

*Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 4 г. Иркутска»*

<p>«Рассмотрено» Руководитель М.О. В.В.Нирконен Протокол № <u>1</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора школы по УР ГООУ СКШ № 4 г. Иркутска <u>Полоскова</u> Н.С. Полоскова « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор ГООУ СКШ № 4 г. Иркутска <u>Анучин</u> И.В. Анучин Приказ № <u>1011</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p>
---	--	---



Рабочая программа учебного предмета

«Домоводство»

*(наименование учебного предмета / курса)*

для обучающихся с умеренной умственной отсталостью, 6 «А» класс

*(степень образования / класс)*

на 2023-2024 уч. год.

*(срок реализации программы)*

Программу составила: Крикун С.Е.

*(Ф.И.О. учителя)*

Иркутск

2023 г.

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

**Цель обучения** – повышение 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 составлена с учётом особенностей и возможностей овладения учащимися с интеллектуальными нарушениями учебного материала. Учебная программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности учащихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

## 2. Общая характеристика учебного предмета

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.

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.

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

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 5—7 классов, тогда как в 8—9 классах используются другие дидактические и воспитательные методы.

#### **Методы обучения:**

- словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций)
- практические ( практические занятия, экскурсии)
- игровые (ролевые, деловые игры)

### **3. Описание места учебного предмета в учебном плане**

Программа учебного предмета «Домоводство» рассчитана: 6 год обучения на 170 часов, с примерным расчетом по 5 часов в неделю, 34 учебные недели. В системе предметов «Домоводство» входит в обязательную часть предметных областей учебного плана.

РАЗДЕЛЫ	Количество часов
Покупки	11
Уход за вещами	20
Обращение с кухонным инвентарем	30
Приготовление пищи	51
Уборка помещений и территории	60
Всего	172

Четверть	Количество часов
1 четверть	40 ч.
2 четверть	39 ч.
3 четверть	54 ч.
4 четверть	39 ч.
Всего	172 ч.

#### 4. Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета

##### Личностные результаты:

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе.

##### Предметные результаты:

1) *Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.*

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.

- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

#### Базовые учебные действия

##### Регулятивные :

- умение входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения);
- пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);
- работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

##### Познавательные :

- умение выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;
- устанавливать видо-родовые отношения предметов;
- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;
- читать; писать; выполнять арифметические действия;
- наблюдать;
- работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).\

##### Коммуникативные :

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель - ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;

- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

## **5.Содержание учебного 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, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

### ***Приготовление пищи***

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. Приготовление теста на оладьи. Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата. Напитки. Приготовление компота. Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота. Приготовление морса. Соблюдение последовательности действий при приготовлении морса. Приготовление чая. Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая.

### ***Уход за вещами***

*Ручная стирка.* 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). 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.

*Уборка пола.* Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.

*Мытье стекла (зеркала).* Соблюдение последовательности действий при мытье окна:

### ***Уборка территории***

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

## **6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности обучающихся**

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основные виды учебной деятельности обучающихся</b>
<b>1 четверть –40 часа</b>			
<b>Покупки</b>			
1	Планирование покупок.	1	Умение планировать покупки
	Выбор места совершения покупки		Объяснить какие бывают магазины

2		1		(промышленные, хозяйственные, продовольственные, супермаркеты и т.д.). Их назначение.
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1		Находить расположения отделов магазина и кассы
4	Нахождение нужного товара в магазине	1		Рассказать об отделах магазина и их товарах
5	Последовательность действий при взвешивании товара	1		Последовательность при взвешивании товара (складываем продукты в пакет, взвешиваем на весах, приклеиваем ценник к пакету)
6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1		Последовательность при взвешивании товара (складываем продукты в пакет, взвешиваем на весах, приклеиваем ценник к пакету)
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1		Последовательность действий при расчете на кассе (получение товара, чека, сдачи)
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1		Последовательность действий при расчете на кассе (получение товара, чека, сдачи)
9	Раскладывание продуктов в места хранения	1		Правильно раскладывать продукты в места хранения
10	Экскурсия в магазин.	1		Показать работу продавца покупок. Как совершаются покупки.
11	Обобщающий урок по теме « Покупки»	1		Закрепление пройденного материала
<b>Уборка помещений и территории</b>				
12	Выбор уборочного инвентаря	1		Выбор уборочного инвентаря: метла, грабли
13	Назначение уборочного инвентаря.	1		Назначение грабель и метлы
14	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	1		Показать где находится отведенное место для уборочного инвентаря. Уборка территории
15	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	1		Показать где находится отведенное место для уборочного инвентаря. Уборка территории
16	Уход за уборочным инвентарем	1		Умение ухаживать за уборочным инвентарем
17	Обобщающий урок по теме «Уборка территории»	1		Закрепление пройденного материала
<b>Уход за вещами</b>				

18	Уход за вещами. Назначение одежды	1		Виды одежды, назначение одежды
19	Ручная стирка	1		Виды стирки: ручная
20	Ручная стирка. Сортировка белья.	1		Сортировка белья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды
21	Ручная стирка. Практическое занятие	1		Практическое занятие
22	Машинная стирка. Составные части стиральной машины	1		Знание основных частей стиральной машины
23	Машинная стирка Последовательность действий	1		Виды стирки: машинная стирка
24	Машинная стирка. Сортировка белья.	1		Сортировка белья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды
25	Глажение утюгом. Назначение утюга	1		Назначение утюга.
26	Глажение утюгом. Составные части утюга	1		Знание основных частей утюга
27	Глажение утюгом. Последовательность выполнения действий	1		Соблюдение последовательности выполнения действий при глажении утюгом
28	Вывешивание одежды на плечики	1		Умение ухаживать за одеждой
29	Чистка одежды. Виды одежды.	1		Виды одежды.
30	Чистка одежды. Последовательность действий	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
31	Чистка одежды. Практическое занятие	1		Практическое занятие
32	Чистка одежды. Практическое занятие	1		Практическое занятие
33	Уход за обувью. Виды обуви.	1		Виды обуви и их назначение
34	Уход за обувью. Соблюдение последовательности при мытье обуви.	1		Определение необходимости чистки обуви
35	Уход за обувью. Просушивание обуви.	1		Как правильно ухаживать за обувью
36	Уход за обувью. Соблюдение последовательности при чистке обуви.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
37	Уход за обувью. Практическое занятие.	1		Практическое занятие.
<b>Уборка помещений и территории</b>				
38	Уборка мебели.	1		Для чего и как надо убирать квартиру. Виды уборки (ежедневная, генеральная)
39	Выбор моющего средства	1		Выбор моющих средств при уборки квартиры

40	Вытирание поверхности мебели	1		Практическое занятие.
<b>2 четверть –39 часов</b>				
<b>Уборка помещений и территории</b>				
1	Уборка снега.	1		Уборка территории
2	Выбор уборочного инвентаря.	1		Умение выбирать инвентарь для уборки снега
3	Последовательность выполнения действий	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
4	Уборка снега с участка.	1		Последовательность выполнения действий
5	Сгребание снега в кучу.	1		Практическое занятие
6	Практическое занятие «Уборка снега»	1		Практическое занятие
7	Практическое занятие «Уборка снега»	1		Практическое занятие
8	Практическое занятие «Уборка снега»	1		Практическое занятие
9	Уход за уборочным инвентарем	1		Умение ухаживать за уборочным инвентарем
10	Обобщающий урок по теме «Уборка снега»	1		Закрепление пройденного материала
11	Кухонный инвентарь. Назначение посуды	1		Назначение посуды
12	Виды посуды, назначение. Чайная.	1		Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
13	Виды посуды, назначение. Столовая.	1		Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
14	Посуда для сервировки стола	1		Назначение посуды для сервировки стола
15	Посуда для приготовления пищи	1		Назначение посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, нож)
16	Посуда для приготовления пищи	1		Назначение посуды для приготовления пищи (половник, чайник)
17	Кухонные принадлежности: терка, венчик, овощечистка	1		Узнавание, называние кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка)
18	Кухонные принадлежности: шумовка, дуршлаг, половник.	1		Назначение кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник)
19	Кухонные принадлежности: открывалка, пресс для	1		Назначение кухонных принадлежностей

	чеснока, лопаточка.			(открывалка, пресс для чеснока, лопаточка)
20	Посуда чистая и грязная	1		Различие грязной и чистой посуды
21	Очищение остатков пищи с посуды.	1		Правильность выполнения
22	Последовательность мытья посуды	1		Последовательность мытья посуды и выбор моющих средств.
23	Мытье посуды. Выбор моющих средств	1		Последовательность мытья посуды и выбор моющих средств.
24	Мытье посуды. Практическое занятие	1		Закрепление темы «Обращение с посудой»
25	Мытье посуды. Практическое занятие	1		Закрепление темы «Обращение с посудой»
26	Обращение с бытовыми приборами. Виды приборов.	1		Виды бытовых приборов, их назначение
27	Бытовые приборы: чайник, блендер, миксер	1		Знание, название, различие бытовых приборов по назначению (чайник, блендер, миксер)
28	Бытовые приборы: тостер, кухонный комбайн, холодильник.	1		Различие бытовых приборов по назначению (тостер, кухонный комбайн, холодильник)
29	Бытовые приборы: посудомоечная машина, мультиварка)	1		Различие бытовых приборов по назначению (посудомоечная машина, мультиварка)
30	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1		Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами
31	Использование электробытовых приборов. Практическое занятие.	1		Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами
32	Мытье бытовых приборов. Выбор моющего средства	1		Выбор моющего средства при мытье бытовых приборов
33	Последовательность мытья бытовых приборов	1		Соблюдение последовательности при мытье

				бытовых приборов
34	Хранение посуды.	1		Определять место для хранения посуды
35	Хранение бытовых приборов	1		Определять место для хранения бытовых приборов.
36	Накрывание на стол.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
37	Выбор посуды и столовых приборов.	1		Умение выбирать столовые приборы и посуду.
38	Последовательность сервировки стола	1		Соблюдение последовательности при сервировке стола.
39	Сервировка стола. Практическое занятие	1		Закрепление темы «Кухонная посуда».
<b>3 четверть- 54 часа</b>				
<b>Приготовление пищи</b>				
1	Подготовка к приготовлению пищи.	1		Знакомство с приготовлением пищи.
2	Чистота рабочего места	1		Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
3	Правила гигиены при приготовлении блюда	1		Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюда
4	Понятие «Рецепт блюда»	1		Что означает «Рецепт блюда»
5	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1		Знание и называние продуктов, для приготовления блюда
6	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления	1		Умение определять инвентарь, необходимый

	блюда			для приготовления блюда
7	Обработка продуктов.	1		Как правильно подготовить продукты
8	Мытье продуктов	1		Умение правильно подготавливать продукты
9	Чистка овощей. Лук.	1		Способ чистки лука
10	Чистка овощей. Картофель.	1		Способ чистки картофеля
11	Чистка овощей. Морковь.	1		Способ чистки моркови
12	Нарезка овощей	1		Способ нарезки овощей
13	Нарезание продуктов кубиками	1		Умение нарезать продукты кубиками
14	Нарезание продуктов кольцами	1		Умение нарезать продукты кольцами
15	Нарезание продуктов полукольцами	1		Умение нарезать продукты полукольцами
16	Натираание продуктов на терке	1		Умение натереть продукты на терке.
17	Приготовление салатов. Виды салатов	1		Виды салатов
18	Выбор продуктов для приготовления салата	1		Умение выбирать продукты для приготовления салата
19	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата	1		Умение выбирать инвентарь для приготовления салата
20	Последовательность действий при приготовлении салата	1		Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата
21	Приготовление фруктового салата	1		Составление рецепта салата
22	Практическое занятие «Приготовление фруктового	1		Приготовление салата

	салата»			
23	Приготовление салата «Витаминный»	1		Способ приготовления салата, составление рецепта.
24	Практическое занятие «Приготовление салата «Витаминный»»	1		Практическое занятие
25	Изделия из теста	1		Способ приготовления теста
26	Приготовление теста на оладьи.	1		Составление рецепта.
27	Практическое занятие «Приготовление теста на оладьи»	1		Практическое занятие
28	Последовательность при варке продукта	1		Соблюдение последовательности действий при варке продуктов
29	Практическое занятие «Варка овощей»	1		Практическое занятие
30	Приготовление салата из овощей «Винегрет»	1		Составление рецепта салата, способы нарезки овощей. Приготовление салата
31	Практическое занятие: приготовление салата «Винегрет»	1		Приготовление салата.
32	Жарка продукта.	1		Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов
33	Практическое занятие «Приготовление жареной картошки»	1		Практическое занятие
34	Блюда из яиц	1		Виды, названия блюд, приготовленных из яиц.
35	Приготовление яиц	1		Составление рецепта яичницы, омлета.
36	Практическое занятие: «Приготовление яичницы»	1		Практическое занятие
37	Практическое занятие: «Приготовление омлета»	1		Практическое занятие. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи
38	Практическое занятие: «Варка яиц»	1		Способы приготовления блюд из яиц
39	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	1		Виды бутербродов: горячие, холодные

40	Выбор продуктов для приготовления бутербродов	1		Умение выбирать продукты для приготовления бутербродов
41,42	Последовательность приготовления бутербродов	1		Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов
43	Практическое занятие «Приготовление бутербродов	1		Приготовление бутербродов
44	Практическое занятие «Приготовление бутербродов»	1		Приготовление бутербродов
45	Практическое занятие «Приготовление бутербродов»	1		Приготовление бутербродов
46	Напитки	1		Узнавание (различение) напитков по упаковке
47,48	Практическое занятие «Приготовление компота»	1		Практикум по приготовлению компота на кухне.
49,50	Практическое занятие «Приготовление морса»	1		Практикум по приготовлению морса на кухне.
51,52	Практическое занятие «Приготовление чая»	1		Практикум по приготовлению чая и сервировке стола к завтраку.
53,54	Повторение пройденного материала	1		Повторение пройденного материала
<b>4 четверть- 39 часов</b>				
<b>Уборка помещения и территории</b>				
1	Уборка помещения. Мытье стекла.	1		Умение мыть стекла
2	Моющие средства для мытья стекла, их виды.	1		Знание моющих средств для мытья стекла
3	Выбор моющего средства.	1		Определение моющих средств для мытья стекла
4	Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1		Знание и соблюдение техники безопасности
5	Инвентарь для мытья окон.	1		Выбор инвентаря для мытья окон
6	Техника безопасности при мытье стекла	1		Знание и соблюдение техники безопасности
7	Последовательность выполнения действий при мытье стекла.	1		Соблюдение Последовательность выполнения действий.
8	Мытье стекла.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
9	Мытье стекла.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий

10	Мытье подоконника	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
11	Практическое занятие «Мытье подоконника»	1		Практическое занятие
12	Практическое занятие «Мытье подоконника»	1		Практическое занятие
13	Мытье зеркал. Выбор моющих средств.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
14	Последовательность выполнения действий при мытье зеркал.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
15	Практическое занятие «Мытье зеркал»	1		Практическое занятие
16	Уборка пола. Подметание.	1		Правильность выполнения
17	Выбор инвентаря для подметания пола	1		Знание и выбор инвентаря для уборки пола (веник, совок, щетка)
18	Последовательность выполнения действий при подметании пола	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
19	Подметание пола. Практическое занятие.	1		Практическое занятие
20	Мытье пола.	1		Практическое занятие
21	Выбор моющих средств и инвентаря для мытья пола	1		Умение выбирать нужное моющее средство.
22	Последовательность действий при мытье пола.	1		Соблюдение последовательности выполнения действий
23	Мытье пола. Практическое занятие.	1		Практическое занятие
24	Уборка пола. Пылесос. Виды пылесосов	1		Виды пылесосов, их назначение
25	Уборка пола. Пылесос. Назначение пылесоса	1		Знание назначения пылесоса

26	Уборка пола. Пылесос моющий.	1		Виды пылесосов: пылесос моющий
27	Уборка пола. Пылесос чистящий	1		Виды пылесосов: пылесос чистящий
28	Основные части пылесоса	1		Знание основных частей пылесоса
29	Последовательности действий при уборке пылесосом	1		Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом
30	Техника безопасности при работе с пылесосом	1		Знание и выполнение техники безопасности
31	Обобщающий урок по теме «Уборка помещения»	1		Закрепление пройденного материала
32	Уборка территории. Выбор уборочного инвентаря	1		Знание и умение выбирать уборочный инвентарь
33	Назначение уборочного инвентаря.	1		Знание назначения уборочного инвентаря
34	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	1		Уборка территории
35	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	1		Уборка территории
36	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	1		Уборка территории
37	Место для хранения уборочного инвентаря	1		Знание места хранения уборочного инвентаря
38	Уход за уборочным инвентарем	1		Знание ухода за уборочным инвентарем
39	Повторение пройденного материала	1		Повторение пройденного материала
	<b>Всего</b>	<b>172</b>		

## 7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

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

- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

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.), таймер,
- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),
- стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, б
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница),
- ковролиновая, грифельная и магнитная доски,
- уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

СОГЛАСОВАНО:  
Зам.директора по УР

Полоскова Н.С. \_\_\_\_\_

