

Рассмотрена на заседании МО
учителей - дефектологов
протокол от 27.08.2026 № 1
Руководитель МО учителей - дефектологов
_____ /Е.Л.Литовская/

Согласована со старшим методистом
_____ /Т. Ф. Кибальчич/

Утверждена приказом директора МКОУ
«Основная школа № 4 имени Ю. А.
Гагарина» городского округа город Фролово
от 01.09.2026 г. № 143
Директор: _____ /Г. В. Лебедева/

Рассмотрена на заседании педагогического
совета протокол от 27.08.2026 №2
Секретарь педагогического совета
_____ /Т. Ф. Кибальчич/

МКОУ «Основная школа № 4 имени Ю.А.Гагарина»

Рабочая программа
по учебному курсу (дисциплине) «Окружающий мир» учебному предмету «Домоводство»
по адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной
отсталостью (интеллектуальными нарушениями),тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)
для Пугачева Ефима, ученика 5 «н» класса, находящегося на индивидуальном обучении на дому.

Учитель: Пономарева Т.И.

городской округ
г. Фролово
2026-2027 учебный год

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 00C66F57B6D74C45F9585C36E6CEFB7B79

Владелец: Лебедева Галина Васильевна

Действителен: с 21.07.2026 по 14.10.2027

Подписано с помощью цифрового сервиса «На-Подписи»

ДОМОВОДСТВО

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по предмету «Домоводство» предназначена для обучения Пугачева Ефима, учащегося 5 «к-2» класса, находящегося на индивидуальном обучении на дому по адаптированной основной образовательной программе образования учащихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) При разработке адаптированной индивидуальной программы учитывались: особенности состояния здоровья учащегося, рекомендации по обучению, составленные специалистами ТПМПК.

Рабочая программа разработана в соответствии:

- С Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012г;
- Адаптированной основной общеобразовательной программой образования учащихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)
- Учебным план МКОУ «Основная школа № 4 имени Ю.А.Гагарина» городского округа город Фролово на 2026-2027 учебный год.
- Приказ № 858 от 21 сентября 2022г. «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования». (с изменениями № 347 от 21.05.2024г)
- Приказом Минпросвещения России от 24.11.2022 г. № 1025 "Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

Индивидуальная программа для Пугачева Ефим разработана в облегченном варианте, т.к. учебная мотивация не сформирована. Проявляет интерес к заданию, но справляется с выполняемым только при индивидуальном подходе взрослого. Темп работоспособности низкий, что связано с рассеянным вниманием и очень быстрой утомляемостью. Движения пальцев рук почти отсутствуют. Нарушен мышечный тонус по типу спастичности. Речь отсутствует

Целью программы является социальная адаптация обучающихся; подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

1. Формировать умение обучающихся обращаться с инвентарем и электроприборами.
2. Создать условия для освоения действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.
3. Развивать интерес к трудовой деятельности.
4. Воспитывать потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами

Общая характеристика обучающего предмета

Обучение ребенка с умеренной умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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.

Программа представлена следующими разделами: «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уход за вещами», «Уборка помещения».

В учебном плане по предмету «Домоводство» 1 час в неделю.

ПЛАНИРУЕМЫЕ (ВОЗМОЖНЫЕ) РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Личностные результаты:

1. Умение вступать в контакт со взрослыми и сверстниками, обратиться за помощью (невербально).
2. Умение понимать простые инструкции и выполнять их с помощью либо самостоятельно.
3. Умение контролировать свое поведение во время урока и на переменах.

Предметные результаты:

1. Формировать умение выполнять доступные бытовые виды работ:

Покупки:

- ☐ Умеет планировать и осуществлять покупки, хранить их.

Уборка помещения:

- ☐ Соблюдает последовательность действий при мытье поверхностей мебели.
- ☐ Соблюдает последовательность действий при подметании и мытье полов.
- ☐ Соблюдает последовательность действий при мытье зеркал.

2. Продолжать знакомить обучающихся со значением одежды, головных уборов и обуви для сохранения здоровья человека:

Уход за вещами:

- ☐ Соблюдает последовательность действий при ручной и машинной стирке.
- ☐ Соблюдает последовательность действий при глажении белья.

3. Познакомить обозначаемых со значением питания в жизни и деятельности людей:

Приготовление пищи:

- ☐ Узнает и различает напитки и продукты питания.
- ☐ Знает (соблюдает) правила гигиены при приготовлении пищи.

4. Формировать умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая элементарные правила безопасности (под контролем взрослого):

Обращение с кухонным инвентарем:

- ☐ Знает, как обращаться с посудой.
- ☐ Знает, как обращаться с бытовыми приборами.
- ☐ Соблюдает последовательность действий при сервировке стола.

Содержание учебного предмета

Покупки. Основные виды магазинов. Работа с альбомом. Виды отделов в продовольственных магазинах. Работа с альбомом. Планирование покупок. Правила покупки товара в продовольственном магазине. Работа с альбомом. Выбор места совершения покупок. Работа с альбомом. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Работа с альбомом. Складывание покупок в сумку. Работа с альбомом. Игра. «Покупка товара. 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 (виртуальная экскурсия в магазин). Работа с альбомом. Экскурсия в магазин самообслуживания. Раскладывание продуктов в места хранения. Работа с альбомом.

Обращение с кухонным инвентарем. *Посуда.* Виды посуды. Обращение с посудой. Работа с альбомом. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Работа с альбомом. Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Работа с альбомом. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, половник, терка, разделочная доска, скалка, душлаг, нож и т. д.). Назначение кухонных принадлежностей. Работа с альбомом. Различение чистой и грязной посуды. Работа с альбомом. Различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья и чистки посуды. Назначение моющих средств и специальные приспособления для мытья и чистки посуды.

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Работа с альбомом. Практическая работа №1 Мытье и сушка посуды. *Бытовые приборы*. Виды электробытовых приборов. Обращение с бытовыми приборами. Работа с альбомом. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Работа с альбомом. Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Работа с альбомом. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Работа с альбомом. Мытье бытовых приборов. Работа с альбомом. Хранение посуды и бытовых приборов. Работа с альбомом. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола Работа с альбомом. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Работа с альбомом. Практическая работа №2. Сервировка стола к завтраку. Заваривание чая. (кабинет СБО).

Приготовление пищи. *Основные продукты питания.* Режим питания. Напитки: вода, чай, сок, какао, компот, кофе. Узнавание упаковок с напитками по внешнему виду. Молочные продукты: молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое. Узнавание упаковок с молочными продуктами по внешнему виду. Место хранения молочных продуктов Мясные продукты: колбаса, ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш. Различение мясных продуктов готовых к употреблению и требующих приготовления. Мясные продукты: мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш. Способы приготовления мясных продуктов: варка, жарка, запекание. Место хранения мясных продуктов. Рыбные продукты: рыба, крабовые палочки, рыбный фарш, рыбная котлета, креветка, краб, рыбные консервы. Различение рыбных продуктов готовых к употреблению и требующих приготовления. Рыбные продукты: рыба, рыбный фарш, рыбная котлета, креветка, краб. Способы приготовления мясных продуктов: варка, жарка, запекание. Место хранения мясных продуктов. Мучные изделия: хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки. Различение мучных изделий готовых к употреблению и требующих приготовления. Мучные изделия: макароны, вермишель, рожки. Способы обработки мучных изделий. Место хранения мучных изделий. Кондитерские изделия: торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад. Место хранения кондитерских изделий. Крупы и бобовые: фасоль, бобы, горошек, кукуруза, свежий горох, греча, рис, пшено. Различие бобовых, готовые к употреблению и крупы и бобовых, требующих приготовления. Крупы и бобовые: свежий горох, греча, рис, пшено. Способ обработки круп и бобовых. Места хранения круп и бобовых. *Место приготовления пищи и оборудование его.* Подготовка к приготовлению блюда. Работа с альбомом. Правила гигиены при приготовлении пищи: мыть руки перед приготовлением пищи, надевать фартук, покрывать волосы косынкой (колпаком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Работа с альбомом. *Приготовление пищи.* Бутерброд. Виды бутербродов. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Работа с альбомом. 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). Работа с альбомом. Практическая работа №3. Приготовление бутербродов (кабинет СБО). *Обработка продуктов.* Обработка продуктов. Мытье и чистка продуктов. Работа с альбомом. Практическая работа №4. Мытье и чистка фруктов (мандарин, апельсин) (кабинет СБО). Овощи. Форма нарезки овощей. Натирание продуктов на терке. Работа с альбомом. Практическая работа №5. Нарезание продуктов на кубики (картофель); натирание продуктов на терке (морковь). (Кабинет СБО). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (огурец, помидор, лук, масло растительное, соль), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), нарезка овощей кубиками, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Работа с альбомом. Практическая работа №6. Приготовление салата (кабинет СБО). *Варка продукта.* Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиение воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Работа с альбомом. 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. Работа с альбомом. Практическая работа №7. Варка яиц (кабинет СБО). Соблюдение последовательности действий при варке картофеля, моркови: выбор продуктов (картофель, морковь), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, тарелка), мытье овощей, закладывание овощей в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание овощей. Работа с альбомом. Практическая работа №8. Варка овощей для приготовления винегрета (картофель, морковь) (кабинет СБО). Приготовление винегрета. Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов (картофель (вар), морковь (вар), соленый

огурец, свекла (вар), лук, масло растительное, соль), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, тарелки), нарезка овощей кубиками, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Работа с альбомом. Практическая работа №9. Приготовление винегрета (кабинет СБО). Жарка продуктов. Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов: наливание масла в сковороду, выкладывание продукта на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Работа с альбомом. Соблюдение последовательности действий при приготовлении яичницы: выбор продуктов: яйцо, масло, соль; выбор кухонного инвентаря: сковорода, лопатка, венчик, емкость для взбивания, тарелка, нож. Мытье яиц, разбивание ножом и выливание яйца в емкость для взбивания, взбивание яйца венчиком, наливание масла в сковороду, постановка сковороды на конфорку, включение плиты, выкладывание продукта на сковороду, переворачивание продукта, выключение электрической плиты, выкладывание готовой яичницы на тарелку. Работа с альбомом. Практическая работа №10. Приготовление яичницы (кабинет СБО). 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. Работа с альбомом. *Выпекание продуктов.* 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. Работа с альбомом.

Уход за вещами. Сортировка белья по назначению (постельное белье, кухонное белье, одежда), по цвету (белое, цветное, темное), по составу ткани (шерстяная, шелковая, хлопчатобумажная ткань). Чистящие средства. Различение чистящих средств: для мытья посуды, пола, зеркальных поверхностей, сантехники; для чистки обуви. *Ручная стирка.* Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, выжимание и вывешивание белья на просушку. Работа с альбомом. 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. Работа с альбомом. Практическая работа № 11. Ручная стирка фартуков (класс). *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). Работа с альбомом. 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. Работа с альбомом. Практическая работа № 12. Машинная стирка спортивных футболок, фартуков (кабинет СБО). Мытье и сушка стиральной машины: вынуть емкость для порошка, ополоснуть емкость для порошка под проточной водой, удалить влажной тряпкой остатки порошка с места установки емкости для порошка, вставить емкость для порошка на место, протереть сухой тряпкой барабан, прорезиненные части, дверцу стиральной машины, оставить дверцу стиральной машины открытой. *Глажение утюгом.* Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Работа с альбомом. 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. Работа с альбомом. Практическая работа № 13. Глажение футболок, фартуков (класс). *Складывание белья и одежды.* Порядок складывания банного полотенца, брюк, джемпера. *Чистка одежды, вывешивание одежды на «плечики».* Чистка пиджака и вывешивание его на «плечики». Работа с альбомом. *Уход за обувью.* Мытье обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Работа с альбомом. *Чистка 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. Работа с альбомом. Практическая работа №14. Мытье, просушка и чистка обуви (класс).

Уборка помещения и территории. Уборка помещения. *Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола.* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Работа с альбомом. *Мытье 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. Работа с альбомом.

Практическая работа №15. Протирание мебели от пыли (класс). *Подметание пола*. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Работа с альбомом. Практическая работа №16. Подметание пола (класс). Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Работа с альбомом. 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. Работа с альбомом. Практическая работа №17. Чистка поверхности пылесосом (класс). *Мытье пола*. 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. Работа с альбомом. Практическая работа №18. Мытье полов (класс). 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. Работа с альбомом. Практическая работа № 19. Мытье зеркал (фойе школы). Уборка территории. Уборка бытового мусора на улице. Соблюдение последовательности действий во время уборки бытового мусора: надеть перчатки, собирать бытовой мусор в ведро, высыпать мусор в специальный контейнер для мусора. Практическая работа №20. Уборка бытового мусора на улице (школьный двор). Подметание территории. Соблюдение последовательности действий при подметании территории: смести мусор в кучу, убрать мусор лопатой в ведро, высыпать мусор в специальный контейнер (яму). Практическая работа №21. Подметание территории. (школьный двор).

Повторение. *Покупки*. Основные виды магазинов. Виды отделов в продовольственных магазинах. Работа с альбомом. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Правила покупки товара в продовольственном магазине. Работа с альбомом. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара и при расчете на кассе. Работа с альбомом.

Раскладывание продуктов в места хранения. Работа с альбомом. *Обращение с кухонным инвентарем*. Посуда. Виды посуды. Обращение с посудой. Работа с альбомом. Бытовые приборы. Виды электробытовых приборов. Обращение с бытовыми приборами. Мытье и хранение электробытовых приборов. Работа с альбомом. Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Работа с альбомом. *Приготовление пищи*. Основные продукты питания. Режим питания. Место приготовления пищи и оборудование его. Подготовка к приготовлению блюда. Работа с альбомом. Правила гигиены при приготовлении пищи: мыть руки перед приготовлением пищи, надевать фартук, покрывать волосы косынкой (колпаком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Работа с альбомом. *Уборка помещения*. Мытье 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. Работа с альбомом. 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.

Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол —во час ов	Дата план	Дата факт
1.	Покупки. Основные виды магазинов. Работа с альбомом.	1		
2	Виды отделов в продовольственных магазинах. Работа с альбомом.	1		

3	Планирование покупок. Правила покупки товара в продовольственном магазине. Работа с альбомом.	1		
	Выбор места совершения покупок. Работа с альбомом.			
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Работа с альбомом.	1		
	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 (виртуальная экскурсия в магазин). Работа с альбомом.			
5	Складывание покупок в сумку. Работа с альбомом. Игра. «Покупка товара. Складывание покупок в сумку».	1		
	Экскурсия в магазин самообслуживания.			
6	Раскладывание продуктов в места хранения. Работа с альбомом.	1		
	Обращение с кухонным инвентарем. Посуда. Виды посуды. Обращение с посудой. Работа с альбомом.			
7	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Работа с альбомом.	1		
	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Работа с альбомом.			
8	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка половник, терка, разделочная доска, скалка, дуршлаг, нож и т. д.).	1		
	Назначение кухонных принадлежностей. Работа с альбомом.			
9	Различение чистой и грязной посуды. Работа с альбомом.	1		
	Различение моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья и чистки посуды.			
10	Назначение моющих средств и специальные приспособления для мытья и чистки посуды.	1		
	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Работа с альбомом.			
11	<i>Практическая работа</i> Мытье и сушка посуды.	1		
	<i>Бытовые приборы.</i> Виды электробытовых приборов.			

12	Бытовые приборы. Обращение с бытовыми приборами. Работа с альбомом.	1		
	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Работа с альбомом.			
13	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Работа с альбомом.	1		
	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Работа с альбомом.			
	Мытье бытовых приборов. Работа с альбомом.			

№	Тема	Кол-во часов	Дата план	Дата факт
14	Хранение посуды и бытовых приборов. Работа с альбомом.	1		
	<i>Накрывание на стол.</i> Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола Работа с альбомом.			
15	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Работа с альбомом.	1		
	<i>Практическая работа</i> Сервировка стола к завтраку. Заваривание чая.			
16	Приготовление пищи. Основные продукты питания. Режим питания.	1		
	Напитки: вода, чай, сок, какао, компот, кофе. Узнавание упаковок с напитками по внешнему виду.			
17	Молочные продукты: молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое. Узнавание упаковок с молочными продуктами по внешнему виду. Место хранения молочных продуктов	1		
	Мясные продукты: колбаса, ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш. Различение мясных продуктов готовых к употреблению и требующих приготовления.			
18	Мясные продукты: мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш. Способы приготовления мясных продуктов: варка, жарка, запекание. Место хранения мясных продуктов.	1		
	Рыбные продукты: рыба, крабовые палочки, рыбный фарш, рыбная котлета, креветка, краб, рыбные консервы. Различение рыбных продуктов готовых к употреблению и требующих приготовления.			

19	Рыбные продукты: рыба, рыбный фарш, рыбная котлета, креветка, краб. Способы приготовления мясных продуктов: варка, жарка, запекание. Место хранения мясных продуктов.	1		
	Мучные изделия: хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки. Различение мучных изделий готовых к употреблению и требующих приготовления.			
20	Мучные изделия: макароны, вермишель, рожки. Способы обработки мучных изделий. Место хранения мучных изделий.	1		
	Кондитерские изделия: торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад. Место хранения кондитерских изделий.			
21	Крупы и бобовые: фасоль, бобы, горошек, кукуруза, свежий горох, греча, рис, пшено. Различие бобовых, готовые к употреблению и крупы и бобовых, требующих приготовления.	1		
	Крупы и бобовые: свежий горох, греча, рис, пшено. Способ обработки круп и бобовых. Места хранения круп и бобовых.			
22	Место приготовления пищи и оборудование его. Подготовка к приготовлению блюда. Работа с альбомом.	1		
	Правила гигиены при приготовлении пищи: мыть руки перед приготовлением пищи, надевать фартук, покрывать волосы косынкой (колпаком).			
23	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Работа с альбомом.	1		
	Бутерброд. Виды бутербродов.			
	Бутерброд. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Работа с альбомом.			
24	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). Работа с альбомом.	1		
	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: <i>Практическая работа. Приготовление бутербродов.</i>			
№	Тема	Кол- во часов	Дата план	Дата факт
25	Обработка продуктов. Обработка продуктов. Мытье и чистка продуктов. Работа с альбомом.	1		
	Овощи. Форма нарезки овощей. Натирание продуктов на тёрке. Работа с альбомом.			
26	<i>Практическая работа №5.</i> Нарезание продуктов на кубики (картофель); натирание продуктов на терке (морковь).	1		

	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (огурец, помидор, лук, масло растительное, соль), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), нарезка овощей кубиками, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Работа с альбомом.			
27	Соблюдение последовательности действий при варке картофеля, моркови: выбор продуктов (картофель, морковь), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, тарелка), мытьё овощей, закладывание овощей в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание овощей. Работа с альбомом.	1		
	Уход за вещами. Сортировка белья по назначению (постельное белье, кухонное белье, одежда), по цвету (белое, цветное, темное), по составу ткани (шерстяная, шелковая, хлопчатобумажная ткань).			
28	Чистящие средства. Различение чистящих средств: для мытья посуды, пола, зеркальных поверхностей, сантехники; для чистки обуви.	1		

№	Тема	Кол- во часов	Дата план	Дата факт
	Чистка одежды, вывешивание одежды на «плечики». Чистка пиджака и вывешивание его на «плечики». Работа с альбомом.			
29	<i>Уход за обувью.</i> Мытьё обуви. Соблюдение последовательности действий при мытьё обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Работа с альбомом.	1		
	Чистка 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. Работа с альбомом.			
30	Уборка помещения и территории. Уборка помещения. <i>Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Работа с альбомом.	1		
	<i>Мытьё поверхности мебели.</i> Соблюдение последовательности действий при мытьё 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. Работа с альбомом			
31	<i>Подметание пола.</i> Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Работа с альбомом.	1		

	Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Работа с альбомом.			
32	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. Работа с альбомом.	1		
	<i>Мытье стекла</i> (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Работа с альбомом.			
33	Уборка территории. Уборка бытового мусора на улице. Соблюдение последовательности действий во время уборки бытового мусора: надеть перчатки, собирать бытовой мусор в ведро, высыпать мусор в специальный контейнер для мусора. Уборка бытового мусора на улице (школьный двор).	1		
	Подметание территории. Соблюдение последовательности действий при подметании территории: смести мусор в кучу, убрать мусор лопатой в ведро, высыпать мусор в специальный контейнер (яму).			
34	Повторение. Покупки. Основные виды магазинов. Виды отделов в продовольственных магазинах. Работа с альбомом.	1		
	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Правила покупки товара в продовольственном магазине. Работа с альбомом.			