

ПРИНЯТА

решением Педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ школы-интерната № 22

Иванова И.Ю.

Приказ № 327 от 30.08.2024 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа - интернат № 22 Невского района Санкт-Петербурга

Рабочая программа

по предмету «Домоводство»
для 6 Д класса

на 2024-2025 учебный год

учитель: Литвинова Е.Э.

Пояснительная записка

Настоящая программа создана согласно ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»; на основании нормативно-правовых документов РФ, регламентирующих деятельность образовательных учреждений в области коррекционного образования.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка 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 ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель

программы:

повышен

ие самостоятельности детей 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.

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

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 детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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 и др.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), 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 (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития воспитанников, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема знаний.

Нормативные документы

Программа «Домоводство» составлена на основании:

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19.12. 2014г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Положения о рабочей программе, принятого решением Управляющего совета 06.06.2024 г, протокол № 5
- Учебного плана, реализующего адаптированную основную общеобразовательную программу образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) на 2024-2025 учебный год
- АООП образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).

Рабочая программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю).

В 2024-2025 учебном году: 6 класс – 34 рабочие недели.

Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК.

Используемые ЭОР:

<https://resh.edu.ru/>

<https://uchi.ru/>

<https://education.yandex.ru/>

<https://learningapps.org>

<https://uchebnik.mos.ru/catalogue>

<https://interneturok.ru>

<https://lesson.edu.ru/>

<https://do2.rcokoit.ru>

Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приемов, создание специальных условий, распределение содержания программы, исходя из психофизиологических особенностей класса.

Формы организации учебного процесса:

- экскурсии;
- игровые занятия
- предметно - практическая;
- элементарная учебная деятельность.

Методы обучения:

- демонстрация;
- объяснение;
- сравнение;
- упражнение;
- беседа.

В соответствии со ст. 16. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организации, осуществляющие образовательную деятельность, вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при реализации образовательных программ.

В этом случае для обучающихся готовятся задания с указанием контрольных сроков их выполнения, которые размещаются на официальном сайте ОУ в специальном разделе или высылаются доступными для обучающихся способами.

В обучении с применением дистанционных образовательных технологий могут использоваться следующие организационные формы учебной деятельности:

- консультация;
- практическое занятие;

Использование технологий электронного обучения в образовательном процессе предполагает следующие виды учебной деятельности:

Вид учебной деятельности	Форма, режим	Этап изучения материала
--------------------------	--------------	-------------------------

Установочные занятия	Очная, заочная, в индивидуальном или групповом режиме – в зависимости от особенностей и возможностей обучающихся (режим online или offline)	Перед началом обучения, перед началом курса, перед началом значимых объемных или сложных тем курса
Самостоятельное изучение материала	Заочная, на основе рекомендованных информационных источников (режим online или offline)	Во время карантина или переноса учебных занятий
Консультирование	Индивидуально или в группе, в режиме online или offline	В процессе изучения учебных курсов – по мере возникновения затруднений у обучающегося
Контроль	Заочно (в режиме online или offline)	По завершении отдельных тем или курса в целом

Текущий контроль при организации освоения образовательных программ или их частей с применением дистанционных образовательных технологий может организовываться в следующих формах:

- электронный опрос с применением тестов, интерактивных заданий;
- устный опрос при проведении урока, занятия в режиме online;
- выполнение практического задания (индивидуально или в группах);
- выполнение индивидуального или группового творческого задания;
- выполнение самостоятельной работы по предмету, организованной с использованием цифровых платформ или без них.

.Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

- устный опрос
- практическая работа
- собеседование

Формами промежуточной аттестации (полугодие, год) являются:

- проверочные
- практические
- тесты

Периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся проводится согласно локальному нормативному акту ОУ.

Содержание предмета

Покупки

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расстановка блюд.

Приготовление пищи

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,

какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

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

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш).

Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил 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, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. 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. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.

Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. 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, перемешивание/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), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. 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.

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.

Уборка помещения

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 территории

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

Предполагаемые результаты освоения программы:

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

Возможные предметные результаты заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся, а также специфики содержания предметных областей и конкретных учебных предметов.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Основные виды деятельности учащихся
			По плану	По факту	
1	Уборка территории	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о необходимости уборки территории
2	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).	1			Показать виды уборочного инвентаря
3	Правила пользования инвентарём	1			Показать и рассказать о приемах пользования инвентарем
4	Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок.	1			Закрепление навыка аккуратного заметания мусора на совок.
5	Сбор мусора на территории школы	1			Показ сбора мусора на территории школы
6	Уборка бытового мусора.	1			Показ приемов уборки бытового мусора
7	Подметание территории.	1			Показ приемов подметания территории
8	Сгребание травы и листьев	1			Показ приемов сгребания травы и листьев
9	Уборка травы и листьев	1			Показ приемов уборки травы и листьев
10	Проигрывание учебных ситуаций	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
11	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся

12	Уход за помещением	1			Просмотр презентации Обобщение и систематизирование знаний учащихся об уходе за помещением
13	Комнатные растения. Значение комнатных растений в различных помещениях	1			Просмотр презентации Обобщение и систематизирование знаний учащихся о уходе за помещением
14	Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание).	1			Показ приемов ухода за комнатными растениями
15	Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев).	1			Показ инвентаря по уходу за растениями
16	Уход за растениями школы	1			Показ приемов ухода за комнатными растениями
17	Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев)	1			Показ инвентаря по уходу за растениями
18	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
19	Уборка помещений	1			Просмотр презентации Обобщить и систематизировать знания учащихся о уборке помещений

20	Уборка квартиры: инвентарь, содержание, хранение	1			Просмотр презентации Показ инвентаря по уходу за квартирой
21	Правила повседневной уборки.	1			Просмотр презентации о правилах уборки
22	Моющие средства	1			Просмотр презентации о разнообразии моющих средств для
23	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1			Просмотр презентации по дозированию моющего средства
24	Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1			Просмотр презентации о безопасном использовании моющих средств
25	Уход за стенами, полом.	1			Просмотр видео об уходе за полом и стенами
26	Виды покрытия мебели.	1			Просмотр презентации о видах покрытия мебели Обобщение и систематизация знаний
27	Вытирание поверхности мебели	1			Показ приемов вытирания поверхности с мебели
28	Протирание подоконников	1			Показ приемов вытирания поверхности с подоконников
29	Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий	1			Показ видео об уборке поверхности мебели, формирование алгоритма действий
30	Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола	1			Просмотр видео об уборке остатков еды и мусора с поверхности стола

31	Уборка остатков еды и мусора с поверхности пола. Заметание.	1			Просмотр видео об уборке остатков еды и мусора с поверхности стола
32	Уход за зеркалами	1			Просмотр видео о уходе за зеркалами, стеклами формирование алгоритма действий по уходу
33	Уход за зеркалами	1			Просмотр видео о уходе за зеркалами, стеклами формирование алгоритма действий по уходу
34	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
35	Покупки. Значимость покупок.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о покупках
36	Магазины. Правила поведения в магазине.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах поведения в магазинах
37	Магазины. Виды магазинов	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о различных магазинах
38	Продуктовые магазины	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о продуктовых магазинах
39	Виды магазинов. Одежда.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о магазинах одежды
40	Виды магазинов. Обувь.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о магазинах обуви
41	Виды магазинов. Посуда.	1			Просмотр видео систематизировать знания учащихся о магазинах посуды
42	Виды магазинов. Книги	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о книжных и спортивных магазинах

43	Планирование покупок.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о планировании покупок
44	Составление списка покупок.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о составлении списка покупок
45	Выбор места совершения покупок	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о выборе места покупок
46	Нахождение нужного товара в магазине	1			Просмотр презентации научить находить нужный товар в магазине
47	Раскладывание продуктов в места хранения	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о способах хранения продуктов
48	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1			Просмотр презентации о расположении отделов магазина, кассы
49	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	1			Формирование алгоритма действий по приобретению товаров
50	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель».	1			Формирование алгоритма действий по приобретению товаров
51	Виды магазинов. Спорт	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
52	Проигрывание учебных ситуаций	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся

53	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
54	Приготовление пищи. Значимость питания.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о приготовлении пищи
55	Знакомство с кухней	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о оборудовании
56	Кухонная мебель	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о необходимой кухонной мебели
57	Плита. Техника безопасности	1			Просмотр презентации о пользовании плитой Обобщить, систематизировать знания учащихся о ТБ
58	Холодильник. Значение, виды холодильников	1			Просмотр видео о пользовании холодильником систематизировать знания учащихся о ТБ
59	Меню на завтрак	1			Просмотр презентации «Меню к завтраку»
60	Упражнения по формированию умений в приготовлении стола к завтраку	1			Просмотр презентации о сервировке стола к завтраку
61	Упражнения на закрепление формирования умений в приготовлении стола к завтраку	1			Формирование алгоритма умений в приготовлении стола к завтраку.
62	Приготовление завтрака	1			Ролевая игра «Готовим завтрак»
63	Различение чистой и грязной посуды.	1			Систематизировать знания о чистой и грязной посуде

64	Упражнения по закреплению умений очищать остатки пищи с посуды.	1			Закрепление навыка по умению очищать остатки пищи с посуды.
65	Мытьё посуды.	1			Закрепление навыка по умению мыть посуду.
66	Вытирание посуды	1			Закрепление навыка по умению вытирать посуду
67	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
68	Приготовление пищи. Ролевая игра «Повар на кухне».	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о работе повара
69	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о гигиене при приготовлении пищи
70	Виды инвентаря для приготовления	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о инвентаре при приготовлении
71	Меню на обед	1			Ролевая игра «Меню на обед»
72	Меню на ужин	1			Ролевая игра «Меню на ужин»
73	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
74	Обращение с кухонной посудой	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о кухонной посуде
75	Значение посуды в жизни людей	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о значении посуды

76	Виды посуды, назначение. Чайная.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о чайной посуде
77	Виды посуды, назначение. Столовая.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о столовой посуде
78	Столовые приборы.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о столовых приборах
79	Различение предметов посуды для сервировки чайного стола.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о сервировке чайного стола
80	Различение предметов посуды для сервировки стола к обеду.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о посуде для сервировки стола к обеду.
81	Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды	1			Систематизировать знания учащихся о различии предметов чайной и столовой посуды
82	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска)	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о кухонных принадлежностях (тёрка, венчик, разделочная доска)
83	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о кухонных принадлежностях (дуршлаг, половник).
84	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка).	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о кухонных принадлежностях (лопатка, открывалка).

85	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
86	Обращение с кухонным оборудованием	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о кухонном оборудовании
87	Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник и др.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о пылесосе, холодильнике, утюге, электрочайнике
88	Помощники в доме: как пользоваться электрочайником	1			Просмотр презентации Показ правил пользования электрочайником
89	Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о микроволновой печи, ее назначении в хозяйстве.
90	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о стиральной машине, ее назначении в хозяйстве.
91	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
92	Питание. Значение молочных продуктов.	1			Просмотр видео систематизировать знания учащихся о значении молочных продуктов
93	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о знании правил хранения молочных продуктов.
94	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о знании правил хранения молочных продуктов.

95	Блюда с добавлением молока.	1			Просмотр видео систематизировать знания учащихся о блюдах с добавлением молока.
96	Рецепты блюд с добавлением молока.	1			Просмотр видео систематизировать знания учащихся о блюдах с добавлением молока.
97	Виды овощей	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о видах овощей
98	Блюда из овощей	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о блюдах из овощей
99	Рецепты блюд из овощей	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о блюдах из овощей
100	Фрукты. Ягоды	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о фруктах и ягодах
101	Блюда из фруктов и ягод.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о блюдах из фруктов и ягод
102	Приготовление компота и варенья	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о приготовлении компота и варенья
103	Мучные изделия. Виды мучных изделий	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах мучных изделий
104	Рецепты приготовления мучных изделий	1			Просмотр презентации, систематизировать знания учащихся о мучных изделиях и их приготовлении
105	Приготовление песочного печенья	1			Практическая работа – научить печь печенье
106	Крупы. Их значение.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о крупах и их назначении
107	Блюда из круп.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о блюдах из круп

108	Правильное хранение круп	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о рецептах блюд из круп
109	Практическая работа: «Приготовление каши»	1			Просмотр видео научить готовить кашу
110	Мясные продукты, их виды. Виды обработки.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о мясных продуктах
111	Способы хранения мясных продуктов	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о способах хранения мясных продуктов
112	Рыбные продукты	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о рыбных продуктах
113	Правила хранения рыбных продуктов	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о рыбных продуктах и способах их хранения
114	Мясные консервы	1			Просмотр презентации, систематизировать знания учащихся о мясных консервах и способах их хранения
115	Рыбные консервы	1			Просмотр презентации, систематизировать знания учащихся о рыбных консервах и способах их хранения
116	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
117	Уход за вещами	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о уходе за вещами
118	Виды верхней одежды	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о видах верхней одежды
119	Чистка верхней одежды	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о чистке верхней одежды
120	Виды головных уборов	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах головных уборов

121	Различение головных уборов	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о головных уборах и уметь их различать
122	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о ручной стирке
123	Виды моющих средств	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о моющих средствах
124	Выбор моющего средства	1			Просмотр презентации Показать разнообразие моющих средств
125	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1			Просмотр презентации Показать как отмерить необходимое количество моющего средства
126	Этапы стирки белья	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о этапах стирки белья
127	Замачивание белья	1			Просмотр презентации Показать как необходимо замачивать белье
128	Застирывание белья	1			Просмотр презентации Показать застирывания белья
129	Полоскание белья	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о полоскании белья
130	Выжимание белья	1			Просмотр презентации Показать как надо выжимать белье
131	Различение чистой и грязной одежды	1			Просмотр презентации. Обобщить, систематизировать знания учащихся о чистой и грязной одежде
132	Машинная стирка	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о машинной стирке
133	Составные части стиральной машины	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о составных частях стиральной машины

134	Правила безопасного обращения со стиральной машиной	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах безопасного обращения со стиральной машиной
135	Сортировка белья перед стиркой	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о сортировке белья перед стиркой
136	Закладывание белья в машину перед стиркой	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о закладывании белья в машину перед стиркой
137	Выбор программы и температуры, включение машины	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о выборе программы и температуры, включении машины
138	Отключение машины, вынимание и развешивание белья	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся об отключении машины, вынимании и развешивании белья
139	Глажение белья. Составные части утюга	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о глажении белья
140	Правила безопасной работы с утюгом	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах безопасной работы с утюгом
141	Гладильная доска. Правила пользования	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах пользования гладильной доской
142	Выбор режима глажения	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о выборе режима глажения
143	Гладильная доска. Правила пользования. Выбор режима глажения	1			Систематизировать знания учащихся о правилах пользования гладильной доской и выбора режима глажения
144	Последовательность действий при глажении белья	1			Просмотр презентации, формировать алгоритм последовательности действий при глажении белья

145	Складывание белья и одежды в шкаф	1			Просмотр презентации формировать алгоритм последовательности действий при складывании белья в шкаф
146	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
147	Виды обуви	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах обуви
148	Различие видов обуви (летняя, зимняя, демисезонная)	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах обуви
149	Материалы для изготовления обуви	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о материалах, из которых делают обувь
150	Правила ухода за обувью	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах по уходу за обувью
151	Чистка обуви	1			Просмотр презентации Показать учащимся приемы чистки обуви
152	Последовательность действий при чистке обуви	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при чистке обуви
153	Различение чистой и грязной обуви	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о чистой и грязной
154	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
155	Одежда. Значение одежды в жизни людей	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о значении одежды
156	Виды одежды	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах одежды

157	Классификация одежды.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о классификации одежды
158	Виды одежды. Мужская одежда.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о мужской одежде
159	Виды одежды. Женская одежда	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о женской одежде
160	Виды одежды. Детская одежда	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о детской одежде
161	Сезонные виды одежды	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о сезонной одежде
162	Бережное отношение к вещам.	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о бережном отношении к вещам
163	Одежда. Складывание, расположение одежды в шкафу	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о аккуратном складывании одежды
164	Одежда. Вывешивание на «плечики»	1			Просмотр презентации Обобщить, систематизировать знания учащихся о уходе за одеждой
165	Виды головных уборов.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о головных уборах
166	Сезонные виды головных уборов	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о сезонности головных уборов
167	Практическая работа «Подбери головной убор по сезону	1			Просмотр презентации. Выполнение практической работы.

168	Различение видов обуви(спортивная, домашняя)	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о видах обуви (спортивная,домашняя)
169	Правила ухода за обувью	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
170	Правила ухода за обувью	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся