

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области  
«Ачитская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы».**

Приложение  
№2 к адаптированной  
основной  
общеобразовательной  
программе начального  
общего образования

### **Рабочая программа**

Наименование предмета: **Домоводство**

Класс: **1 - 9 класс**

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по «Домоводству» составлена с учётом особенностей познавательной деятельности обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2), характеристики детей, обучающихся в данном классе, направлена на разностороннее развитие личности учащегося, способствует его умственному развитию.

**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.

### **Содержание учебного предмета «Домоводство»**

#### **2 класс**

##### **Раздел: "Покупки"**

Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (создание игровых ситуаций и дидактические игры). Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента). Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продовольственные и промтоварные магазины). Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения.

##### **Раздел: "Обращение с кухонным инвентарем"**

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, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.). Различение чистой и грязной 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 (электрический чайник,

холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение посуды и бытовых приборов. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление блюд.

### **Раздел: "Приготовление пищи"**

Продукты питания. Узнавание (различение) овощей и фруктов, как по картинкам, так и по реальным объектам. 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 о правилах хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) сосиска, сарделька, котлета). Знание о правилах хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба). Знание о правилах хранения рыбных 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). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание о правилах хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание о правилах хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание о правилах хранения кондитерских изделий. Подготовка к приготовлению блюда. Формирование представлений о приготовлении пищи (создание игровых ситуаций и дидактические игры). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.

Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Знание последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Знание последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса и др.), выбор кухонного инвентаря, сборка бутерброда.

### **Раздел: "Уход за вещами"**

#### **Уход за обувью.**

Различение уличной и домашней обуви. Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение щетки для обуви, крема для обуви; Знание (выполнение) действий по чистке обуви.

Просушивание обуви.

#### **Уход за одеждой.**

Формирование представлений об уходе за вещами на основе создания игровых ситуаций и дидактических игр. Чистка верхней одежды при помощи щетки. Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы. Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого 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). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное

белье, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».

### **Раздел: "Уборка помещений и территории"**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: приготовление тряпок, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Заметание мусора на совок.

### **3 класс**

Содержание и тематика программы учебного предмета «Домоводство» разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

### **Раздел: "Покупки"**

Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (создание игровых ситуаций и дидактические игры). Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента). Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продовольственные и промтоварные магазины). Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения.

### **Раздел: "Обращение с кухонным инвентарем"**

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, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.).

Различение чистой и грязной 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 (электрический чайник, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение посуды и бытовых приборов. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление блюд.

### **Раздел: "Приготовление пищи"**

Продукты питания. Узнавание (различение) овощей и фруктов, как по картинкам, так и по реальным объектам. 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 о правилах хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) сосиска, сарделька, котлета). Знание о правилах хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба). Знание о правилах хранения рыбных 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). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание о правилах хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание о правилах хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье,

пирожное, конфета, шоколад). Знание о правилах хранения кондитерских изделий. Подготовка к приготовлению блюда. Формирование представлений о приготовлении пищи (создание игровых ситуаций и дидактические игры). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Знание последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Знание последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса и др.), выбор кухонного инвентаря, сборка бутерброда.

### **Раздел: "Уход за вещами"**

#### **Уход за обувью.**

Различение уличной и домашней обуви. Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение щетки для обуви, крема для обуви; Знание (выполнение) действий по чистке обуви.

Просушивание обуви.

#### **Уход за одеждой.**

Формирование представлений об уходе за вещами на основе создания игровых ситуаций и дидактических игр. Чистка верхней одежды при помощи щетки. Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы. Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого 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). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».

### **Раздел: "Уборка помещений и территории"**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: приготовление тряпок, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Заметание мусора на совок.

## **4 класс**

### **Уборка территории**

Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора. Сгребание листьев и травы на участке. Специальный инвентарь для работы на участке. Хранение инвентаря. Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря для уборки снега.

### **Уборка помещения**

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями. Уборка поверхностей интерьера (мебель). Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при уборке. Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу. Заметание мусора на совок. Высыпание мусора в урну. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение



последовательности действий при мытье пола. *Уборка зеркальных поверхностей*. Правила ТБ при мытье зеркала. Выбор инвентаря и средств. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала. Мытьё зеркала.

### **Уход за вещами (25 часов)**

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье). Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань). Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда). Сортировка по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Автоматическая машинка для стирки белья. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание вещей на хранение. Определение необходимости чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Практическая работа: чистка обуви.

### **Обращение с кухонным инвентарём**

Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

### **Приготовление пищи**

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). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.

### **Покупки**

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание 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, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.

## **5 класс**

### **Покупки:**

Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.

### **Уход за одеждой и обувью**

Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья

перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.

Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.

### **Обращение с кухонным инвентарем**

Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.

### **Приготовление пищи**

Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.

### **Уборка помещений и территории**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Основное содержание учебного предмета:

- «Покупки»
- « Обращение с кухонным инвентарём»
- « Уход за вещами»
- « Уборка помещения»
- « Уборка территории»
- « Приготовление пищи»

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. Обращение с кухонным инвентарем.

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). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска .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.

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.

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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).

Уход за вещами.

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание. 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, платков, полотенец и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

Уборка помещения.

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: 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 ведро. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Уборка территории.

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.

Необходимо широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практикоориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

## **7класс**

### **Уборка территории**

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

### **Уборка помещения**

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных вещей. Мытьё стеклянных вещей.

### **Уход за вещами**

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка цветных х/б вещей (детские вещи). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание вещей на длительное хранение (на лето). Определение необходимости чистки обуви спец. средствами. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Чистка обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

### **Обращение с кухонным инвентарём**

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, тостер, СВЧ-печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

### **Приготовление пищи**

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота, киселя, отварных макарон, отварного картофеля, картофельного пюре, каш на воде и молоке, запеканки из крупы: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

### **Покупки**

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

**8класс**



Основное содержание учебного предмета:

- «Покупки»
- «Обращение с кухонным инвентарём»
- «Уход за вещами»
- «Уборка помещения»
- «Уборка территории»
- «Приготовление пищи»

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. Обращение с кухонным инвентарем.

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). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска. 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.

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.

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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).

Уход за вещами.

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание. 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, платков, полотенец и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.

Уборка помещения.

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: 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 ведро. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Уборка территории.

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.

Необходимо широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

## **9 класс**

### **Покупки**

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.

### **Обращение с кухонным инвентарем**

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 чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

### **Уход за жилищем**

Основные задачи раздела: формирование представлений о видах жилых помещений и правилах поведения в различных частях жилого помещения. Умение различать ежедневную и периодическую и генеральную уборки помещения. Соблюдение последовательности при различных видах уборки (вытирание пыли, правила ухода за мебелью, уборка с обеденного стола и пр.)

### **Приготовление пищи**

Основные задачи раздела: знакомство с многообразием продуктов питания; узнавание продуктов питания по картинкам и наглядным пособиям, способов их приготовления и знакомство с соблюдением правил их хранения; 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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

### **Уход за вещами**

Основные задачи раздела: формирование умения различать виды одежды (для помещения и верхней одежды для улицы), формирование умений по уходу за верхней и домашней одеждой. Знакомство со щеткой для одежды и умение владеть ею при чистке верхней одежды

*Ручная стирка.* Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание и застирывание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.

Складывание белья и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви.

*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.

*Глажение утюгом.* Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Установка гладильной доски. Выставление температурного режима. Подключение утюга к сети. Раскладывание белья на гладильной доске. Движения руки с утюгом, складывание белья. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

### **Обувь**

Основные задачи раздела: формирование понимания – для чего нужна обувь. Различение видов обуви (женская, мужская; классическая, спортивная; по сезонам). Различение уличной и домашней обуви. Уход за обувью. Мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой. Правила сушки обуви. Различение щетки для обуви. Различение крема для обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой, просушивание обуви.

## **Уборка территории**

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке бытового мусора, подметанию территории, сгребанию травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Правила хранения уборочного инвентаря. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при уборке территории.

Для того чтобы обучающиеся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития успешно освоили программу по предмету Домоводство педагогу необходимо: широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

При изучении разделов Домоводства рекомендуется использовать:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья и др.;
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), тазики, уборочный инвентарь (тляпки, грабли), лейки и др.

### **Формирование базовых учебных действий.**

**Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми (родственник, специалист, ассистент и др.) и сверстниками**

1. Готовность ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.
2. Сформированность 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. Сформированность умения выполнять задание:

в течение определенного периода времени,  
от начала до конца,

с заданными качественными параметрами.

4. Сформированность умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

### Календарно-тематическое планирование

#### 2 класс

№	Тема	Количество часов
1.	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (создание игровых ситуаций и дидактические игры).	4
2.	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента).	3
3.	Обращение с кухонным инвентарем.	3
4.	Обращение с посудой.	3
5.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож).	3
6.	Различение чистой и грязной посуды.	3
7.	Обращение с бытовыми приборами.	3
8.	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник и др.).	3

9.	Помощь взрослым при сервировке стола. Выбор посуды и столовых приборов.	3
10.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	3
11.	Продукты питания. Узнавание овощей и фруктов, как по картинкам, так и по реальным объектам.	3
12.	Узнавание напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).	3
13.	Узнавание молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).	3
14.	Узнавание мучных изделий, готовых к употреблению	3
15.	Узнавание кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад)	3
16.	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	3
17.	Различение уличной и домашней обуви.	4
18.	Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви.	5
19.	Чистка верхней одежды при помощи щетки.	3
20.	Уборка мебели.	3
21.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	4
22.	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	3
23.		68

### 3 класс

№	Тема	Количество часов
24.	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты	4

	(создание игровых ситуаций и дидактические игры).	
25.	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента).	3
26.	Обращение с кухонным инвентарем.	3
27.	Обращение с посудой.	3
28.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож).	3
29.	Различение чистой и грязной посуды.	3
30.	Обращение с бытовыми приборами.	3
31.	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник и др.).	3
32.	Помощь взрослым при сервировке стола. Выбор посуды и столовых приборов.	3
33.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	3
34.	Продукты питания. Узнавание овощей и фруктов, как по картинкам, так и по реальным объектам.	3
35.	Узнавание напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).	3
36.	Узнавание молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).	3
37.	Узнавание мучных изделий, готовых к употреблению	3
38.	Узнавание кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад)	3
39.	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	3
40.	Различение уличной и домашней обуви.	4
41.	Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви.	5



42.	Чистка верхней одежды при помощи щетки.	3
43.	Уборка мебели.	3
44.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	4
45.	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	3
46.		68

#### 4 класс

№	Тема урока	Коли-во часов
1	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к школе территории. Наблюдение за работой дворника на улице. Площадка с контейнерами для мусора.	1
2	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора на территории, прилегающей к школе.	1
3	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	1
4	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора. Практическая работа «Уборка территории».	1
5	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	1
6	Выбор инвентаря и специальной одежды для сгребания листьев.	1
7	Практическая работа «Сгребание листьев и травы на участке».	1
8	Ветродувка. Специальный инвентарь для работы на участке.	1
9	Практическая работа «Хранение инвентаря».	1
10	<b>Покупки</b>	
11	Выбор места совершения покупок (продуктовый магазин).	1
12	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
13	Нахождение нужного товара в магазине.	1
14, 15	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1

16	Складывание покупок в сумку.	1
17	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
18	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
19	<b><i>Обращение с кухонным инвентарём.</i></b>	
20, 21	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	1
22	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
23	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска).	1
24	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
25	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1
26	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
27	Практическая работа: чистка посуды.	1
28	Практическая работа: выбор моющих средств.	1
29	Практическая работа: замачивание посуды.	1
30	Практическая работа: протирание посуды губкой.	1
31	Практическая работа: ополаскивание посуды.	1
32	Практическая работа: сушка посуды.	1
33	<b><i>Приготовление пищи</i></b>	
34	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.	1

35	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.	1
36	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	1
37	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).	1
38	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1
39	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
40	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
41	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
42	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
43	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	1
44	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю.	1
45	Приготовление завтрака. Практическая работа: варка яйца.	1
46	Сервировка стола к завтраку: яйца отварные с чаем.	1
47	<b><i>Уборка территории</i></b>	
48	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1
49	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега.	1
50	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
51	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
52	<b><i>Уход за вещами</i></b>	
53	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
54	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	1
55, 56	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань). Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	2

57, 58	Сортировка по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). <i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	2
59	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
60	Наполнение емкости водой.	1
61	Узнавание (различение) моющих средств.	1
62, 63	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2
64	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1
65	. Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1
66	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	1
67,	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.	1
68	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды.	1
70, 71, 72	Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание вещей на хранение.	3
73, 74	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	2
75, 76	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства.	2
		68

## 5 класс

№	Тема урока	Коли-во часов
1	Мой дом.	3

	Домашние дела. Семейные заботы.	
2	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.	3
3	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для сервировки стола.	2
4	Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей.	3
5	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Чистая и грязная посуда.	2
6	Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	3
7	Сушка и протирка посуды. Определение места посуды на кухне. Определение места посуды на кухне.	2
8	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Обобщающий урок. Повторение пройденного материала за 1 четверть	3
9	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами.	2
10	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.	3
11	<b>Приготовление.</b> Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	3
12	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды.	2
13	Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	3

14, 15	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей.	2
16	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натираание на терке.	3
17	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Обобщающий урок. Повторение пройденного материала за 2 четверть	3
18	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.	3
19	Уход за вещами. Назначение одежды. Сезонная одежда.	3
20, 21	Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства.	3
22	Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Этапы стирки одежды.	3
23	Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	3
24	Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры.	3
25	Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	3
26	Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.	3
27	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски.	3

	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	
28	Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Последовательность действий при глажении белья.	3
29	Складывание белья и одежды. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	3
30	Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки.	3
31	Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.	3
32	Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Последовательность действий при чистке обуви.	3
33	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3
34	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	3
35	Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	3
36	Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Промежуточная аттестация	3
37		102

### 6 класс

№	Тема урока	Коли-во часов
---	------------	---------------

1	Мой дом.	1
2	Домашние дела.	1
3	Семейные заботы.	1
4	Покупки. Как делать покупки. Магазин.	1
5	Правила поведения в магазине.	1
6	Упаковка продуктов в сумки.	1
7	Посуда и кухонный инвентарь.	1
8	Посуда для сервировки стола.	1
9	Посуда для сервировки стола.	1
10	Посуда для приготовления пищи.	1
11	Кухонные принадлежности.	1
12	Назначение кухонных принадлежностей.	1
13	Виды бытовых кухонных приборов.	1
14, 15	Назначение приборов. Обобщающий урок.	2
16	Покупки: Магазины. Обобщающее понятие/	1
17	Ориентация в расположении отделов магазина.	1
18	Нахождение нужного товара в магазине.	1
19	Обращение с кухонным инвентарём:	1
20, 21	Обращение с кухонным инвентарём:	1
22	Обобщающее понятие.	1
23	Посуда. Обобщающее понятие.	1
24	Предметы посуды. Тарелка.	1
25	Предметы посуды. Кружка.	1
26	Предметы посуды. Стакан.	1
27	Предметы посуды. Ложка .	1
28	Предметы посуды. Ложка .	1



29	Предметы посуды. Вилка.	1
30	Сервировка стола.	1
31	Приготовление пищи:	1
32	Выбор продуктов для приготовления блюда.	1
33	Правила гигиены для приготовления пищи.	1
34	Выбор инвентаря для приготовления блюда.	1
35	Кухонные принадлежности.	2
36	Кухонные принадлежности. Терка. Демонстрация.	1
37	Кухонные принадлежности. Овощечистка. Демонстрация.	1
38	Кухонные принадлежности. Разделочная доска.	1
39	Выбор продуктов для завтрака.	1
40	Полезные завтраки.	1
41	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления.	1
42	Соблюдение правил гигиены.	1
43	Приготовление бутербродов.	1
44	Намазывание кусочков хлеба маслом.	1
45	Выкладывание на тарелку.	1
46	<b>Уход за вещами</b> Обобщающее понятие.: Ручная стирка.	2
47	Выбор моющего средства, замачивание, застирывание.	2
48	Ручная стирка.	2
49	Полоскание ,выжимание, вывешивание.	2
50	Складывание сухого белья.	3
51	<b>Уборка помещения:</b> Обобщающее понятие.	3
52	Уборка мебели, Обобщающее понятие.	3
53	Уборка мусора с поверхности стола.	3
54	Вытирание с поверхности мебели.	3
55, 56	Последовательность действий при мытье мебели	3

57, 58	Наполнение таза с водой.	3
59	Последовательность действий при мытье мебели Приготовление губки.	3
60	Последовательность действий при мытье мебели.	3
61	Уборка предметов с поверхности стола.	3
62, 63	Вытирание предметов интерьера.	3
64	Раскладывание предметов интерьера.	3
65	<b>Уборка территории:</b> Обобщающее понятие	3
66	Уборка бытового мусора.	3
67,	Уборка снега. Сгребание.	3
68	Уборка снега.	3
70, 71, 72	Заполнение кормушек кормом.	3
73, 74	Уход за уборочным инвентарем.	3
75, 76	<b>Обращение с кухонным инвентарём:</b> Посуда чистая.	3
77, 78	Посуда грязная.	3
79, 80	Правила мытья посуды.	3
81, 82,	Правила безопасности при мытье посуды.	3
83, 84	Сушка посуды.	3
85,	Расстановка предметов посуды.	3

86,		
87	<b>Приготовление пищи:</b> Тесто. Обобщающее понятие.	1
88, 89	Откуда пришёл хлеб.	4
90, 91	Разминание теста для лепки.	4
92, 93	Раскатывание теста для лепки.	4
94, 95	Изготовление из теста крендельков.	4
96, 97	Изготовление из теста косички.	4
98, 99	Правила поведения за столом, в гостях, или приёма гостей.	2
100	Игра «Приходите в гости».	2
101	Уборка стола и мытьё посуды.	2
102	Повторение пройденного материала за год.	2
	Итого	170

7 класс

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов
<b>Уборка территории</b>		<b>5</b>
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1

5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1
<b>Покупки</b>		
6	Выбор места совершения покупок (магазин «Бакалея»).	1
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
11	Складывание покупок в сумку.	1
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
15	Экскурсия бакалейный магазин.	1
16	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1
17	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1
18	Выбор места совершения покупок (Булочная-кондитерская).	1
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
24	Складывание покупок в сумку.	1
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1

26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
28	Экскурсия в булочную-кондитерскую.	1
29	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1
30	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1
<b><i>Обращение с кухонным инвентарём.</i></b>		
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, бокалы, стаканы).	1
34	Практическая работа: мытьё посуды (блюдца, тарелки, салатники).	1
35	Практическая работа: мытьё посуды (терка, венчик, овощечистка).	1
36	Практическая работа: мытьё посуды (шумовка, дуршлаг, половник).	1
37	Практическая работа: мытьё посуды (лопаточка, пресс для чеснока).	1
38	Практическая работа: мытьё посуды (разделочная доска, скалка и др.).	1
39	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1
40	Практическая работа: мытьё посуды (посуда для запекания).	1
41	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1
42	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	1
43	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	1
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером.	1
45	Мытьё миксера после использования.	1
46	Хранение миксера.	1
47	Различение бытовых приборов по назначению (тостер).	1
48	Знание правил техники безопасности при пользовании тостером.	1

49	Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	1
50	Чистка тостера по мере загрязнения.	1
51	Хранение тостера.	1
52	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	1
53	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ.	1
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ.	1
55	Мытьё СВЧ по мере загрязнения.	1
56	Уход за СВЧ.	1
57	Выбор посуды и столовых приборов.	1
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1
59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
<b>Приготовление пищи</b>		
61	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1
62	Узнавание (различение) круп, готовых к употреблению (кукуруза).	1
63	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (горошек).	1
64	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль).	1
65	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (свежий горох).	1
66	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (греча).	1
67	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (рис).	1
68	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (пшено).	1
69	Узнавание (различение) бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые – фасоль, бобы).	1

70	Узнавание (различение) круп и бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые).	1
71	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны)).	1
72	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (вермишель)).	1
73	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (рожки)).	1
74	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.	1
75	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	1
76	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
77	Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
78	Приготовление ужина. Практическая работа: компот.	1
79	Сервировка стола к ужину: компот.	1
80	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
81	Приготовление ужина. Практическая работа: кисель.	1
82	Сервировка стола к ужину: кисель.	1
83	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
84	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	1
85	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	1
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля.	1
87	Приготовление ужина. Практическая работа: отварной картофель.	1
88	Сервировка стола к ужину: отварной картофель.	1

89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
90	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на воде.	1
91	Сервировка стола к ужину: каша.	1
92	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
93	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на молоке.	1
94	Сервировка стола к ужину: каша.	1
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
96	Приготовление ужина. Практическая работа: картофельное пюре.	1
97	Сервировка стола к ужину: картофельное пюре.	1
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении запеканки из круп: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
99	Приготовление ужина. Практическая работа: запеканка.	1
100	Сервировка стола к ужину: запеканка.	1
<b><i>Уборка территории</i></b>		
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
<b><i>Уход за вещами</i></b>		
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
107	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	1
108	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	1
109	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	1
110	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1



111	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Термометр.	1
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Детские вещи.	1
117	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	1
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1
120	Установка программы (температурного режима).	1
121	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1
122	Закладывание белья в машину.	1
123	Стирка цветных х/б вещей (детские вещи).	1
124	Вынимание белья из машины.	1
125	Вывешивание белья для просушки.	1
126	Мытье (сушка) машины.	1
127	<i>Глажение утюгом.</i> Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1
128	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1
129	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей на длительное хранение (на лето).	1
130	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости чистки обуви (замша и нубук).	1
131	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1
132	Знание (различение) средств для чистки обуви.	1

133	Выбор спец. средства для чистки обуви.	1
134	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец. средствами.	1
135	Практическая работа: чистка обуви спец. средствами.	1
<b>Уборка помещения</b>		
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1
137	<i>Уборка мебели.</i> Виды мягкой мебели, требующие сухой чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для сухой чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1
139	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы.	1
140	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1
141	Виды полов (покрытия полов). Ламинат.	1
142	Соблюдение последовательности действий при подметании и мытье ламината.	1
143	Правила ТБ при подметании и мытье ламината. Выбор инвентаря.	1
144	Практическая работа. Подметание и мытье ламината.	1
145	Виды полов (покрытия полов). Паркетная доска.	1
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого паркетной доской.	1
147	Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого паркетной доской. Выбор инвентаря.	1
148	Практическая работа. Уборка пола, покрытого паркетной доской.	1
149	Пылесос (с Аква фильтром). Различение основных частей пылесоса.	1
150	Правила ТБ при работе с пылесосом (с Аква фильтром). Подготовка пылесоса к работе.	1
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1
152	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с Аква фильтром).	1
153	Чистка пылесоса (с Аква фильтром) после уборки.	1
154	Пылесос (с турбо щёткой). Различение основных частей пылесоса.	1
155	Правила ТБ при работе с пылесосом (с турбо щёткой). Подготовка пылесоса к работе.	1
156	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1

157	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с турбо щёткой).	1
158	Чистка пылесоса (с турбо щёткой) после уборки.	1
159	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1
160	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	1
161	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.	1
	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	
162	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки.	1
163	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки.	1
164	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва.	1
165	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва.	1
	<b><i>Уборка территории</i></b>	
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
170	Уход за уборочным инвентарем.	1
		170

8 класс

№	Тема урока	Коли-во часов
1	Мой дом.	1
2	Домашние дела.	1
3	Семейные заботы.	1
4	Покупки. Как делать покупки. Магазин.	1
5	Правила поведения в магазине.	1

6	Упаковка продуктов в сумки.	1
7	Посуда и кухонный инвентарь.	1
8	Посуда для сервировки стола.	1
9	Посуда для сервировки стола.	1
10	Посуда для приготовления пищи.	1
11	Кухонные принадлежности.	1
12	Назначение кухонных принадлежностей.	1
13	Виды бытовых кухонных приборов.	1
14,15	Назначение приборов. Обобщающий урок.	2
16	Покупки: Магазины. Обобщающее понятие/	1
17	Ориентация в расположении отделов магазина.	1
18	Нахождение нужного товара в магазине.	1
19	Обращение с кухонным инвентарём:	1
20,21	Обращение с кухонным инвентарём:	1
22	Обобщающее понятие.	1
23	Посуда. Обобщающее понятие.	1
24	Предметы посуды. Тарелка.	1
25	Предметы посуды. Кружка.	1
26	Предметы посуды. Стакан.	1
27	Предметы посуды. Ложка .	1
28	Предметы посуды. Ложка .	1
29	Предметы посуды. Вилка.	1
30	Сервировка стола.	1
31	Приготовление пищи:	1
32	Выбор продуктов для приготовления блюда.	1
33	Правила гигиены для приготовления пищи.	1
34	Выбор инвентаря для приготовления блюда.	1
35	Кухонные принадлежности.	2

36	Кухонные принадлежности. Терка. Демонстрация.	1
37	Кухонные принадлежности. Овощечистка. Демонстрация.	1
38	Кухонные принадлежности. Разделочная доска.	1
39	Выбор продуктов для завтрака.	1
40	Полезные завтраки.	1
41	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления.	1
42	Соблюдение правил гигиены.	1
43	Приготовление бутербродов.	1
44	Намазывание кусочков хлеба маслом.	1
45	Выкладывание на тарелку.	1
46	<b>Уход за вещами</b> Обобщающее понятие: Ручная стирка.	1
47	Выбор моющего средства, замачивание, застирывание.	1
48	Ручная стирка.	1
49	Полоскание , выжимание, вывешивание.	1
50	Складывание сухого белья.	1
51	<b>Уборка помещения:</b> Обобщающее понятие.	1
52	Уборка мебели, Обобщающее понятие.	1
53	Уборка мусора с поверхности стола.	1
54	Вытирание с поверхности мебели.	1
55,56	Последовательность действий при мытье мебели	1
57,58	Наполнение таза с водой.	2
59	Последовательность действий при мытье мебели Приготовление губки.	1
60	Последовательность действий при мытье мебели.	1
61	Уборка предметов с поверхности стола.	1
62,63	Вытирание предметов интерьера.	2
64	Раскладывание предметов интерьера.	1
65	<b>Уборка территории:</b> Обобщающее понятие	1
66	Уборка бытового мусора.	1

67,	Уборка снега. Стребание.	1
68	Уборка снега.	1
70, 71, 72	Заполнение кормушек кормом.	3
73,74	Уход за уборочным инвентарем.	2
75,76	<b>Обращение с кухонным инвентарём:</b> Посуда чистая.	2
77,78	Посуда грязная.	2
79,80	Правила мытья посуды.	2
81,82,	Правила безопасности при мытье посуды.	2
83,84	Сушка посуды.	2
85,86,	Расстановка предметов посуды.	2
87	<b>Приготовление пищи:</b> Тесто. Обобщающее понятие.	1
88,89	Откуда пришёл хлеб.	2
90,91	Разминание теста для лепки.	2
92,93	Раскатывание теста для лепки.	2
94,95	Изготовление из теста крендельков.	2
96,97	Изготовление из теста косички.	2
98,99	Правила поведения за столом, в гостях, или приёма гостей.	2
100,101	Игра «Приходите в гости».	2
102	Уборка стола и мытьё посуды.	1
103	Правильное питания и соблюдение режима дня.	1
104	Уход за вещами: Складывание мелких предметов одежды.	1
105	Правильное питание и соблюдение режима дня.	1
106	Складывание носовых платков.	1
107,108	Складывание полотенец.	2
109,110	Чистка одежды.	2
111	Глажение белья.	1

112	Составные части утюга.	1
113,114	Правила безопасности при работе с утюгом.	2
115,116	Гладильная доска.	2
117,118	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	2
119,120	Выбор режима глажения.	2
121,122	Последовательность действий при глажении белья.	2
123	Складывание белья и одежды.	1
124	Вывешивание одежды на «плечики».	1
125,126	Складывание в шкаф.	2
127,128	Чистка одежды.	2
129	Инвентарь для чистки.	1
130	<b>Уборка помещения:</b> Уборка пола, Обобщающее понятие.	1
131	Сметание мусора	1
132	Заметание мусора на совок.	1
133	Высыпание мусора в корзину.	1
134	<b>Приготовление пищи:</b> Мытье овощей, Правила гигиены.	1
135	Мытье помидора.	1
136	Резание помидора дольками.	1
137	Резание помидора кольцами.	1
138	Мытье огурца.	1
139,140	Чистка огурца.	2

141	Резание огурца кубиками.	1
142	Резание огурца кольцами .	1
143	Резание огурца полукольцами.	1
144	Практическая работа « Огуречная нарезка».	1
145	Практическая работа « Овощной салат».	1
146	Уборка стола после приготовления.	1
147	<b>Уход за вещами:</b> Уход за обувью. Обобщающее понятие.	1
148	Виды обуви и материала .	1
149	Последовательность действий при мытье обуви.	1
150	Намачивание и отжимание тряпки.	1
151	Протирание обуви влажной тряпкой.	1
152	Протирание обуви сухой тряпкой.	1
153	Просушивание обуви.	1
154	Дифференциация предметов обуви.	1
155	<b>Обращение с кухонным инвентарём:</b> Накрывание на стол.	1
156	Выбор посуды и столовых приборов	1
157	Накрывание стола скатертью.	1
158	Расстановка посуды.	1
159	Раскладывание столовых приборов.	1
160	Раскладывание салфеток.	1
161	Расстановка солонки и блюд.	1
162	Выбор продуктов для приготовления бутерброда с колбасой.	1
163	Выбор кухонного инвентаря	1
164	Нарезание хлеба и колбасы ,сыра.	1
165	Практическая работа « Бутерброд с колбасой».	1
166	Уборка пола пылесосом.	1
167	Основные части пылесоса.	1



168	Правила безопасной работы с пылесосом.	1
169	Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории.	1
170	Повторение пройденного материала за год.	1
	Итого	170

## 9 класс

№	Тема урока	Коли-во часов
1	<b>Вводное занятие.</b> Беседа о доме.	1
2	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты	1
3	Планирование покупок.	1
4	Выбор места совершения покупок	1
5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
6	Нахождение нужного товара в магазине.	1
7	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1
8	Складывание продукта в пакет	1
9	Выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	1
10	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1
11	Выкладывание товара на ленту	1
12	Ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара	1
13	Получение чека и сдачи	1
14	Складывание покупок в сумку	1
15	Раскладывание продуктов в места хранения	1
16	Игра: "Я иду в магазин"	1
17	Экскурсия в магазин "Магнит"	1
18	Обращение с посудой	1

19	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
20	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1
21	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка и др.)	1
22	Игра: "Моя кухня"	1
23	Различение чистой и грязной посуды	1
24	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1
25	Очищение посуды от остатков пищи	1
26	Намыливание посуды моющим средством	1
27	Чистка посуды	1
28	Ополаскивание посуды	1
29	Сушка посуды	1
30	Обращение с бытовыми приборами	1
31	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, кухонная плита, холодильник и др.)	1
32	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором	1
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1
34	Мытье бытовых приборов.	1
35	Хранение посуды и бытовых приборов	1
36	Накрывание на стол	1
37	Выбор посуды и столовых приборов	1
38	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1
39	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Практическая работа.	1
40	Игра: "Я накрываю на стол"	1
41	Виды жилых помещений	1
42	Правила поведения в квартире (кухня)	1
43	Правила поведения в квартире (санузел)	1

44	Правила поведения в квартире (комната)	1
45	Ежедневная уборка	1
46	Периодическая уборка	1
47	Генеральная уборка	1
48	Уборка пола: последовательность действий	1
49	Сметание мусора. Заметание мусора в совок и высыпание мусора в урну	1
50	Наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства	1
51	Намачивание и отжимание тряпки	1
52	Мытье пола	1
53	Выливание использованной воды, просушка тряпок	1
54	Мебель. Виды мебели	1
55	Деревянная мебель (неполированная)	1
56	Правила ухода за деревянной мебелью (неполированная)	1
57	Полированная мебель	1
58	Правила ухода за полированной мебелью	1
59	Мягкая мебель	1
60	Правила ухода за мягкой мебелью	1
61	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1
62	Последовательность действий при мытье поверхности мебели	1
63	Наполнение емкостей водой, добавление моющих средств	1
64	Подготовка тряпок для ухода за мебелью	1
65	Уборка предметов с поверхности	1
66	Вытирание предметов интерьера	1
67	Раскладывание предметов на свои места	1
68	Выливание использованной воды, просушка тряпок	1
69	Игра: "Я вытираю пыль"	1
70	Последовательность действий при мытье окна	1

71	Моющее средство для стекол	1
72	Мытье рамы	1
73	Вытирание рамы	1
74	Мытье стекла	1
75	Вытирание стекла	1
76	Многообразие продуктов питания	1
77	Крупы	1
78	Узнавание видов круп по картинкам	1
79	Бобовые	1
80	Узнавание бобовых по картинкам	1
81	Знакомство со способами приготовления круп и бобовых	1
82	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	1
83	Мука и мучные изделия	1
84	Узнавание мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари)	1
85	Узнавание мучных изделий, требующих приготовления (макаронные изделия)	1
86	Знакомство со способами приготовления мучных изделий	1
87	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий	1
88	Овощи	1
89	Различение овощей по картинкам	1
90	Знакомство со способами приготовления овощей	1
91	Фрукты	1
92	Различение фруктов по картинкам	1
93	Знакомство со способами обработки фруктов	1
94	Молоко и молочные продукты	1
95	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по картинкам	1

96	Узнавание упаковок с молочным продуктом.	1
97	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов	1
98	Мясо и мясные продукты	1
99	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса) по картинкам	1
100	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш) по картинкам	1
101	Знакомство со способами приготовления мясных продуктов	1
102	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов	1
103	Рыба и рыбные продукты	1
104	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба соленая) по картинкам	1
105	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих приготовления (филе рыбы, рыбная котлета) по картинкам	1
106	Знакомство со способами приготовления рыбных продуктов	1
107	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов	1
108	Масло	1
109	Знакомство с видами масел (сливочное, растительное) по картинкам	1
110	Консервированные изделия (рыбные, мясные, овощные, бобовые и др.)	1
111	Кондитерские изделия	1
112	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	1
113	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий	1
114	Подготовка к приготовлению блюда	1
115	Приготовление блюда	1
116	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1
117	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1
118	Обработка продуктов	1
119	Мытье продуктов	1
120	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1

121	Выбор продуктов (яйца) для завтрака.	1
122	Приготовление завтрака из яиц. Практическая работа.	1
123	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1
124	Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	1
125	Выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож)	1
126	Нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом	1
127	Сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор)	1
128	Игра "Я - повар!"	1
129	Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы	1
130	Правила ухода за одеждой для помещения	1
131	Правила ухода за верхней одеждой	1
132	Чистка верхней одежды при помощи щетки	1
133	Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли	1
134	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	1
135	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1
136	Замачивание белья. Застирывание белья	1
137	Полоскание белья. Выжимание белья.	1
138	Вывешивание белья на просушку	1
139	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1
140	Различение составных частей стиральной машины	1
141	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье	1
142	Закладывание и вынимание белья из машины	1
143	Установка программы и температурного режима	1
144	Мытье и сушка машины	1
145	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора)	1
146	Установка гладильной доски	1
147	Выставление температурного режима	1

148	Подключение утюга к сети	1
149	Раскладывание белья на гладильной доске	1
150	Движения руки с утюгом, складывание белья	1
151	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1
152	Складывание белья и одежды	1
153	Вывешивание одежды на «плечики»	1
154	Чистка одежды	1
155	Для чего нужна обувь	1
156	Виды обуви (женская, мужская)	1
157	Виды обуви (классическая, спортивная)	1
158	Виды обуви (классификация по сезонам)	1
159	Различение уличной и домашней обуви	1
160	Уход за обувью	1
161	Мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой	1
162	Сушка обуви	1
163	Различение щетки для обуви	1
164	Различение крема для обуви	1
165	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Практическая работа	1
166	Уборка бытового мусора	1
167	Подметание территории	1
168	Сгребание травы и листьев	1
169	Уход за уборочным инвентарем	1
170	Повторение за год	1
	Итого	170 часов