

УТВЕРЖДЕНО

директор

Ахмедзянова С.В.

Приказ № 312 от 29.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(УО2.3.1(5-9))

учебного предмета «Домоводство»

7 класс

адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с
умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Серов 2023

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО, утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы по предмету.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственными - бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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

Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

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

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, 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.

Продолжительность учебных недель: 7 класс – 34 учебные недели. Программный материал рассчитан на 170 учебных часов (5 часов в неделю).

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

- 7 класс

Тема	
Покупки	13
Уход за вещами	37
Обращение с кухонным инвентарем	15
Приготовление пищи	69
Уборка помещений и территории	36
Итого	170

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

Раздел "Покупки".

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

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различие предметов посуды для сервировки стола (тарелка,

стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного

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

Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различие 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. Различие составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при

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

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органическом единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим;
5. Овладение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
6. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
7. формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
8. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
9. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
10. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
2. Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
3. Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
4. Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
5. Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Формирование базовых учебных действий у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР направлена на формирование готовности у детей к

овладению содержанием ФАОП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1. Подготовку ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.
2. Формирование учебного поведения:
 - направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
 - умение выполнять инструкции педагога;
 - использование по назначению учебных материалов;
 - умение выполнять действия по образцу и по подражанию.
3. Формирование умения выполнять задание:
 - в течение определенного периода времени,
 - от начала до конца,
 - с заданными качественными параметрами.
4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Задачи по формированию базовых учебных действий включаются в СИПР с учетом особых образовательных потребностей обучающихся. Решение поставленных задач происходит как на групповых и индивидуальных занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

Система оценки планируемых результатов

Система оценки результатов включает целостную характеристику освоения обучающимися СИПР, отражающую взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения учитывается:

- затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом;
- особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития;

- психофизическое развитие ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др., т.е. выявление результативности происходит вариативно;
- степень самостоятельности ребенка (при предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся может оказываться помочь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др.)

Для оценки результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребенка в ГБОУ СО «Серовская школа-интернат, реализующая АООП» применяется метод экспертной оценки. В экспертную группу входят все участники образовательного процесса, тесно контактирующие с ребенком. Основной формой работы участников экспертной группы является психолого-медицинско-педагогический консилиум.

Задача экспертной группы – выработка согласованной оценки достижений ребенка, динамика развития его личности.

Оценивание результатов обучения (мониторинг) проводится *один раз в полугодие*. В ходе мониторинга реализации СИПР участники экспертной группы оценивают уровень сформированности представлений, действий/операций, определенных индивидуальной программой.

В конце первого полугодия по итогам мониторинга экспертной группой, в случае необходимости, могут быть внесены изменения в СИПР.

В конце учебного года на основе анализа данных на каждого учащегося составляется характеристика, делаются выводы и ставятся задачи для СИПР на следующий учебный год.

Разработанные экспертной группой СИПР, а также внесенные в нее изменения, принимаются педагогическим советом образовательной организации.

СИПР утверждается приказом руководителя.

7 класс

№	Тема	Содержание
1	Продукты питания. Их классификация.	Знакомство с отделами продовольственных и промтоварных магазинов. Учить называть отделы магазина. Обучение детей покупать продукты в отделах магазина, размещать их в шкафу, холодильнике.
2	Что мы носим (вещи).	
3	Денежные единицы, их виды.	
4-5	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций.	Упражнение на выкладывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажимание на кнопку, приkleивание ценника к пакету с продуктом.
6-7	Виды магазинов. Продовольственные, промтоварные.	
8-9	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	Упражнение на выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.
10, 11, 12	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина.	
13	Раскладывание продуктов в места хранения. Экскурсия в промтоварный магазин.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
14, 15, 16	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервис).	Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда», значение посуды в жизни человека.
17, 18, 19	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник).	Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда для приготовления пищи», значение посуды в жизни человека.
20, 21, 22	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.).	Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда для сервировки», значение посуды в жизни человека.
23, 24, 25	Различение чистой и грязной посуды. Удаление остатков пищи с посуды. Мытьё посуды.	Упражнение в умении различать чистую и грязную посуду, практическое упражнение по очистке посуды от остатков пищи.
26, 27, 28	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)

	моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	
29-30	Продукты питания. Виды продуктов	Упражнение в узнавании и различении продуктов питания, понимание понятия «овощи и фрукты», понимание назначения продуктов питания.
31-32	Овощи и фрукты. Яблоко, груша. Помидор, огурец.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
33-34	Напитки. Сок, компот.	Упражнение в умении различать напитки, упражнение в понимании понятия «Напитки», практическое упражнение по открыванию коробки сока пластиковой трубочкой. Упражнение в понимании понятия «чай», «чайник», «заварочный чайник». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
35-36	Молочные продукты. Масло, творог.	Упражнение в понимании понятия «Молочные продукты». Знать правила хранения. Упражнение в умении различать виды молочных продуктов, практическое упражнение по размазыванию масла на бутерброд.
37-38	Правила хранения молочных продуктов.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
39	Мясные продукты (сало, мясо).	Упражнение в понимании понятия «Мясные продукты». Учить правилам хранения. Упражнение в умении различать виды мясные продукты, практическое упражнение по отрезанию кусочка сала.
40	Мясные продукты, требующие обработки (сосиска, котлета).	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
41	Правила хранения мясных продуктов.	Формирование правил гигиены при использовании посуды, разделочной доски, ножа Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
42-43	Рыбные продукты. Кальмары, креветки.	Упражнение в понимании понятия «Рыбные продукты». Учить правилам хранения. Упражнение в узнавании и различении рыбных продуктов, понимание понятия «кухонные приборы».
44	Правила хранения рыбных продуктов.	Формирование правил гигиены при приготовлении пищи.

		Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
45, 46, 47	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	Упражнение в узнавании и различении изделий из муки, понимание понятия «Хлебозавод».
48-49	Приготовление мучных изделий. Шарлотка.	Практическое упражнение по нарезанию яблок для шарлотки. Формирование правил гигиены при уходе и пользовании кухонными приборами. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
50-51	Макаронные изделия. Виды. Повторение.	Упражнение в узнавании и различении макаронных изделий, понимание понятия «кухонные приборы». Учить правилам обработки макаронных изделий.
52	Правила обработки макаронных изделий.	Формирование правил гигиены при уходе и пользовании кухонными приборами. Практическое упражнение в ознакомлении с плитой, её основной функцией. Практическое упражнение по правилам ухода за холодильником. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
53, 54, 55	Крупы. Рис, гречка, перловая крупа.	Упражнение в узнавании и различении круп, понимание понятия «Крупа». Практическое упражнение в узнавании и различении круп и бобовых.
56	Бобовые культуры: фасоль.	Упражнение в понимании понятия «блюдо», «рецепт» . Повторение правил гигиены при приготовлении пищи.
57	Правила обработки бобовых культур.	Практическое упражнение в накрывании на стол.
58	Консервированные бобовые культуры.	Учить правилам хранения круп и бобовых.
59-60	Правила хранения круп и бобовых	Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской. Практическое упражнение в открывании банки консервированной фасоли с ключом. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
61-62	Кондитерские изделия. Виды изделий.	Упражнение в понимании понятия «Кондитерские изделия», «рецепт блюда». Повторение правил гигиены при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Учить правила хранения кондитерских изделий.
63	Пирожное.	Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской.
64	Правила хранения называть их. кондитерских изделий	Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской.

65-66	Конфеты. Шоколад.	<p>Практическое упражнение в выборе продуктов для приготовления блюда.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p> <p>Упражнение в понимании понятия «Конфеты». Повторение правил гигиены за столом.</p> <p>Беседа о пользе и вреде шоколада.</p> <p>Повторение правил техники безопасности при использовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской.</p> <p>Практическое упражнение в приготовлении бутербродов.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
67-68	Подготовка к приготовлению блюда.	<p>Упражнение в понимании понятия «Блюдо», «Рецепт».</p> <p>Выбор блюда и необходимых продуктов для блюда.</p>
69	Рецепт выбранного блюда	<p>Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «кухонные принадлежности», понимание назначения принадлежностей. Повторение правил гигиены при приготовлении пищи</p> <p>Упражнение в понимании понятия «овощи».</p> <p>Повторение правил техники безопасности при использовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской., теркой. Практическое упражнение в приготовлении салата.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
70-71	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	<p>Упражнение в понимании понятия «Инвентарь для приготовления блюда». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Повторение правил техники безопасности при использовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской, теркой. Практическое упражнение в приготовлении салата.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
72-73	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
74	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	<p>Упражнение в понимании понятия «овощи». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи: мытье овощей.</p>
75	Последовательность выполнения действий.	
76-77	Приготовление сложных	

	бутербродов.	<p>Практическое упражнение в приготовлении бутербродов.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
78-79	Приготовление канапе.	<p>Упражнение в понимании понятия «канапе», упражнение в подготовке посуды для приготовления канапе.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
80-81	Приготовление салата из моркови.	<p>Упражнение в понимании понятия «салат». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи: мытьё моркови</p>
82-83	Приготовление омлета.	<p>Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской, теркой.</p>
84, 85, 86	Приготовление овсяной каши.	<p>Повторение правил техники безопасности при приготовлении овсяной каши: пользование кастрюлей, варка на плите.</p> <p>Практическое упражнение в приготовлении овсяной каши.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
87-88	Шинковка капусты. ПТБ	<p>Упражнение в узнавании и различении понятий «шинковка», «нож».</p>
89-90	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	<p>Упражнение в умении обращаться с теркой. Упражнение в умении чистить морковь и свеклу, шинковать капусту. Упражнение в обработке и нарезке лука.</p>
91, 92, 93	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	<p>Понимание понятия «обработка», «нарезка», «варка».</p> <p>Понимание значения овощей в жизни людей.</p>
94-95	Обработка лука. Очищение, нарезка.	<p>Упражнение в понимании понятия «Инвентарь для приготовления блюда». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи.</p>
96-97	Правила уборки рабочего места, инвентаря.	<p>Учить правилам уборки рабочего места, обработке и уборке инвентаря.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
98-99	Обувь. Разновидность обуви.	<p>Упражнение в понимании и различении понятий «обувь».</p> <p>Понимание понятия «чистка».</p>
100	Мужская и женская обувь	<p>Практическое упражнение в чистке обуви.</p>
101-102	Выбор обуви по сезонам.	<p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
103	Уличная и домашняя обувь.	
	Уход за обувью. Мытьё, вытирании, сушка.	
	Чистка обуви. Инвентарь для	

	чистки обуви: щётка, крема.	
108-109	Одежда. Верхняя одежда. Шубы. Дублёнки.	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежду. Практическое упражнение в выборе одежды и обуви по сезону.
110-111	Отпаривание верхней одежды.	Упражнение в узнавании и различении верхней одежды. Учить различать спортивную, домашнюю, праздничную одежду.
112-113	Виды одежды: спортивная, домашняя, праздничная.	Упражнение в формировании навыка одевать верхнюю одежду.
114-115	Выбор одежды по сезону. Разыгрывание ситуаций.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
116-117	Ручная стирка одежды. Последовательность выполнения.	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежду. Формирование понятия «Ручная стирка». Правила пользования моющими и отбеливающими средствами, упражнение в различении моющих и отбеливающих средств
118-119	Моющие и отбеливающие средства. ПТБ.	Правила ТБ при пользовании моющими и отбеливающими средствами.
120-121	Отбеливание кухонных полотенец.	Упражнение в формировании навыка аккуратности, складывание одежды стопкой. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
122-123	Машинная стирка. Виды стиральных машин.	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежду. Правила пользования стиральной машиной, упражнение в подборе температурного режима при стирке.
124-125	Устройство автоматической стиральной машины.	Правила ТБ при пользовании стиральной машиной, последовательность действий.
126-127	Сортировка белья перед стиркой.	Упражнение в формировании навыка аккуратности, сортировка, закладывание и вынимание белья, развесивание и сушка белья.
128-129	Закладывание и вынимание белья из машины. ПТБ.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
130-131	Развесивание и сушка белья.	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежду.
132	Складывание сухого белья. Уборка его в шкаф.	Упражнение в формировании навыка аккуратности, развесивание белья, складывание одежды стопкой. Упражнение в вывешивании одежды на плечики.
133-134	Вывешивание одежды на плечики. Укладывание одежды в шкаф.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
135	Уборка мебели. Необходимость уборки.	Упражнение в различении и узнавании предметов инвентаря уборочного инвентаря. Упражнение в умении содержать и хранить рабочий и уборочный инвентарь, упражнение в уборке остатков мусора и еды с обеденного
136	Полировка поверхности мебели.	

	Последовательность.	стола.
137-138	Уборка кухонного стола после еды.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
139-140	Мытьё пола. Уборка и просушка тряпки	
141-142	Пылесос. Подготовка пылесоса к работе.	Упражнение в понимании, различении понятия «пылесос».
143	Включение, выключение пылесоса.	Практическое упражнение в ознакомлении с пылесосом, его составными частями.
144	Чистка мебели пылесосом.	Практическое упражнение по использованию пылесоса для уборки мусора и пыли.
145	Уборка пылесоса после работы.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
146-147	Мытьё пола. Последовательность действий при мытье пола.	Упражнение и различении и узнавании средств для уборки, моющих средств.
148-149	Уборка класса. Мытьё парт, стен.	Практическое упражнение в безопасном использовании моющих и чистящих средств.
150	Мытьё доски.	Практическое упражнение по уборке классной и школьной территории.
151, 152, 153, 154	Уборка бытового мусора: фантики, бумажки.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
155, 156, 157	Уход за клумбами. Прополка. Полив	Упражнение в понимании понятия «Уборочный инвентарь».
158, 159, 160	Сгребание старой листвы.	Упражнение в уходе за клумбами: прополка и полив. Упражнение в уходе за комнатными цветами: пересадка, полив, рыхление.
161, 162	Вывоз старой листвы.	Практическое упражнение: работа на пришкольной территории: сгребание и вывоз листвы.
163, 164, 165	Уход за комнатными растениями.	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
166, 167, 168	Пересадка комнатных растений.	
169-170	Разновидности комнатных растений Повторение и закрепление изученного за год материала.	Упражнение и различении и узнавании средств для уборки, моющих средств.
		Практическое упражнение в безопасном использовании моющих и чистящих средств.
		Практическое упражнение по уходу за зеркальными поверхностями.
		Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных неверbalных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)

