия	1	12.02
23	Овощи и фрукты	1	26.02
24	Напитки. Различение напитков	1	04.03
25	Мониторинг. Практическая работаСервировка стола	1	11.03
26	Сервировка стола	1	25.03
27	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	01.04
	Уход за вещами.(3ч)	3ч	
28	Ручная стирка.	1	08.04
29	Чистка и складывание одежды	1	15.04
30	Уход за обувью	1	22.04
	Уборка помещения (2ч)	2ч	29.04
31	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1	06.05
32	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	13.05
33	<i>Мониторинг за учебный год.</i>	1	20.05

2 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата
	Вводное занятие (1ч)	1ч	
1	Вводное занятие. Соблюдение правил ТБ на уроке.	1	6.09
	Покупки (7ч)	7ч	
2	Список продуктов	1	7.09
3	Мы идём в магазин	1	13.09
4	Виды магазинов	1	14.09
5	Отделы в магазине	1	20.09
6	Продуктовый магазин	1	21.09
7	Выбор продуктов	1	27.09
8	Оплата покупки	1	28.09
	Обращение с кухонным инвентарем(16ч)	16ч	
9	Моя квартира	1	04.10
10	Кухня. Кухонная мебель	1	05.10
11	Стол и стулья	1	11.10
12	Практическая работа. Мытье кухонного стола	1	12.10
13	Один дома. Правила безопасности	1	18.10.
14	Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне	1	19.10
15	Мониторинг. Практическая работа	1	25.10
16	Кухонные приборы: ложки и вилки	1	26.10
17	Правила мытья кухонных приборов	1	08.11
18	Практическая работа.Мытье ложек и вилок	1	09.11
19	Электробытовые приборы на кухне	1	15.11

20	Техника безопасности при работе с электроприборами.	1	16.11
21	Газовая и электрическая плита. Правила ухода за плитой	1	22.11
22	Холодильник. Назначение холодильника	1	23.11
23	Правила ухода за холодильником	1	29.11
24	Викторина «Моя кухня»	1	30.11
	Приготовление пищи (32ч)	32ч	
25	Сроки годности продуктов	1	06.12
26	Молочные продукты	1	07.11
27	Хлебобулочные изделия	1	13.12
28	Места хранения покупок	1	14.12
29	Мониторинг. Практическая работа.	1	20.12
30	Овощи и фрукты	1	21.12
31	Мясные полуфабрикаты	1	27.12
32	Техника безопасности при работе ножом.	1	28.12
33	Собираем бутерброд	1	10.01
34	Подготовка к приготовлению блюда. Овощной салат	1	11.01
35	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1	17.01
36	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата	1	18.01
37	Обработка овощей	1	24.01
38	Практическая работа. Резание овощей ножом	1	25.01
39	Экскурсия в школьную столовую	1	31.01
40	Практическая работа. Сервировка стола	1	01.02
41	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола	1	07.02
42	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1	08.02
43	Сервировка стола для чая	1	14.02
44	Виды чая	1	15.02
45	Способы заваривания чая	1	21.02
46	Сюжетно-ролевая игра. «Ждем гостей»	1	22.02
47	Холодные напитки. Морс	1	28.02
48	Виды морсов	1	29.02
49	Практическая работа. Способы приготовления морсов	1	06.03
50	Правила хранения холодных напитков	1	07.03
51	Мониторинг. Практическая работа	1	13.03
52	Виды масел и их хранение	1	14.03
53	Практическая работа. Бутерброд с маслом	1	27.03
54	Яйцо и методы его приготовления	1	28.03
55	Омлет. Практическая работа.	1	03.04
56	Яйцо вареное. Практическая работа	1	04.04
	Уход за вещами(5ч)	5ч	
57	Ручная стирка. Наполнение емкости водой Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства	1	10.04
58	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»	1	11.04
59	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой	1	17.04
60	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима	1	18.04
61	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине»	1	25.04
	Уборка помещения (6ч)	6ч	
62	Уборка мебели. Практическая работа. Уборка с поверхности стола	1	26.04

	остатков еды и мусора		
63	Мониторинг за учебный год.	1	08.05
64	Вытирание поверхности мебели	1	15.05
65	Уборка пола, виды уборки.	1	16.05
66	Практическая работа. Сметание мусора на полу в определенное место	1	22.05
67	Сбор и вынос мусора.	1	23.05
68	Мониторинг за год. Встреча гостей.	1ч	29.05

3 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата
	Вводное занятие (1ч)	1ч	
1	Вводное занятие. Соблюдение правил ТБ на уроке.	1	4.09
	Покупки (6ч)	6ч	
2	Планирование покупок.	1	6.09
3	Выбор места совершения покупок.	1	8.09
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	11.09
5	Нахождение нужного товара в магазине.	1	13.09
6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	15.09
7	Складывание покупок в сумку.	1	18.09
	Обращение с кухонным инвентарем(23ч)	23ч	
8	Обращение с посудой.	2	20.09 22.09
9	Различение предметов посуды для сервировки стола: тарелка, стакан.	2	25.09 27.09
10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей: терка, венчик,	2	29.09 02.10
11	Различение чистой и грязной посуды.	1	04.10
12	Очищение остатков пищи с посуды.	1	06.10
13	Замачивание посуды.	1	09.10
14	Протираание посуды губкой.	1	11.10
15	Чистка посуды.	1	13.10
16	Мониторинг. Практическая работа.	1	16.10
17	Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1	18.10
18	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	2	20.10 23.10
19	Различение бытовых приборов по назначению блендер и миксер.	1	25.10
20	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2	27.10 08.11
21	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	10.11 13.11
22	Мытье бытовых приборов.	2	15.11 17.11
23	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	20.11
	Приготовление пищи (50ч)	50ч	
24	Правила приготовления пищи.	3	22.11 24.11

			27.11
25	Подготовка к приготовлению блюда.	3	29.11 01.12 04.12
26	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	3	06.12 08.12 11.12
27	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	3	13.12 15.12 18.12
28	Обработка продуктов.	2	20.12 22.12
29	Мониторинг. Практическая работа	1	25.12
30	Мытье продуктов.	3	27.12 29.12 08.01
31	Чистка овощей.	3	10.01 12.01 15.01
32	Резание ножом. Техника безопасности при работе с ножом.	3	17.01 19.01 22.01
33	Нарезание продуктов кубиками.	3	24.01 26.01 29.01
34	Натираание продуктов на тёрке.	3	31.01 02.02 05.02
35	Раскатывание теста.	3	07.02 09.02 12.02
36	Перемешивание продуктов ложкой и миксером.	3	14.02 16.02 19.02
37	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	6	21.02 26.02 28.02 01.03 04.03 06.03
38	Мониторинг. Практическая работа.	1	11.03
39	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	7	13.03 15.03 25.03 27.03 29.03 01.04 03.04
	Уход за вещами (10ч)	10ч	
40	Замачивание белья.	1	05.04
41	Застирывание белья.	1	08.04
42	Полоскание белья.	1	10.04

43	Выжимание белья.	1	12.04
44	Вывешивание белья на просушку.	1	15.04
45	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	17.04
46	Уход за обувью.	1	19.04
47	Просушивания обуви.	1	22.04
48	Чистка обуви.	1	24.04
49	Соблюдение последовательности при уходе за обувью.	1	26.04
	Уборка помещения (8ч)	8ч	
50	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	29.04
51	Вытирание поверхности мебели.	1	03.05
52	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	6.05
53	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	13.05
54	Заметание мусора на совок.	1	15.05
55	Различение основных частей пылесос	1	17.05
56	Подготовка пылесоса к работе.	1	20.05
57	Чистка поверхности пылесосом.	1	22.05
	Уборка территории (3ч)	3ч	24.05
58	Уборка бытового мусора. Подметание территории.	1	27.05
59	Подметание территории.	2	29.05
60	Мониторинг за учебный год.	1ч	8.05

4 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата
	Вводное занятие (1ч)	1ч	
1	Вводное занятие. Соблюдение правил ТБ на уроке.	1	04.09
	Экономика домашнего хозяйства (16ч)	16ч	
2	Представление о покупательной функции денег. Номинальные достоинства купюр и монет.	1	6.09
3	Выполнение операций с деньгами. Стоимость товара, наличие денег, сдача.	1	7.09
5	Банковская карта. Правила безопасного использования банковской карты.	1	11.09
6	Источники дохода. Пенсия. Заработная плата.	1	13.09
7	Подсчет суммы дохода в месяц. Планирование расходов на месяц и на неделю.	1	14.09
8	Основные и второстепенные статьи расходов.	1	18.09
9	Оплата коммунальных услуг.	1	20.09
10	Крупные покупки.	1	21.09
11	Составление списка покупок. Подсчет примерной стоимости покупок.	1	25.09
12	Выбор магазина, отдела в магазине. Правила поведения в магазине.	1	27.09
13	Выбор магазина, отдела в магазине. Выбор товара из ассортимента.	1	28.09
14	Ориентировка в качестве и цене товара.	1	02.10
15	Правила примерки одежды, обуви.	1	04.10
16	Последовательность действий при взвешивании товара.	1	05.10

17	Последовательность действий при расчете на кассе.	1	09.10
18	Складывание покупок в сумку. Хранение покупок.	1	11.10
	Приготовление пищи(50ч)	50ч	
19	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	12.10.
20	Значение питания в жизни человека. Режим питания.	1	16.10
21	Мониторинг.Практическая работа		18.10
22	Выбор продуктов для приготовления блюда. Составление меню.	6	19.10 23.10 25.10 26.10 08.11 09.11
23	Выбор посуды и кухонных приборов для приготовления блюда.	1	13.11
24	Обработка продуктов.	1	15.11
25	Приготовление продуктов. Варка.	6	16.11 20.11 22.11 23.11 27.11 29.11
26	Последовательность действий при варке продукта.	1	30.11
27	Приготовление продуктов. Жарка.	6	04.12 06.12 07.12 11.12 13.12 14.12
28	Мониторинг. Практическая работа	1	18.12
29	Приготовление продуктов. Тушение.	2	20.12 21.12
30	Последовательность действий при жарке и тушении продукта.	1	25.12
31	Последовательность действий при выпекании продукта.	4	27.12 28.12 08.01 10.01
32	Определение готовности блюда.	1	11.01
33	Хранение продуктов.	1	15.01
34	Уход за холодильником.	1	17.01
35	Приготовление блюда по рецепту. Полуфабрикаты.	1	18.01
36	Практическая работа «Я приготовил(а)...»	1	22.01
37	Бытовые приборы. Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	24.01
38	Пользование электрическим чайником. Заваривание чая.	1	25.01
39	Пользование электрической плитой.	1	29.01
40	Пользование газовой плитой.	1	31.01
41	Пользование микроволновой печью.	1	01.02
42	Пользование кухонным комбайном, миксером.	1	05.02

43	Выбор посуды и приборов к блюду при сервировке стола.	1	07.02
44	Особенности праздничной сервировки стола.	1	08.02
45	Правила этикета за столом.	1	12.02
46	Последовательность действий при мытье посуды вручную.	1	14.02
47	Выбор моющих средств и чистящих приспособлений.	1	15.02
48	Сушка и хранение посуды.	1	19.02
49	Последовательность действий при мытье посуды в посудомоечной машине.	1	21.02
50	Обобщение изученного по теме «Приготовление пищи».	1	22.02
	Уход за вещами (13ч)	13ч	
51	Различение предметов одежды.	1	26.02
52	Выбор одежды и обуви к предстоящему мероприятию.	1	28.02
53	Виды загрязнений.	1	29.02
54	Последовательность действий при ручной стирке.	1	04.03
55	Моющие средства.	1	06.03
56	Вывешивание белья на просушку.	1	07.03
57	Мониторинг. Практическая работа	1	11.03
58	Машинная стирка. Функции стиральной машины.	1	13.03
59	Сортировка белья перед стиркой.	1	14.03
60	Моющие средства для машинной стирки.	1	25.03
61	Последовательность действий при машинной стирке.	1	27.03
62	Правила техники безопасности при стирке.	1	28.03
63	Практическая работа по теме «Стирка».	1	01.04
	Уборка помещения (16ч)		
64	Правила безопасности при разных видах уборки.	1	03.04
65	Последовательность действий при вытирании поверхностей мебели.	1	04.04
66	Выбор моющих средств для уборки мебели.	1	08.04
67	Последовательность действий при подметании пола.	1	10.04
68	Подготовка пылесоса к работе.	1	11.04
69	Последовательность действий при уборке пылесосом.	1	15.04
70	Последовательность действий при влажной уборке пола.	1	17.04
71	Последовательность действий при мытье окна.	1	18.04
72	Выбор моющих средств для мытья окон.	1	22.04
73	Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.	1	24.04
74	Последовательность действий при чистке сантехники.	1	25.04
75	Выбор чистящих средств для чистки сантехники.	1	29.04
76	Последовательность действий при выносе мусора.	1	02.05
77	Сортировка мусора. Правила утилизации батареек, лампочек.	1	06.05
78	Сбор макулатуры.	1	08.05
79	Обобщение изученного по теме «Уборка помещения».	1	13.05
	Уборка территории (5ч)	5ч	
80	Правила безопасности при уборке мусора.	1	15.05
81	Уборочный инвентарь. Уборка снега.	1	20.05
82	Последовательность действий при уборке территории.	1	22.05
83	Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).	1	23.05
84	Обобщение изученного по теме «Уборка территории».	1	27.05

