

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГБОУ СО «Серовская ШИ, реализующая АООП»

УТВЕРЖДЕНО
Директор

С.В. Ахмедзянова
Приказ № 287
от 26.08.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(УО2.3.3.3(5-10))

учебного предмета «Домоводство»

8 класс

адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся
с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2

Серов 2024

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 хозяйственно - 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, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тапки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Продолжительность учебных недель: 8 класс – 34 учебные недели. Программный материал рассчитан на 170 учебных часов (5 часов в неделю).

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

- 8 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, 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.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник,

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

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

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. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима,

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

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

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

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 ФАООП 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 помощь: 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-медико-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.

8 класс		
1	Правила поведения в магазине	<p>Знакомство с отделами продовольственных и промтоварных магазинов. Учить называть отделы магазина. Обучение детей покупать продукты в отделах магазина, размещать их в шкафу, холодильнике.</p> <p>Упражнение на выкладывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.</p>
2-3	Планирование покупок. Игра «Что купить?»	
4-5	Что нужно брать с собой в магазин?	
6-7	Выбор места совершения покупок	
8-9	Нахождение нужного товара в магазине	
10-11	Складывание покупок в пакет	
12-13	Магазин продуктов	
14-15	Раскладывание продуктов в места хранения	
16-17	Магазин одежды	
18-19	Раскладывание вещей в места хранения	
20-21	Что такое рынок?	<p>Упражнение на выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
22-23	Игра «Поход в магазин»	
24-25	Что такое посуда?	
26-27	Из каких материалов делают посуду?	
28-29	Обращение с посудой	
30-31	Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка)	
32-33	Узнавание предметов посуды для сервировки (ложка, чайная ложка, вилка, нож)	
34-35	Различение предметов посуды для сервировки	
36-37	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода)	
38-39	Игра «Варим-жарим»	
40-41	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник, нож). Игра «Угадай тень»	<p>Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда», значение посуды в жизни человека.</p> <p>Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда для приготовления пищи», значение посуды в жизни человека.</p>
42-43	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (терка, разделочная	

	доска, лопатка, венчик)	
44-45	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (дуршлаг, шумовка, открывалка)	Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда для сервировки», значение посуды в жизни человека.
46-47	Игра «Сервируем стол»	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
48-49	Различение чистой и грязной посуды	
50-51	Приспособления для мытья посуды	Упражнение в узнавании и различении посуды, понимание понятия «посуда», значение посуды в жизни человека.
52-53	Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды	
54-55	Протирание посуды губкой	
56-57	Ополаскивание посуды. Сушка посуды	Упражнение в умении различать чистую и грязную посуду, практическое упражнение по очистке посуды от остатков пищи.
58-59	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	
60-61	Игра «Помоем посуду»	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
62-63	Обращение с бытовыми приборами	Упражнение в понимании понятия «Бытовые приборы для приготовления и хранения блюда». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи.
64-65	Узнавание и различение бытовых приборов (микроволновка, холодильник, электрический чайник, миксер, тостер)	Повторение правил техники безопасности при пользовании и обращении с бытовыми электрическими приборами. Практическое упражнение в приготовлении салата.
66-67	Правила техники безопасности при использовании электробытовыми приборами	Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
68-70	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником	Упражнение в формировании бережного отношения к электробытовым приборам. Правила пользования холодильником. Правила ТБ при пользовании холодильником, последовательность действий. Упражнение в формировании навыка аккуратности, сортировка, закладывание и вынимание продуктов. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
71-72	Соблюдение последовательности действий при	Упражнение в формировании бережного отношения к электробытовым приборам. Правила пользования микроволновой

	пользовании микроволновкой	<p>печью.</p> <p>Правила ТБ при пользовании холодильником, последовательность действий.</p> <p>Упражнение в формировании навыка аккуратности, сортировка, закладывание и вынимание продуктов.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
73-74	Помощники в доме: электрочайник, его назначение в хозяйстве.	<p>Упражнение в формировании бережного отношения к электробытовым приборам. Правила пользования электрочайником.</p> <p>Правила ТБ при пользовании электрочайником.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
75-76	Хранение посуды и бытовых приборов	<p>Упражнение в понимании понятия «Инвентарь для приготовления блюда». Повторение правил гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской, теркой. Практическое упражнение в приготовлении салата.</p> <p>Практическое упражнение в выборе посуды для приготовления пищи, обработке посуды, чистке овощей. Дидактические игры «Что приготовим?»</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
77-78	Игра «Разложи по местам»	
79-82	Подготовка к приготовлению блюда. Правила гигиены при приготовлении пищи	
83-85	Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи	
86-88	Игра «Что приготовим?»	
89-91	Выбор посуды, необходимой для приготовления пищи. Игра «Что для чего?»	
92-94	Обработка продуктов. Мытье продуктов	
95-97	Чистка овощей	<p>Упражнение в понимании понятия «Блюдо», «Рецепт».</p> <p>Выбор блюда и необходимых продуктов для блюда.</p> <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». Упражнение в раскатывании теста.</p> <p>Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской., теркой. Практическое упражнение в приготовлении салата.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных</p>
98-100	Раскатывание теста	
101-103	Перемешивание продуктов	
104-106	Способы приготовления пищи	

		невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
107-109	Действия при варке продукта. Игра «Варим картошку»	<p>Повторение правил техники безопасности при пользовании электроприборами.</p> <p>Практическое упражнение по варке картофеля. Игра.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
110-112	Действия при жарке продукта. Игра «Жарим мясо»	<p>Повторение правил техники безопасности при пользовании электроприборами.</p> <p>Практическое упражнение по жарке мяса. Игра.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
113-115	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	<p>Повторение правил техники безопасности при пользовании электроприборами.</p> <p>Практическое упражнение по варке яиц</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
116-118	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	<p>Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской.</p> <p>Практическое упражнение в приготовлении бутербродов.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
119-121	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	<p>Упражнение в понимании понятия «салат». Повторении правил гигиены при приготовлении пищи: мытьё моркови</p> <p>Повторение правил техники безопасности при пользовании ножом, кухонными ножницами, разделочной доской, теркой.</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
122-124	Игра «Готовим праздничный обед». Что такое духовка?	<p>Упражнение в формировании бережного отношения к электроприборам. Формирование понятия «Духовка».</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
125-127	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката	<p>Упражнение в формировании бережного отношения к продуктам, приготовленной пище. Формирование понятия «Полуфабрикат</p> <p>Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)</p>
128-130	Хранение	Упражнение в формировании бережного отношения к продуктам,

	приготовленной пищи	приготовленной пище. Формирование понятия «Хранение». Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
131-133	Ручная стирка: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, сушка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежде. Формирование понятия «Ручная стирка». Правила пользования моющими и отбеливающими средствами, упражнение в различении моющих и отбеливающих средств Правила ТБ при пользовании моющими и отбеливающими средствами. Упражнение в формировании навыка аккуратности, складывание одежды стопкой. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
134-136	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежде. Правила пользования стиральной машиной и утюгом, упражнение в подборе температурного режима при стирке, глажке.
137-139	Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве	Правила ТБ при пользовании стиральной машиной, утюгом, последовательность действий. Упражнение в формировании навыка аккуратности, сортировка, закладывание и вынимание белья, развешивание и сушка белья, бережная глажка. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
140-142	Складывание белья и одежды	Упражнение в формировании бережного отношения к вещам, одежде.
143-145	Чистка одежды. Уход за обувью	Практическое упражнение в выборе одежды и обуви по сезону. Упражнение в узнавании и различении верхней одежды. Учить различать спортивную, домашнюю, праздничную одежду. Упражнение в формировании навыка чистить верхнюю одежду и обувь Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
146-148	Представление о назначении жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	Упражнение в различении мебельного убранства жилых помещений. Представление о назначении жилых и нежилых помещений, различение жилых и нежилых помещений.
149-151	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	Упражнение и различении и узнавании средств для уборки, моющих средств. Практическое упражнение в безопасном использовании моющих и

	Помощники в доме: пылесос	чистящих средств.
152- 154	Практическое занятие: сметание мусора в определенное место, замещение мусора на совок, мытье пола.	Практическое упражнение по уборке помещения. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
155- 157	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Правила ухода за зеркалами и стеклами	Упражнение и различении и узнавании средств для уборки, моющих средств. Практическое упражнение в безопасном использовании моющих и чистящих средств.
158- 160	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	Практическое упражнение по уходу за зеркальными поверхностями. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)
161- 163	Знакомство с инвентарем для уборки территории	Упражнение и различении и узнавании средств для уборки территории.
164- 170	Уборка бытового мусора. Подметание территории	Практическое упражнение в безопасном использовании моющих и чистящих средств. Практическое упражнение по уборке тротуаров. Упражнение на понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений)