**Государственное казенное общеобразовательное учреждение   
«Волгоградская школа – интернат №2»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Согласована»  РуководительМО \_\_\_\_\_\_\_\_\_( Довгаль Э.А. )  Принята решением педагогического совета протокол  от 28 августа 2025г.№ 1  Рассмотрена на заседании МО протокол  от «28» августа 2025 г. № 1 | «Согласована»  заместитель директора \_\_\_\_\_\_\_\_ (О.Н. Персидская) | «Утверждена»  директор ГКОУ  «Волгоградская школа-интернат №2  \_\_\_\_\_\_\_\_ (А.М.Небыков) |
|  |  | Введена в действие приказом  от 28 августа 2025 г. № 312 |

**Рабочая программа**

**по учебному предмету «Домоводство»**

**10 « Б » класса**

**На 2025-2026 учебный год**

**(в соответствии с АООП УО (вариант 2))**

|  |
| --- |
| Разработала: учитель  Мороз Юлия Александровна |

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по домоводству для 10 класса разработана на основании нормативных документов:

* Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";
* приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";
* приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
* приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.06.2025 № 495 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий";
* санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;
* санитарные правила и нормы санпин 1.2.3685-21 "гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача российской федерации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28 января 2021 г.;
* адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГКОУ «Волгоградская школа-интернат №2», принятая решением педагогического совета № 1 от 28.08.2023 г., введенная в действие приказом № 303 от 28.08.2023 г., с изменениями от 28.08.2024 г. приказ № 304.
* **Для реализации образовательного процесса используется УМК, включающий учебники:**

1. Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка .М.- 2013 г. Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.-2014г.

**Цель:** создание условий для повышения самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи:**

* формирование умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
* освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещими;
* овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Количество часов |
| 1 | Покупки | 15 |
| 2 | Обращение с кухонным инвентарем | 15 |
| 3 | Приготовление пищи | 35 |
| 4 | Уход за вещами | 40 |
| 5 | Уборка помещения | 30 |
| 6 | Уборка территории | 35 |
| Итого |  | 170 |

Программа предусматривает следующее количество часов в 10 классе – 5 часов в неделю – 34 учебных недели – всего 170 часов.

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

***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 солонок 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 терке. Перемешивание продуктов ложкой. 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 варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, 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 (яйца, вареный картофель, морковь, кукуруза, солёный огурец, лук, масло растительное, добавление соли, зелени). Очистка вареных продуктов, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов ложкой.

Выбор кухонного инвентаря (салатница, нож, ложка, доска, открывалка, тарелки).

***Уход за вещами***

Ручная стирка.

Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание 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.

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.

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.

Различение основных частей пылесоса. 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. Мытье стекла (зеркала).

***Уборка территории.***

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

**Планируемые результаты освоения программы 9 класса**

Учитывая индивидуальные особенности детей, в процессе изучения тематических групп по предмету, класс условно можно разделить на 2 группы. К концу года предусматривается усвоение программного материала по предмету домоводство в соответствии с уровнем развития: 1, 2 уровень соответствует 1, 2 группе (достаточный /минимальный)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Достаточный уровень** | **Минимальный уровень** |
| **10 класс** | Иметь представление о составе своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, домашний адрес;  Иметь представление о правилах и последовательности проведения сухой и влажной уборки; Иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях и правилах безопасности при работе с бытовыми электроприборами; Иметь представление о правилах пользования утюгом, феном;  Иметь представление о правилах ухода за одеждой, обувью, бельем;  Иметь представление о правилах сушки одежды и обуви;  Иметь представление о правилах гигиены при приготовлении пищи;  Иметь представление о отделах магазина, места хранения продуктов;  Иметь представление о правилах пользованием газовой плитой, холодильником;  Иметь представление о ТБ при работе с уборочным инвентарем, правила хранения инвентаря;  Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне | Умение производить сухую и влажную уборку помещений;  Умение производить уборку бытового мусора,  подметания территории.  Умение производить уход за полом;  Умение подбирать одежду и обувь по сезону; соблюдать последовательность действий при ручной стирки;  Умение производить выбор продуктов для покупок;  Умение пользоваться утюгом, феном;  Умение производить уборку мусора  на школьном участке;  Умение пользоваться лопатой, веником;  Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов. |

**Критерии и нормы оценки достижений обучающихся**

Задания оцениваются по пятибалльной системе в соответствии с двумя уровнями подготовки учащихся.

«Удовлетворительно» - если усвоено 35 -50 % учебного материала. Задания выполняются при участии или совместно с учителем;

«Хорошо» - если усвоено 50 - 65% учебного материала. При выполнении задания допускается 3-4 ошибки и требуется небольшая помощь учителя. Кроме того оценка «хорошо» может быть поставлена обучающемуся, как стимулирующий фактор. В данном случае может учитываться состояние и настроение обучающегося.

«Отлично» - если усвоено 65% и выше учебного материала, все устные и практические задания выполнены практически самостоятельно и без ошибок.

При реализации данной программы используется форма контроля– индивидуальная.Контроль (диагностика) проводится в начале учебного года (вводный контроль) и итоговый (в конце учебного года).

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

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

Оборудование: кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер,утюг, фен,миксер), магнитная доска, уборочный инвентарь (лопаты, грабли), лейки.

**Список используемой методической литературы**

1.Бережливое домоводство. – М., Внешсигма, 2002г.

2.Маллер А.Р., Цикото Г.В. «Воспитание и обучение детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью.- М.: Академия,2003

3. Особые дети: вариативные формы коррекционно-педагогической помощи: Методическое пособие/ Г.И. Филипповых и др: под ред. Е.А. Стребелевой, А.В. Закрепиной. – М:Логомаг, 2013г

4.Лыкова-Унковская Е.С. Как стать самостоятельным. Формирование бытовой компетенции детей с ограниченными возможностями здоровья: уч.- методич. пособие.- М: Парадигма, 2016г

5. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида под редакцией А.М. Щербаковой-М., Владос,2008г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Государственное казенное общеобразовательное учреждение  «Волгоградская школа – интернат №2»**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | «Согласовано»  Руководитель МО \_\_\_\_\_\_\_\_\_(Довгаль Э.А.)  Принято решением педагогического совета протокол  от 28 августа 2025 г. № 1  Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании МО протокол  от «28» августа 20245 г. № 1 | «Согласовано»  заместитель директора \_\_\_\_\_\_\_\_ (О.Н. Персидская)  28 августа 2025 г. | Утверждено и введено в действие приказом  от 28 августа 2025 г. № 312 | |  |  |  | |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**по учебному предмету «Домоводство»**

**для 10 «Б» класса**

**на 2025-2026 учебный год**

Разработала: учитель

Мороз Юлия Александровна

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Содержание программного материала** | **Кол-во часов** | **Дата** | **Виды деятельности** | **Примечание** |
| 1 | Магазин. Отделы магазина. | 1 | 01.09.2925 | Выполняют задание по карточкам по теме урока. Моделирование ситуации.  Выполнение практических операционных действий.  Игра «Разложи продукты» |  |
| 2 | Отделы магазина. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы | 1 | 02.09.2025 |  |
| 3 | Планирование покупок. Алгоритм. | 1 | 03.09.2025 |  |
| 4 | Выбор места совершения покупок | 1 | 04.09.2025 |  |
| 5 | Нахождение нужного товара в магазине. Алгоритм действий | 1 | 05.09.2025 |  |
| 6 | Выбор товара. Взвешивание товара. | 1 | 08.09.025 |  |
| 7 | Выкладывание товара на ленту. | 1 | 09.09.2025 |  |
| 8 | Входная контрольная работа | 1 | 10.09.2025 | Выполнение контрольной работы |  |
| 9 | Передача денег кассиру | 1 | 11.09.2025 | Выполняют задание по карточкам по теме урока. Моделирование ситуации.  Выполнение практических операционных действий.  Игра «Разложи продукты» |  |
| 10 | Оплата товара, получение чека и сдачи, | 1 | 12.09.2025 |  |
| 11 | Последовательность действий при расчете на кассе | 1 | 15.09.2025 |  |
| 12 | Складывание покупок в сумку. | 1 | 16.09.2025 |  |
| 13 | Продукты. Хранение продуктов. Раскладывание продуктов в места хранения. | 1 | 17.09.2025 |  |
| 14 | Посуда. | 1 | 18.09.2025 | Знакомятся с кухней. Узнают о правильном использовании кухонных принадлежностей. Работа с карточками по теме «Посуда», «Столовые приборы», «Сервировка». Упражнения на закрепление алгоритма действий при накрывании на стол. |  |
| 15 | Предметы посуды для сервировки стола. | 1 | 19.09.2025 |  |
| 16 | Выбор посуды для сервировки стола к завтраку | 1 | 22.09.2025 |  |
| 17 | Выбор столовых приборов для сервировки стола к завтраку | 1 | 23.09.2025 |  |
| 18 | Выбор посуды и столовых приборов для сервировки стола. | 1 | 24.09.2025 | Работа с сюжетными картинками по теме урока. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при хранении посуды и столовых приборов. |  |
| 19 | Хранение посуды и столовых приборов. | 1 | 25.09.2025 |  |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. Алгоритм. | 1 | 26.09.2025 |  |
| 21 | Сервировка стола. Соблюдение последовательности действий. | 1 | 29.09.2025 |  |
| 22 | Очищение остатков пищи с посуды. | 1 | 30.09.2025 | Выполняют упражнения на различение чистой и грязной посуды (работа с пиктограммами). Практические действия |  |
| 23 | Замачивание посуды, протирание губкой. Алгоритм. | 1 | 01.10.2025 |  |  |
| 24 | Замачивание посуды, протирание губкой. Соблюдение последовательности действий | 1 | 02.10.2025 |  |
| 25 | Мытье посуды. | 1 | 03.10.2025 | Практическое занятие по теме «Моем посуду», «Сушка посуды», «Ополаскивание посуды» |  |
| 26 | Сушка посуды. | 1 | 06.10.2025 |  |
| 27 | Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий | 1 | 07.10.2025 | Практические действия |  |
| 28 | Кухонный инвентарь. | 1 | 08.10.2025 | Выполняют задание по карточкам «Кухонный инвентарь» на узнавание и различение кухонного инвентаря. |  |
| 29 | Кухонный инвентарь. | 1 | 09.10.2025 | Выполняют задание по карточкам «Посуда» , рассматривают иллюстрации по теме урока Знакомятся с назначением кухонного инвентаря.. Игра «Найди и покажи» |  |
| 30 | Посуда. Назначение кухонной посуды. | 1 | 10.10.2025 |  |  |
| 31 | Посуда. Назначение кухонной посуды. | 1 | 13.10.2025 |  |
| 32 | Посуда для приготовления пищи. | 1 | 14.10.2025 | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор кухонной посуды для приготовления пищи. Выполнение практических действий с реальными предметами по теме урока. |  |
| 33 | Выбор посуды и столовых приборов для сервировки стола к обеду. | 1 | 15.10.2025 | Работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Работа с карточками «Посуда». Выбор посуды для сервировки стола к обеду. Практические действия. |  |
| 34 | Выбор посуды и столовых приборов для сервировки стола к обеду. | 1 | 16.10.2025 |  |
| 35 | Сервировка стола к обеду. Алгоритм. | 1 | 17.10.2025 |  |
| 36 | Сервировка стола к обеду. Соблюдение последовательности действий. | 1 | 20.10.2025 |  |
| 37 | Бытовые приборы. | 1 | 21.10.2025 | Выполняют задания на соотнесение по теме «Бытовые электроприборы», показывают, отвечают на вопросы по теме урока |  |
| 38 | Назначение бытовых приборов. | 1 | 22.10.2025 |  |
| 39 | Различение бытовых приборов по назначению. | 1 | 23.10.2025 | Работают по карточкам по теме «Электроприборы», «Холодильник». Знакомятся с правилами техники безопасности при пользовании электроприборами. |  |
| 40 | Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. | 1 | 24.10.2025 |  |
| 41 | Холодильник. Отделы холодильника. | 1 | 05.11.2025 | Просмотр видеоролика по теме урока. Слушание учителя. Знакомство с отделами холодильника. Собирание разрезных картинок по теме урока. |  |
| 42 | Холодильник. Правила хранения продуктов в холодильнике. |  | 06.11.2025 | Работа с карточками на закрепление умения соотносить и различать продукты питания. Знакомство с правилами хранения продуктов. Игра «Разложи продукты». |  |
| 43 | Приготовление пищи. Правила гигиены при приготовлении пищи. | 1 | 07.11.2025 | Работа с карточками по теме «Продукты питания»,«Овощи и фрукты». Раскрашивание тематических рисунков |  |
| 44 | Продукты питания. | 1 | 08.11.2025 |  |
| 45 | Продукты питания. Овощи и фрукты. | 1 | 09.11.2025 |  |
| 46 | Обработка продуктов. Мытье овощей и фруктов. | 1 | 10.11.2025 | Мытье продуктов (картофель, морковь, помидор). Чистка овощей. Резание ножом. Практические действия  Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. |  |
| 47 | Очистка вареных овощей. | 1 | 11.11.2025 |  |
| 48 | Нарезка овощей кубиками. | 1 | 12.11.2025 |  |
| 49 | Приготовление салата с овощами. Выбор продуктов. Выбор кухонного инвентаря | 1 | 13.11.2025 | Знакомство с алгоритмом приготовления салата с овощами. Выбор продуктов для приготовления блюда, выбор кухонного инвентаря (салатница, нож, ложка, доска, открывалка, тарелки).  Практические действия по подготовке продуктов, нарезанию и перемешиванию. |  |
| 50 | Приготовление салата с овощами. Подготовка продуктов. Открывание банок (кукуруза, огурцы). | 1 | 14.11.2025 |  |
| 51 | Приготовление салата с овощами. Нарезание продуктов. Перемешивание. | 1 | 17.11.2025 |  |
| 52 | Приготовление салата с овощами. Соблюдение последовательности действий. | 1 | 18.11.2025 | Знакомство с технологической картой приготовления салата с овощами. Соблюдение последовательности действий. |  |
| 53 | Практическая работа. Приготовление салата с овощами | 1 | 19.11.2025 | Приготовление салата с овощами. Практические действия |  |
| 54 | Натирание продуктов на тёрке (овощи). Алгоритм действий | 1 | 20.11.2025 | Соблюдение техники безопасности. Практические действия |  |
| 55 | Практическая работа. Натирание продуктов на терке (овощи) | 1 | 21.11.2025 | Практические действия. |  |
| 56 | Приготовление бутерброда. | 1 | 24.11.2025 | Знакомство с технологической картой приготовления бутерброда. Работа с пиктограммами. .Практические действия на каждом этапе приготовления бутерброда. |  |
| 57 | Нарезание хлеба | 1 | 25.11.2025 |  |
| 58 | Нарезание колбасы | 1 | 26.11.2025 |  |  |
| 59 | Нарезание помидора | 1 | 27.11.2025 |  |
| 60 | Намазывание хлеба маслом | 1 | 28.11.2025 | Практические действия |  |
| 61 | Сборка бутерброда | 1 | 01.12.2025 | Соблюдение последовательности действий. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи |  |
| 61 | Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод. | 1 | 02.12.2025 | Выполняют задание с карточками на соотнесение по теме «Фрукты. Ягоды».  Знакомство с технологической картой приготовления компота |  |
| 62 | Компот. Технологическая карта приготовления компота. | 1 | 03.12.2025 |  |
| 63 | Компот. Приготовление компота. Соблюдение последовательности действий. | 1 | 04.12.2025 |  |
| 64 | Чай. Способы заваривания чая. | 1 | 05.12.2025 | .Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая. Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз)  Работа с пиктограммами, предметными и сюжетными картинками. |  |
| 65 | Чай. Выбор кухонного инвентаря. | 1 | 08.12.2025 |  |
| 66 | Заваривание чая. Алгоритм. | 1 | 09.12.2025 |  |
| 67 | Заваривание чая. Соблюдение алгоритма действий. | 1 | 10.12.2025 |  |
| 68 | Сюжетно-ролевая игра  «Ждём гостей» | 1 | 11.12.2025 |  |
| 69 | Одежда. Виды верхней одежды | 1 | 12.12.2025 | Работа с пиктограммами и карточками «Одежда». Выполнение задания на различение видов одежды. Игра «Найди и покажи». Знакомство с алгоритмом «Чистка одежды». Практические действия. Соблюдение последовательности . |  |
| 70 | Верхняя одежда. Чистка одежды. Адгоритм | 1 | 15.12.2025 |  |
| 71 | Чистка верхней одежды. Соблюдение последовательности действий | 1 | 16.12.2025 |  |
| 72 | Чистка верхней одежды. Практическое занятие. | 1 | 17.12.2025 |  |
| 73 | Складывание одежды. Алгоритм | 1 | 18.12.2025 | Складывание белья и одежды. Вывешивание на «плечики». Практические действия. Соблюдение алгоритма  Работа с пиктограммами, карточками. Игра «Разложи по порядку»  Практические действия по теме урока  Выполнение контрольной работы |  |
| 74 | Складывание одежды. Соблюдение последовательности действий | 1 | 19.12.2025 |  |
| 75 | Вывешивание на «плечики». Алгоритм. | 1 | 22.12.2025 |  |
| 76 | Текущая контрольная работа | 1 | 23.12.2025 |  |
| Складывание белья и одежды. Вывешивание на «плечики». Практические действия. Соблюдение алгоритма  Работа с пиктограммами, карточками. Игра «Разложи по порядку»  Практические действия по теме урока |  |
| 77 | Вывешивание на «плечики». Соблюдение последовательности действий. | 1 | 24.12.2025 |  |
| 78 | Складывание белья. Алгоритм. | 1 | 25.12.2025 |  |
| 79 | Складывание белья. Соблюдение последовательности действий | 1 | 26.12.2025 |  |
| 80 | Складывание белья. Практическое занятие. | 1 | 29.12.2025 |  |
| 81 | Виды обуви | 1 | 30.12.2025 | Работа с предметными карточками «виды обуви». Соотнесение и различение видов обуви |  |
| 82 | Различение видов обуви | 1 | 12.01.2026 | Просмотр видеоролика. Уход за обувью. Работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма «правила ухода за обувью» |  |
| 83 | Уход за обувью | 1 | 13.01.2026 |  |
| 84 | Обувь. Чистка обуви. | 1 | 14.01.2026 | Работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма «правила чистки обуви» |  |
| 85 | Алгоритм чистки обуви | 1 | 15.01.2026 | Работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма «Чистка обуви», «Мытье обуви»,«просушивание обуви».Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Практические действия по теме урока |  |
| 86 | 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). | 1 | 16.01.2026 |  |
| 88 | Мытье обуви. Алгоритм | 1 | 19.01.2026 |  |
| 89 | Соблюдение последовательности действий при мытье обуви | 1 | 20.01.2026 |  |
| 90 | Протирание обуви влажной тряпкой | 1 | 21.01.2026 |  |
| 91 | Протирание обуви сухой тряпкой | 1 | 22.01.2026 |  |  |
| 92 | Просушивание обуви | 1 | 23.01.2026 |  |
| 93 | Одежда. Классификация одежды. | 1 | 26.01.2026 | Работа с предметными картинками «виды одежды». Задания на формирование умения классифицировать одежду. Складывание разрезных предметных картинок по теме урока. |  |
| 94 | Виды одежды. Мужская одежда. | 1 | 27.01.2026 |  |
| 95 | Виды одежды. Женская одежда | 1 | 28.01.2026 |  |
| 96 | Виды одежды. Детская одежда | 1 | 29.01.2026 |  |
| 97 | Ручная стирка. Этапы стирки. | 1 | 30.01.2026 | Знакомство с ручной стиркой и ее этапами. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Выполняют задания по карточкам и с реальными предметами. Практические действия. |  |
| 98 | Ручная стирка: наполнение ёмкости водой | 1 | 02.20.2026 |  |
| 99 | Виды моющих средств (порошок, мыло) | 1 | 03.02.2026 |  |
| 100 | Выбор моющего средства | 1 | 04.02.2026 |  |
| 101 | Отмеривание необходимого количества моющего средства | 1 | 05.02.2026 |  |
| 102 | Замачивание белья. | 1 | 06.02.2026 | Продолжают знакомиться с этапами стирки. Выполняют задания с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма  Выполняют практические действия по теме урока, вывешивают белье на просушку |
| 103 | Застирывание белья. | 1 | 09.02.2026 |  |
| 104 | Полоскание белья | 1 | 10.02.2026 |  |
| 105 | Выжимание белья. | 1 | 11.02.2026 |  |
| 106 | Вывешивание белья на просушку. | 1 | 12.02.2026 |  |  |
| 107 | Ручная стирка. Стирка носового платка. Алгоритм |  | 13.02.2026 | Знакомство с алгоритмом стирки носового платка и носков. Выполнение заданий с пиктограммами. Игра «Что сначала-что потом». Выполнение практических действий по теме урока. |  |
| 108 | Стирка носового платка. Соблюдение последовательности действий | 1 | 16.02.2026 |  |
| 109 | Практическое занятие. Стирка носового платка. | 1 | 17.02.2026 |  |
| 110 | Ручная стирка. Стирка носков. Алгоритм | 1 | 18.02.2026 |  |
| 111 | Стирка носков. Соблюдение последовательности действий | 1 | 19.02.2026 |  |
| 112 | Стирка носков. Практическое занятие. | 1 | 20.02.2026 |  |
| 113 | Машинная стирка. Этапы машинной стирки. | 1 | 24.02.2026 | Знакомство с машинной стиркой и этапами машинной стирки. Просмотр видеоролика. Выполнение заданий с пиктограммами. Игра «Что сначала-что потом». |  |
| 114 | Машинная стирка. Этапы машинной стирки. | 1 | 25.02.2026 |  |
| 115 | Стиральная машинка. Части стиральной машины. | 1 | 26.02.2026 | Выполняют задания по карточкам на узнавание/различение составных частей стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. |  |
| 116 | Стиральная машинка. Части стиральной машины. | 1 | 27.02.2026 |  |
| 117 | Установка программы и температурного режима | 1 | 02.03.2026 | Выбор программы и температуры. Выставление необходимой температуры. Выполнение практических действий. |  |
| 118 | Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества | 1 | 03.03.2026 |  |
| 119 | Сортировка белья перед стиркой(белое и цветное белье) | 1 | 04.03.2026 | Работа с карточками по теме урока (соотнесение, классификация). Практические действия : выполняют задания на различение белого и цветного белья, хлопчатобумажного и шерстяного белья. Игра «Разложи правильно» |  |
| 120 | Сортировка белья перед стиркой(хлопчатобумажное и шерстяное белье) | 1 | 05.03.2026 |  |
| 121 | Сортировка белья перед стиркой (постельное и кухонное белье) | 1 | 06.03.2026 |  |
| 122 | Закладывание белья в машинку. Закрывание дверцы | 1 | 10.03.2026 | Практические действия по теме урока. |  |
| 123 | Отключение машинки. Вынимание белья из машинки | 1 | 11.03.2026 | Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья.  Практические действия по теме урока. Выполнение практических действий на соблюдение алгоритма. |  |
| 124 | Вывешивание белья для просушки. Сушка машинки. | 1 | 12.03.2026 |  |
| 125 | Машинная стирка. Соблюдение последовательности действий. | 1 | 13.03.2026 |  |
| 126 | Глажение белья утюгом.  Различение составных частей утюга | 1 | 16.03.2026 | Просмотр видеоролика «Глажение белья». Знакомство с составными частями утюга. Выполняют задания с карточками на соотнесение «Части утюга». Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбирают режим глажения. |  |
| 127 | Утюг. Выбор режима глажения | 1 | 17.03.2026 |  |
| 128 | Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. | 1 | 18.03.2026 |  |
| 129 | Соблюдение последовательности действий при глажении белья | 1 | 19.03.2026 | Работают с карточками.  Практические действия на закрепление алгоритма действий при глажении белья |  |
| 130 | Глажение кухонного полотенца. Практическое занятие. | 1 | 20.03.2026 | Выполняют практические действия по теме урока. |  |
| 131 | Виды жилых помещений (гостиная, спальня, кухня) и их назначение. | 1 | 23.03.2026 | Работают с дидактическим материалом по теме урока |  |
| 132 | Уборка помещений. Соблюдение правил ТБ при уборке помещения. | 1 | 24.03.2026 | Знакомятся с алгоритмом уборки помещений и техникой безопасности при уборке помещения. Выполняют задание с пиктограммами. «Что сначала – что потом». Рассматривают иллюстрации, отвечают на вопросы.  Выполняют практические действия |  |
| 133 | Уборка пола. Подметание пола | 1 | 25.03.2026 | Знакомятся с алгоритмом «Подметание пола». Выполняют практические действия по темам урока. |  |
| 134 | Сметание мусора в определенное место на полу | 1 | 26.03.2026 |  |
| 135 | Заметание мусора на совок | 1 | 27.03.2026 |  |
| 136 | Высыпание мусора в урну | 1 | 06.04.2026 |  |
| 137 | Соблюдение последовательности действий при подметании пола | 1 | 07.04.2026 |  |
| 138 | Мытье пола. Алгоритм действий | 1 | 08.04.2026 | Знакомятся с алгоритмом действий при мытье пола. Выполняют с пиктограммами. Игра «Разложи в нужном порядке». Выполняют практические действия по темам урока, выполняют практические действия на соблюдение алгоритма действий.  . |  |
| 139 | Наполнение емкости водой, добавление моющего средства | 1 | 09.04.2026 |  |
| 140 | Намачивание и отжимание тряпки | 1 | 10.04.2026 |  |
| 141 | Выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок | 1 | 13.04.2026 |  |
| 142 | Мытье пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. | 1 | 14.04.2026 |  |
| 143 | Виды мебели | 1 | 15.04.2026 | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий по темам : «мытье поверхности мебели», «вытирание пыли с подоконников», «вытирание пыли с предметов интерьера», «раскладывание предметов интерьера по местам». Выполнение практических действий по теме урока. |  |
| 144 | Уборка мебели. Алгоритм | 1 | 16.04.2026 |  |
| 145 | Мытье поверхности мебели | 1 | 17.04.2026 |  |
| 146 | Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели | 1 | 20.04.2026 |  |
| 147 | Вытирание поверхности мебели в классе | 1 | 21.04.2026 |  |
| 148 | Протирание пыли с подоконников. Алгоритм | 1 | 22.04.2026 |  |
| 149 | Протирание подоконников | 1 | 23.04.2026 |  |
| 150 | Вытирание пыли с предметов интерьера. | 1 | 24.04.2026 |  |
| 151 | Раскладывание предметов интерьера по местам после вытирания пыли. Выливание использованной воды | 1 | 27.04.2026 |  |
| 152 | Мытье стекла. | 1 | 28.04.2026 | Просмотр видеоролика по теме «Мытье стекла», «Мытье зеркала». Знакомство с алгоритмом действий. Выполнение практических действий по теме урока с соблюдением алгоритма.  Знакомство с алгоритмом уборки классного помещения. Выполняют задания с карточками «Что сначала – что потом». |  |
| 153 | Мытье стекла. | 1 | 29.04.2026 |  |
| 154 | Мытье зеркала. | 1 | 30.04.2026 |  |
| 155 | Мытье зеркала. | 1 | 04.05.2026 |  |
| 156 | Уборка классного помещения. Алгоритм | 1 | 05.05.2026 |  |
| 157 | Инвентарь для уборки класса | 1 | 06.05.2026 | Выбирают инвентарь для уборки класса. Выполняют практические действия по теме «Уборка класса». |  |
| 158 | Уборка помещения (класса). Соблюдение последовательности действий | 1 | 07.05.2026 |  |  |
| 159 | Уборка класса. Вытирание пыли. | 1 | 08.05.2026 |  |
| 160 | Уборка класса. Подметание пола. | 1 | 12.05.2026 |  |
| 161 | Уборка класса. Мытье пола | 1 | 13.05.2026 |  |
| 162 | Пылесос. Основные части пылесоса. | 1 | 14.05.2026 | Работают с карточками по теме «Части пылесоса», просматривают видеоматериал по теме «Подготовка пылесоса к работе. Уборка пылесосом». Выполняют практические действия. |  |
| 163 | Пылесос. Подготовка пылесоса к работе. Алгоритм | 1 | 15.05.2026 |  |
| 164 | Пылесос. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом | 1 | 18.05.2026 |  |
| 165 | Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора, грабли) | 1 | 19.05.2026 | Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,  работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма.  Выполнение контрольной работы  Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма действий,  работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. |  |
| 166 | Промежуточная контрольная работа | 1 | 20.05.2026 |  |
| 167 | Виды уборочного инвентаря на участке школы (лопата, метла, грабли) | 1 | 21.05.2026 |  |
| 168 | Подметание территории | 1 | 22.05.2026 |  |
| 169 | Уборка территории. Алгоритм | 1 | 25.05.2026 |  |
| 170 | Уборка территории. Практические действия | 1 | 26.05.2026 |  |