

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Октябрьская средняя общеобразовательная школа»

Принято  
методическим объединением  
учителей межпредметного цикла  
Протокол №1 от 30.08.2024

Утверждаю  
директор школы  
Е.М. Зозуля  
Приказ №96 от 30.08.2024



Рабочая программа по предмету  
«Домоводство»  
5-9 класс  
Вариант ФАООП УО 2  
2024-2025 учебный год

Составитель: Н.А. Душевина  
учитель

п. Октябрьский  
2024

## ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

### Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» разработана в соответствии с требованиями нормативных документов:

- ФЗ от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Приказ Минобрнауки об утверждении ФГОС № 1599 от 19.12.2014);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- ФЗ от 24.11.1995 N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», №56-ЗС от 04.09.2013 «Об образовании в Алтайском крае»;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант ФАООП УО 2) МБОУ «Октябрьская СОШ», разработанной в соответствии с учетом федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, курсов для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

В соответствии с ФАООП УО учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» в 5-9 классах в соответствии с обязательной частью учебного плана рассчитана на 306 часов:

- 5 класс – 34 часа в год, т.е. 1 час в неделю (34 учебных недели).
- 6 класс – 68 часов в год, т.е. 2 часа в неделю (34 учебных недели).
- 7 класс – 68 часов в год, т.е. 2 часа в неделю (34 учебных недели).
- 8 класс – 68 часов в год, т.е. 2 часа в неделю (34 учебных недели).
- 9 класс – 68 часов в год, т.е. 2 часа в неделю (34 учебных недели).

Обучение ведению домашнего хозяйства ребенка с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря урокам учебного предмета «Домоводство» реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Владение

простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает его зависимость от окружающих, но и укрепляет уверенность в своих силах. Уроки учебного предмета «Домоводство» как одно из средств активного познания окружающей действительности создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы ребенка, так как уроки, проводимые в форме практических занятий, экскурсий на предприятия розничной торговли, хозяйственного и бытового обслуживания, демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. На основе формирования четких алгоритмов выполнения действий практической (трудовой) направленности у ребенка закрепляются правила этического поведения и этикета, развиваются коммуникативные умения, мыслительная деятельность, общетрудовые навыки. Разнообразие видов труда на уроке становится источником приобретения новых знаний и представлений. Обучение обучающегося с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

**Цель** обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Основные задачи:**

1. Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами.
2. Освоение действий, развитие/закрепление умений по приготовлению пищи, осуществлению покупок.
3. Освоение действий, развитие/закрепление умений соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности по: по уборке помещения и территории, уходу за вещами.
4. Развитие/закрепление, соблюдение гигиенических и санитарных правил хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
5. Воспитание аккуратности, самостоятельности в соответствии с психофизическими особенностями детей при практических работах.

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

**Преподавание учебного предмета «Домоводство» связано с преподаванием предметов и курсов учебного плана:**

***Речь и альтернативная коммуникация.*** Сформированные на уроках целостные образы и представления о предметах хозяйственно-бытового назначения служат основой для расширения словарного запаса.

***Математические представления.*** Сформированные на уроках умения выполнять действия по предложенному алгоритму являются предпосылками к овладению приемами технологий трудовой деятельности.

***Человек.*** Сформированный на уроках опыт конструктивного взаимодействия с взрослыми и сверстниками служит основой для формирования представлений о себе как «Я», накопления опыта взаимоотношений в семье;

***Окружающий социальный мир.*** Сформированные на уроках умения соблюдать гигиенические и санитарные правила при выполнении хозяйственно-бытовых работ служат основой для расширения представлений о предметном мире, созданном человеком (многообразие, функциональное назначение окружающих предметов, действия с ними).

**Отличительные особенности программы:**

- содержание доступно для обучающихся;
- реализация программы способствует овладению хозяйственно-бытовыми навыками, которые не только снижают зависимость обучающихся от окружающих, но и укрепляют их уверенность в своих силах;
- программа дает возможность работы с обучающимися, имеющими разный уровень психофизического развития;
- проведение уроков по данной программе позволяет обучающимся проявлять себя в качестве активных участников различных форм трудовой деятельности;
- программа предполагает приобретение обучающимися опыта индивидуальной, групповой и коллективной трудовой деятельности.

**Формы и методы работы:**

- индивидуальная, групповая и коллективная формы;
- тематическая беседа;
- практическая работа;
- сюжетная, дидактическая, ролевая игры;
- визуализация (использование иллюстративного материала: картинки, фото, пиктограммы);
- просмотр презентаций.

### Формы контроля:

- входящий контроль проводится в начале учебного года, включает в себя определение уровня развития жизненных компетенций ребёнка (анализ продуктивных видов деятельности (практическая работа));
- текущий контроль проводится в середине учебного года, включает в себя анализ динамической оценки индивидуальных достижений обучающихся за первое полугодие и осуществляется на основе мониторинга уровня развития жизненных компетенций ребёнка (анализ продуктивных видов деятельности (практическая работа));
- промежуточный контроль проводится в конце учебного года, включает в себя анализ динамической оценки индивидуальных достижений обучающихся за второе полугодие и учебный год, осуществляется на основе мониторинга уровня развития жизненных компетенций ребёнка (практическая работа)).

### Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство» (5-9 классы)

Реализация рабочей программы учебного предмета «Домоводство» нацелена на достижение обучающимися следующих групп результатов: личностных, базовых учебных действий, предметных.

Личностные результаты	Базовые учебные действия		
	Регулятивные	Познавательные	Коммуникативные
-уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; -активно включается в общепользную социальную деятельность; -положительно относится к окружающей действительности, проявляет готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию; -осознает себя как ученика; -осмысливает социальное окружение,	<b>5 класс</b>		
	-принимает цель и произвольно включается в деятельность, следует предложенному плану, работает в общем темпе по устной инструкции педагога; -активно участвует в деятельности, контролирует и	-наблюдает по друководством взрослого за предметами и явлениями окружающей действительности; -делает обобщения, сравнивает, классифицирует на наглядном материале	-обращается по помощью; -вступает в контакты работает в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик – класс, учитель класс); -слушает

<p>свое место в нем, принимает соответствующие возрасту ценности и социальные роли;</p> <p>- понимает личную ответственности за свои поступки;</p> <p>- проявляет готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе;</p> <p>- в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делает выбор, какой поступок совершить.</p>	<p>оценивает свои действия и действия одноклассников в соответствии с заданными образцами по устной инструкции педагога; принимает оценку деятельности, по образцу оценивает ее с учетом предложенных критериев и корректирует свою деятельность с учетом выявленных недочетов; адекватно соблюдает ритуалы школьного поведения (поднимает руку, встает и выходит из-за парты и т.д.) по устной инструкции педагога.</p>	<p>по устной инструкции педагога.</p> <p>- выделяет некоторые существенные, общие и отличительные свойства знакомых предметов, явлений по устной инструкции педагога; - понимает обращенную речь и по устной инструкции педагога отвечает на вопросы учителя; составляет небольшой текст (3-4 предложения);</p> <p>- понимает изображение, короткий текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение по устной инструкции педагога.</p>	<p>понимает инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;</p> <p>- использует принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;</p> <p>- доброжелательно относится, сопереживает, конструктивно взаимодействует с людьми.</p> <p>сотрудничает со взрослыми сверстникам и разных социальных ситуациях.</p>
<b>6 класс</b>			

<p>-принимает цель и произвольно включается в деятельность, следует предложенному плану, работает в общем темпе самостоятельно/по устной инструкции педагога;</p> <p>-активно участвует в деятельности, контролирует и оценивает свои действия</p> <p>идействия одноклассников в соответствии с заданными образцами самостоятельно /по устной инструкции педагога;</p> <p>-принимает оценку деятельности, по устной инструкции, /образцу оценивает ее с учетом предложенных критериев</p>	<p>- использует мимику, жесты, взгляд, голос для выражения индивидуальных потребностей;</p> <p>- выполняет предлагаемые задания по показу и устной инструкции с помощью педагога;</p> <p>- распознает на листе бумаги элементарные графические изображения под контролем педагога;</p> <p>обращается с просьбой о помощи, выражая ее словом.</p>	<p>-обращается помощью; -вступает в контакти работает в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик – класс, учитель класс);</p> <p>-слушает и понимает инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;</p> <p>-использует принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;</p> <p>- доброжелательно относится, сопереживает, конструктивно взаимодействует</p>
---	--	--

	<p>и корректирует свою деятельность с учетом выявленны х недочетов;</p>		<p>вует с людьми. сотрудничае т со взрослыми сверстникам и разных социальных ситуациях.</p>
	<p>-адекватно соблюдает ритуалы школьного поведения (поднимает руку, встает и выходит из-за парты и т.д.) самостоятельно /поустной инструкции педагога.</p>		
<b>7 класс</b>			

	<p>- адекватно соблюдает ритуалы школьного поведения (поднимает руку, встаёт и выходит из-за парты и т.д.);</p> <p>- принимает учебную задачу; - высказывает своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией учебника;</p> <p>- готовит рабочее место и выполняет практическую работу по предложенному учителем плану опорой на образцы, рисунки учебника;</p> <p>- выполняет задания под руководством учителя.</p>	<p>- отвечает на простые вопросы учителя, находит и необходимую информацию в учебнике;</p> <p>- выполняют предлагаемые задания по показу и устной инструкции педагога;</p> <p>- устанавливать причинно-следственные связи в ситуациях, поддающихся непосредственному наблюдению и знакомых по опыту, делать выводы;</p> <p>- строит речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей.</p>	<p>- участвует</p> <p>- отвечает</p> <p>- соблюдает простейшие нормы речевого этикета: здоровается, прощается, благодарит;</p> <p>- слушает</p> <p>понимает</p>
<b>8 класс</b>			

	<p>- осознает цели и задачи раздела, темы;</p> <p>- с помощью учителя соотносит свои действия с поставленной целью;</p> <p>- осознанно действует на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных задач</p>	<p>- осуществляет поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с помощью учителя;</p> <p>- умеет использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию) при выполнении заданий. (с направляющей помощью учителя);</p> <p>- использует</p> <p>В</p>	<p>- взаимодействует с одноклассниками во время учебной и трудовой деятельности;</p> <p>- отвечает</p> <p>- соблюдает нормы речевого этикета;</p> <p>- слушает</p> <p>понимает</p> <p>р</p>
--	---	---	---

	<p>- адекватно соблюдает ритуалы школьного поведения (поднимает руку, встаёт и выходит из-за парты и т.д.);</p> <p>- принимает учебную задачу;</p> <p>- высказывает своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией учебника;</p> <p>- готовит рабочее место и выполняет практическую работу по предложенному учителем плану с опорой на образцы, рисунки учебника;</p> <p>- выполняет задания под руководством учителя.</p>	<p>жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки;</p> <p>- отвечает на сложные вопросы учителя, находит нужную информацию в учебнике;</p> <p>- выполняют предлагаемые задания по показу и устной инструкции педагога;</p> <p>- устанавливать причинно-следственные связи в ситуациях, поддающихся непосредственному наблюдению и знакомых по опыту, делает выводы;</p> <p>- строит речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей;</p>	
--	--	--	--

9 класс		
<p>- осознает цели изадачи изучения курса, раздела, темы;</p> <p>-соотносит сво и действия с поставленной целью;</p> <p>-осознанно действует на основе разного вида инструкц ий для решения практических и учебных задач;</p> <p>- соблюдает ритуалы школьног о поведения ;</p> <p>- принимает учебную задачу;</p> <p>- высказыв ает своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией</p>	<p>- осуществля ет поиск необходим ой информации для выполнения учебныхзаданий;</p> <p>-умеет использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщен ие, классификацию) при выполнении заданий. (с контролирующей помощью учителя); - использует в жизненно-бытовых ситуациях полученные знания и навыки;</p> <p>- отвечает на сложные вопросы учителя, находит нужную информацию в учебнике;</p> <p>- выполн яет предлагаемые задания по показу и</p>	<p>- взаимодейст вуетс одноклассни камиво время учебной и трудовой деятельность и;</p> <p>-владеет у мением оценивать ситуацию -излагает свое мнение, т очку зрения аргументируе т ее;</p> <p>-участвует -отвечает -соблюдает нормы речевого этикета.</p>

	<p>учебника;  - готовит рабочее место и выполняет практическую работу по предложенному учителем плану с опорой на образцы, рисунки учебника;  - самостоятельно выполняет задания.</p>	<p>устной инструкцией педагога;  - устанавливает причинно-следственные связи в ситуациях, поддающихся непосредственному наблюдению или знакомых по опыту, делает выводы;  - строит речевое высказывание в соответствии с поставленной задачей.</p>	
--	---	--	--

## **Предметные результаты**

В соответствии с требованиями ФАООП УО к АООП для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (2 вариант), результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся - овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома - и предусматривает различные виды помощи при выполнении практических заданий: словесная инструкция, картинный план, показ, образец, технологические карты\таблицы, работа по алгоритму, самостоятельная деятельность:

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка помещения, территории, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

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 техники безопасности (далее - ТБ).

Овладение обучающимися простейшими хозяйственно-бытовыми навыками на занятиях по домоводству способствует у них реализации возможности активного участия в работе по дому, снижает зависимость ребёнка от окружающих, укрепляет его уверенность в своих силах, а также воспитывает потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами.

### **5 класс**

#### *Раздел "Покупки".*

Узнает и различает продуктовые товары готовые к употреблению или требующие обработки; знает продуктовые магазины в районе школы; соблюдает правила поведения в магазине; рассказывает или раскладывает на картинном материале последовательность приобретения товара.

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

Обращение с посудой. Выполняет последовательность действий при уборке, замачивании, мытье, ополаскивании и сушки посуды по алгоритму с соблюдением правил ТБ.

Различает названия видов посуды и их назначения; выбирает температурный режим воды необходимый для мытья и ополаскивания посуды; различает и использует предметы для мытья, ополаскивания посуды; моет и ополаскивает посуду; чистит столовые приборы.

#### *Раздел "Приготовление пищи".*

Соблюдает правила гигиены и ТБ на кухне при приготовлении пищи.

Знакомится с правилами гигиены при приготовлении пищи. Узнает (различает) продукты: готовые к употреблению, требующие обработки (приготовления); различает вареные и сырые овощи; соблюдает правила поведения и техники безопасности на кухне при приготовлении пищи; чистит вареные и сырые овощи; натирает вареные овощи на терке; нарезает вареные и сырые овощи; заваривает чай; готовит овощные блюда из вареных овощей; готовит бутерброды. Называет\показывает составные части электроплиты, электрочайника (варочная поверхность, духовка, нагревательный элемент, шнур, емкость для воды).

#### *Раздел "Уход за вещами".*

Ручная стирка. Наполняет емкость водой. Выбирает моющее средство, определяет температурный режим воды, необходимый для ручной стирки; стирает небольшие хлопчатобумажные вещи.

Машинная стирка. Знакомится с устройством стиральной машины. Показывает и называет составные части стиральной машины; сортирует белье перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.

Глажение утюгом. Знакомится с устройством утюга. Показывает и называет составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Уход за обувью (резиновой, кожаной, замшевой). Различает грязную и чистую обувь. Соблюдает последовательность действий при мытье обуви: намачивает и отжимает тряпку, протирает обувь влажной тряпкой, протирает обувь сухой тряпкой, складывает обувь для хранения.

#### *Раздел "Уборка помещения и территории".*

Уборка мебели. Убирает с поверхности стола остатки еды и мусора. Вытирает поверхность мебели, моет парты, стулья, шкафы. Узнает (различает) помещения квартиры (комната, кухня, ванная комната, туалет); выбирает предметы необходимые для уборки мебели, пола; вытирает пыль влажной тряпкой; подметает пол веником, протирает плинтус; проводит влажную уборку в помещении; знает и соблюдает технику безопасности при обращении с моющими средствами (хозяйственное мыло).

Уборка пола. Сметает мусор на полу в определенное место. Замечает мусор на совок, высыпает мусор в урну. Соблюдает последовательности действий при мытье пола: наполняет емкость для мытья пола водой, добавляет моющее средство в воду, намачивает и отжимает тряпку, моет пол, выливает использованную воду, просушивает мокрую тряпку. Узнает (различает), показывает, называет основные части пылесоса с опорой на наглядность.

Проводит уборку школьного двора (собирает мусора в мешок, подметает

метлой, собирает в кучу листья граблями); убирает снег, сгребает в кучи. Ухаживает за комнатными растениями (поливает, рыхлит, опрыскивает комнатные растения).

## 6 класс

### *Раздел "Покупки".*

Называет, различает продуктовые товары, готовые к употреблению или требующие обработки; знает продуктовые магазины в районе школы; соблюдает правила поведения в магазине; выполняет последовательно действия при приобретении товара в магазине, раскладывает продукты в места хранения дома.

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

#### *Раздел "Уход за вещами".*

Ручная стирка. Наполняет емкости водой. Осуществляет по картинному плану: выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Называет составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортирует белье перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.

Глажение утюгом. Различает составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдает последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, глажка, складывание белья по картинному плану.

Уход за обувью (резиновой, кожаной, замшевой). Называет по картинному плану последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдает 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.

### *Раздел "Уборка помещения и территории".*

Уборка мебели. Убирает с поверхности стола остатки еды и мусора.

Вытирает поверхности мебели. Соблюдает последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение тазом 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. Сметает мусор на полу в определенное место. Заметает мусор на совок. Высыпает мусор в урну. Называет основные части пылесоса.

Соблюдает последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдает последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребает траву и листву. Уборка снега: сгребает, перебрасывает снег. Ухаживает за уборочным инвентарем.

## 7 класс

### *Раздел "Покупки".*

Узнает (различает), показывает, называет товары в продуктовом магазине; знает продуктовые магазины в районе школы; ориентируется в расположении отделов магазина, кассы. Находит нужный товар в магазине. Соблюдает правила поведения в магазине; под контролем взрослого покупает товары в магазине, раскладывает их в места хранения дома.

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

Называет\выбирает предметы посуды для приготовления пищи с опорой на наглядность (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

Называет\выбирает предметы кухонных приборов с опорой на наглядность (венчик, овощечистка, разделочная доска, лопаточка, пресс для чеснока, открывашка, дуршлаг); убирает остатки пищи и мусор со стола по словесной инструкции; различает предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнает (различает) кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).

Дифференцирует и применяет столовую и кухонную посуду по назначению; выбирает температурный режим воды, необходимый для мытья и ополаскивания посуды; соблюдает последовательность действий при мытье и сушке посуды, с применением моющих средств и предметов, по алгоритму; моет, используя моющие средства, ополаскивает, чистит столовые приборы.

Обращение с бытовыми приборами. Различает бытовые приборы по назначению, называет, кратко описывает (электрическая плита, духовка, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник). Знает правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Раскладывает столовые приборы и посуду при сервировке стола по картинному плану.

### *Раздел "Приготовление пищи".*

Воспроизводит по картинному плану последовательность действий при

мытьё бытовой технике с соблюдением правил ТБ.

Сервирует стол по картинному\словесному плану.

Называет\показывает вареные и сырые продукты, полуфабрикаты, с опорой на наглядный материал.

Называет продукты для определенного блюда по картинному рецепту. Чистит вареные овощи кухонным ножом по плану.

Режет вареные продукты кубиками, соломкой, полукольцами по картинному плану. Режет вареные продукты по технологической карте.

Трет на терке варёные овощи по картинному плану.

Перемешивает предложенные, нарезанные или натертые продукты, с добавлением соуса, в миске по картинному плану; взбивает яйцо венчиком по плану; соблюдает правила гигиены при приготовлении пищи. Выбирает продукты, необходимые для приготовления блюда. Узнает (различает), выбирает, по необходимости, продукты: готовые к употреблению, требующие обработки (приготовления); различает вареные и сырые овощи; выбирает продукты для определенного блюда по картинному рецепту; соблюдает правила поведения и техники безопасности на кухне при приготовлении пищи; по картинному плану разогревает/готовит пищу в микроволновой печи и на электроплите.

*Раздел "Уход за вещами".*

Ручная стирка. Соблюдает 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. Закладывает и вынимает белье из машины. Устанавливает программы и температурный режим. Мытьё и сушка машины. Соблюдает последовательности действий при машинной стирке: сортировке белья перед стиркой, закладывании белья, закрывании дверцы машины, насыпании порошка, установки программы и температурного режима, запуска машины, отключения машины, вынимания белья.

Глажение утюгом. Составляет картинный план утюжки вещей по образцу (полотенце, наволочка, фартук, майка). Соблюдает последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, глажка, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.

Уход за обувью (резиновой, кожаной, замшевой). Соблюдение последовательности действий при мытьё обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдает последовательности действий при чистке обуви: открывании тюбика с кремом, нанесении крема на ботинок, распределении крема по всей поверхности ботинка, натирании поверхности ботинка, закрывании тюбика с кремом.

*Раздел "Уборка помещения и территории".*

Определяет средства, необходимые для ухода за мебелью с учетом материала, из которого изготовлена мебель с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выполняет последовательность действий ухода за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебели, по картинному плану, инструкции.

Прополаскивает салфетку, выливает воду, убирает моющие средства и предметы для уборки на место по картинному плану, соблюдая правила ТБ.

Узнает\называет составные части пылесоса с опорой на наглядность. Воспроизводит движение руки с пылесосом по гладкому половому покрытию. Включает\выключает пылесос, с опорой по картинный план.

Называет моющие средства и предметы, необходимые для мытья пола.

Показывает\называет инвентарь и моющие средства, необходимые для мытья пола с опорой на план.

Соблюдает последовательность действий при мытье пола по картинному плану\словесной инструкции.

Показывает\называет предметы и средства по уходу за окнами и зеркалами. Протирает зеркало по картинному плану\словесной инструкции.

Выбирает инвентарь, необходимый для уборки территории, с опорой на план. Сметает мелкий мусор метлой в определенное место.

Подметает\убирает мусор на территории с твердым и земляным покрытиями. Сгребают траву и листья граблями в определенное место.

Собирает и убирает мусор на территории по показу\ плану. Сгребают снег лопатой в определенное место.

Сгребают снег лопатой в определенное место, и уносит с территории.

## 8 класс

### *Раздел*

### *"Покупки".*

Составляет картинный план по приобретению товара в магазине.

Планирует покупки продуктов, необходимых для приготовления определенного блюда:

на один прием\на один день недели\неделю по плану; выбирает места совершения покупок. Ориентируется в расположении отделов магазина, кассы. С контролирующей помощью учителя, находит нужный товар в магазине. Складывает покупки в сумку. Соблюдает последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, складывание покупок в сумку. Раскладывает продукты в места хранения.

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

Обращение с посудой. Выбирает предметы посуды для сервировки стола, с опорой на наглядность (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).

Дифференцирует и применяет столовую и кухонную посуду по назначению. Очищает грязную посуду от остатков пищи по алгоритму.

Подготавливает\определяет температурный режим воды для замачивания и ополаскивания посуды.

С контролирующей помощью учителя соблюдает последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищает посуду от остатков пищи, замачивает посуду, намыливает посуду моющим средством, чистит посуду, ополаскивает, сушит. Обращение с бытовыми приборами. Соблюдает последовательность действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывает на стол. Выбирает посуду и столовые приборы. По картинному плану раскладывает столовые приборы и посуду при сервировке стола. Соблюдает последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

### *Раздел "Приготовление пищи".*

Составляет картинный план о последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов и салфеток.

Воспроизводит, по картинному плану, последовательность действий при мытье бытовой техники с соблюдением правил ТБ.

Сервирует стол по словесному плану.

Называет\показывает вареные и сырые продукты, полуфабрикаты с опорой на наглядный материал.

Называет\выбирает продукты для определенного блюда по картинному рецепту.

Чистит сырые овощи кухонным ножом по плану.

Режет сырые продукты кубиками, соломкой, полукольцами по картинному плану. Режет сырые продукты по технологической карте.

Трет на терке варёные\сырые овощи по картинному плану.

Перемешивает предложенные, нарезанные или натертые продукты, с добавлением соуса в миске, по картинному плану.

Взбивает яйцо венчиком по плану.

Готовит сложный бутерброд (хлеб нарезанный, масло, колбаса, помидор) по картинному плану.

Составляет картинный план последовательности действий приготовления сложного бутерброда по рецепту.

Готовит салат из нескольких ингредиентов по картинному плану (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, растительное масло, соль, зелень).

Открывает банку с консервированными овощами, соблюдая правила ТБ.

Выполняет последовательность действий, при использовании регулятора температуры, соблюдая правила ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Соблюдает картинный план последовательности действий приготовления яйца.

Соблюдает последовательность действий при варке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

*Раздел "Уход за вещами".*

Называет \выбирает предметы, необходимые для ручной стирки из предложенного. Определяет средства необходимые для ручной стирки, с опорой на картинный план. Сортирует белье по мере загрязнения, по цвету. Определяет белье по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная). Называет символы ухода за одеждой.

Подготавливает температурный режим воды для ручной стирки. Применяет \объясняет использование моющего средства по назначению. Рассказывает план ручной стирки, с использованием моющих средств.

Рассказывает \выполняет последовательность действий ручной стирки вещей с помощью хозяйственного мыла, по картинному плану.

Называет составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины).

Выбирает на панели программу для запуска стиральной машины и регулирует температуру стирки и время по плану, соблюдая правила ТБ.

Определяет объем белья для закладывания в стиральную машину.

Воспроизводит последовательность закладывания и вынимания белья из машины.

Рассказывает \выполняет последовательность действий машинной стирки с использованием моющих средств.

Называет \показывает составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Выполняет последовательность действий при использовании терморегулятора, клавиши пульверизатора, соблюдая правила ТБ.

Раскладывает вещи на гладильной доске (полотенце, наволочка, фартук, майка).

Раскладывает вещи на гладильной доске (постельное белье, брюки, рубашка).

Утюжит вещи на гладильной доске, по картинному плану.

Утюжит вещи на гладильной доске, с установкой гладильной доски, по картинному плану. Составляет картинный план утюжки вещей по образцу (полотенце, наволочка, фартук, майка).

Составляет картинный план утюжки вещей (постельное белье, брюки, рубашка).

Демонстрирует умение складывать и вешать белье по картинному плану (полотенце, наволочка, фартук, майка).

Демонстрирует умения складывать и вешать на плечики белье и одежду по плану. Составляет картинный план складывания по образцу (полотенце,

наволочка, фартук, майка). Составляет картинный план складывания вещей (постельное белье, брюки, рубашка).

Выбирает обувь по составу материала (кожаная, резиновая, замшевая, текстильная). Называет\выбирает предметы и средства для ухода за кожаной и замшевой, резиновой, текстильной обувью.

Выбирает способы ухода за обувью в соответствии со свойствами материала. Выполняет последовательность действий мытья кожаной, резиновой, текстильной, замшевой обуви по картинному плану\словесной инструкции.

Воспроизводит последовательность действий чистки кожаной, резиновой, замшевой обуви по картинному плану\словесной инструкции.

Составляет картинный план по уходу за кожаной, резиновой, замшевой обувью.

*Раздел "Уборка помещения и территории".*

Называет предметы, необходимые для ухода за мебелью, в соответствии с материалом из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Называет\выбирает средства, необходимые для ухода за мебелью, с учетом материала, из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выполняет последовательность действий ухода за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебелью, по картинному плану.

Прополаскивает салфетку, выливает воду, убирает моющие средства и предметы для уборки на место, по картинному плану, соблюдая правила ТБ.

Называет\показывает составные части пылесоса. Отсоединяет и вставляет съемные части пылесоса по плану.

Воспроизводит движение руки с пылесосом по гладкому половому покрытию.

Включает\выключает пылесос, с опорой по картинный план.

Выбирает моющие средства и предметы, необходимые для мытья пола.

Соблюдает последовательность действий при мытье пола по словесной инструкции. Составляет картинный план по уходу за полом.

Называет\выбирает предметы и средства по уходу за окнами и зеркалами.

Протирает зеркало\стекло по словесной инструкции.

Моем рамы, стекла, зеркала по картинному плану, с использованием средств по уходу за зеркалами и стеклами.

Подметает\убирает мусор на территории с твердым и земляным покрытиями. Сгребает траву и листья граблями в определенное место.

Собирает и убирает мусор на территории по словесной инструкции. Сгребает снег лопатой определенное место и уносит с территории.

Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический). Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический, стеклянный, батарейки, аккумуляторы).

Составляет картинный план уборки мусора.

Распознает готовую продукцию от полуфабрикатов. Составляет план приобретения покупок.

Соблюдает последовательность действий при приобретении товара в магазине. Складывает покупки в сумку по инструкции\самостоятельно.

Оплачивает товар, с конкретной суммой денег и конкретной стоимостью товара. Раскладывает продукты в места хранения (холодильник, шкаф, морозильная камера).

*Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".*

Обращение с посудой. Соблюдает последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищает посуду от остатков пищи, замачивает посуду, намыливает посуду моющим средством, чистит посуду, ополаскивает, сушит. Обращение с бытовыми приборами. Различает бытовые приборы по назначению (электрическая плита, духовка, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник). Знает правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдает последовательность действий при пользовании электробытовым прибором. Соблюдает последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

*Раздел "Приготовление пищи".*

Выбирает\называет продукты для приготовления сложного бутерброда.

Готовит сложный бутерброд (хлеб нарезанный, масло, колбаса, помидор) по картинному плану.

Составляет картинный план последовательности действий приготовления сложного бутерброда по рецепту.

Выбирает\называет продукты для приготовления салата из нескольких ингредиентов. Готовит салат из нескольких ингредиентов по картинному плану (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, растительное масло, соль, зелень).

Открывает банку с консервированными овощами, соблюдая правила ТБ.

Выполняет последовательность действий, при использовании регулятора температуры, соблюдая правила ТБ.

Регулирует температурный режим нагрева духовки и варочной поверхности, соблюдая правила ТБ.

Составляет\соблюдает картинный план последовательности действий при приготовлении яиц. Соблюдает последовательность действий при варке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Соблюдает последовательность действий при жарке продуктов по рецепту (овощи, полуфабрикаты).

Составляет картинный план последовательности действий при жарке продуктов.

Соблюдает последовательность действий при выпекании полуфабриката по картинному плану.

Соблюдает последовательность действий при выпекании полуфабриката по алгоритму действий.

Составляет картинный план последовательности действий при выпекании полуфабриката.

*Раздел "Уход за вещами".*

Выбирает предметы, необходимые для ручной стирки, из предложенного.

Выбирает средства, необходимые для ручной стирки, с опорой на картинный план. Сортирует белье по мере загрязнения, по цвету.

Классифицирует белье по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная).

Различает/называет символы ухода за одеждой.

Выбирает\ объясняет температурный режим воды для ручной стирки.

Применяет\ объясняет использование моющего средства по назначению.

Составляет\ рассказывает план ручной стирки с использованием моющих средств.

Рассказывает\ выполняет последовательность действий ручной стирки вещей с помощью хозяйственного мыла, по картинному плану.

Называет составные части стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины).

Выбирает на панели программу для запуска стиральной машины и регулирует температуру стирки и время по плану, соблюдая правила ТБ.

Определяет объем белья для закладывания в стиральную машину.

Воспроизводит последовательность закладывания и вынимания белья из машины.

Составляет/выполняет последовательность действий машинной стирки с использованием моющих средств.

Называет составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).

Определяет\ выполняет последовательность действий при использовании терморегулятора, клавиши пульверизатора соблюдая правила ТБ.

Раскладывает вещи на гладильной доске (полотенце, наволочка, фартук, майка).

Раскладывает вещи на гладильной доске (постельное белье, брюки, рубашка).

Утюжит вещи на гладильной доске по картинному плану.

Утюжит вещи на гладильной доске, с установкой гладильной доски, по картинному плану. Составляет картинный план утюжки вещей по образцу (полотенце, наволочка, фартук, майка).

Составляет картинный план утюжки вещей (постельное белье, брюки, рубашка). Демонстрирует умение складывать и вешать белье (полотенце, наволочка, фартук, майка). Демонстрирует умения складывать и вешать на плечики белье и одежду по плану.

Составляет картинный план складывания по образцу (полотенце, наволочка, фартук, майка). Составляет картинный план складывания вещей (постельное белье, брюки, рубашка).

Выбирает обувь по составу материала (кожаная, резиновая, замшевая, текстильная).

Выбирает предметы и средства для ухода за кожаной и замшевой, резиновой, текстильной обувью.

Выбирает способы ухода за обувью в соответствии со свойствами материала.

Выполняет последовательность действий мытья кожаной, резиновой, текстильной, замшевой обуви по картинному плану\словесной инструкции.

Воспроизводит последовательность действий чистки кожаной, резиновой, замшевой обуви по картинному плану\словесной инструкции.

Составляет картинный план по уходу за кожаной, резиновой, замшевой обувью.

*Раздел "Уборка помещения и территории".*

Выбирает предметы, необходимые для ухода за мебелью в соответствии с материалом, из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выбирает средства, необходимые для ухода за мебелью, с учетом материала, из которого изготовлена мебель, с опорой на картинный план (деревянная, пластиковая, мягкая, кожаная, стеклянная, полированная).

Выполняет последовательность действий ухода за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебели по картинному плану\словесной инструкции.

Прополаскивает салфетку, выливает воду, убирает моющие средства и предметы для уборки на место по картинному плану, соблюдая правила ТБ.

Составляет план по уходу за деревянной, пластиковой, мягкой, кожаной, стеклянной, полированной мебелью.

Отсоединяет и вставляет съемные части пылесоса по плану.

Включает\выключает пылесос, пылесосит ковер.

Выбирает моющие средства и предметы, необходимые для мытья пола.

Выбирает инвентарь и моющие средства, необходимые для мытья пола, с опорой на план.

Соблюдает последовательность действий при мытье пола по словесной инструкции. Составляет картинный план по уходу за полом.

Выбирает предметы и средства по уходу за окнами и зеркалами. Протирает зеркало\стекло по словесной инструкции.

Составляет картинный план по уходу за зеркалом\стеклом. Подметает\убирает мусор на территории с твердым и земляным покрытиями. Сгребает траву и листья граблями в определенное место.

Собирает и убирает мусор на территории, по словесной инструкции. Сгребает снег лопатой в определенное место и уносит с территории.

Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический). Сортирует бытовой мусор (бумажный, пластиковый, деревянный, резиновый, органический, стеклянный, батарейки, аккумуляторы). Составляет картинный план уборки мусора.

## Выпускник

<b>научится</b>	<b>получит возможность научиться</b>
<p>Планировать покупки, выбирать места совершения покупок, ориентироваться в расположении отделов магазинов, касс. Находить нужный товар в магазине.</p> <p>Соблюдать последовательность действий при расчете на кассе.</p> <p>Складывать покупки в сумку, раскладывать продукты в места хранения.</p>	<p>Соблюдать последовательность действий при расчете на кассе: выкладывать товар на ленту, ожидать во время пробивания кассиром товара. Соблюдать последовательность действий при расчете на кассе: ожидать во время пробивания кассиром товара, оплачивать товар.</p>
<p>Накрывать на стол. Выбирать посуду и столовые приборы. Раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола.</p>	<p>Соблюдать последовательность действий при сервировке стола.</p>
<p>Обращаться с бытовыми приборами. Соблюдать правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.</p>	<p>Различать бытовые приборы по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Соблюдать последовательность действий при пользовании бытовыми приборами.</p>
<p>Выполнять действия по использованию и уходу за одеждой, обувью, бельем.</p>	<p>Выбирать и надевать одежду и обувь в соответствии с их назначением, следить за гигиеной одежды, чистотой белья.</p>
<p>Выполнять действия по поддержанию чистоты в доме/квартире по алгоритму.</p>	<p>Соблюдать гигиенические требования к содержанию жилых помещений, обеспечивать меры по их обеспечению.</p>
<p>Соблюдать правила безопасного пользования и ухода за посудой.</p>	<p>Соблюдать элементарные правила безопасного поведения дома.</p>
<p>Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов питания, согласно заданному алгоритму.</p>	<p>Выбирать, хранить, готовить продукты питания.</p>

<p>Дифференцировать магазины по видам и назначению; соблюдать правила поведения согласно социальным ролям в общественных местах.</p>	<p>С учетом различных жизненных обстоятельств выбирать и пользоваться услугами магазинов. Соблюдать этические нормы и правила поведения в современном обществе.</p>
--	---

**СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ**  
**Тематическое планирование 5 класс**

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагаемое кол-во академических часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	Классификация одежды. Пришивание пуговиц. Прошивание по линии сметочными стежками. Состав ткани одежды (хлопчатобумажная, шерстяная). Обувь (грязная, чистая). Чистка и хранение обуви. Ручная стирка небольших вещей. Утюг. Составные части утюга, стиральной машины. Техника безопасности при работе с нагревательными приборами. Складывание белья в шкаф.	8	Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - <a href="http://schoolkollektion.edu.ru">http://schoolkollektion.edu.ru</a> Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- <a href="http://windows.edu.ru">http://windows.edu.ru</a> «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> , <a href="http://eor.edu.ru">http://eor.edu.ru</a>	Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся к соблюдению урока; привлечение
II	Покупки	Продуктовый магазин. Продуктовые товары. Правила поведения в магазине. Алгоритм приобретения товара.	7	Интернет-сайты: Сайты: <a href="http://www.razvitierbenka.com">http://www.razvitierbenka.com</a> , <a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a> , <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , <a href="http://labirint.ru">labirint.ru</a> , <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>	
III	Уборка помещений и территории	Уборка школьного двора. Уход за комнатными растениями. Квартира. Уборка квартиры. Составные части пылесоса.	7		
IV	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда (столовая, кухонная). Мытье и ополаскивание посуды. Чистка столовых приборов.	7		

V	Приготовление пищи	<p>Продукты готовые к употреблению, требующие обработки. Сырые и вареные овощи. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезание вареных овощей. Чистка вареных овощей. Заваривание чая. Приготовление овощных блюд из отварных овощей.</p> <p>Приготовление бутербродов. Микроволновая печь, электроплита, составные части.</p>	5	<p>внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому учебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых процедур с знаний.</p>
---	--------------------	---	---	---

**6 класс**

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагается мое кол-во академических часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	Классификация одежды. Пришивание пуговиц. Состав ткани одежды (хлопчатобумажная, шерстяная, шелковая). Выбор обуви по составу материала (кожаная, резиновая, замшевая). Чистка и хранение обуви, стирка обуви. Ручная стирка вещей. Утюг. Составные части утюга, стиральной машины. Утюжка вещей на гладильной доске по картинному плану. Техника безопасности при работе с нагревательными приборами. Складывание белья в шкаф.	16	Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - <a href="http://schoolkollektion.edu/ru">http://schoolkollektion.edu/ru</a> Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - <a href="http://windows.edu/ru">http://windows.edu/ru</a> «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> , <a href="http://eor.edu.ru">http://eor.edu.ru</a>	Установление доверительных отношений учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся к соблюдению
II	Покупки	Продуктовые товары. Продуктовый магазин. Правила поведения в магазине. Приобретение товара в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения дома.	13	Интернет-сайты: Сайты: <a href="http://www.razvitierbenka.com">http://www.razvitierbenka.com</a> , <a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a> , <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , <a href="http://labirint.ru">labirint.ru</a> , <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>	правил поведения, общения на уроке; привлечение внимания обучающихся
III	Уборка помещений и территории	Уборка школьного двора, помещения. Уход за комнатными растениями. Составные части пылесоса (различение, отсоединение, вставление по плану)	13	Интернет-сайты: Сайты: <a href="http://www.razvitierbenka.com">http://www.razvitierbenka.com</a> , <a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a> , <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , <a href="http://labirint.ru">labirint.ru</a> , <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>	II
IV	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда (столовая, кухонная). Мытье и ополаскивание столовой и кухонной посуды. Чистка столовых приборов.	13		

V	Приготовление пищи	Продукты готовые к употреблению, требующие обработки. Сырые и вареные овощи. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезание вареных и сырых овощей. Чистка вареных и сырых овощей. Заваривание чая. Перебирание крупы. Приготовление овощных блюд из отварных овощей, сложных бутербродов. Микроволновая печь, электроплита (составные части, назначение).	13		ценностному ас пектуизучаемому у чебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых пр оцедур сцелью положительной мотивации обучающихсяк получению знаний.
---	--------------------	---	----	--	---

6

класс

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагае моекол-во академическ их часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	Классификация одежды. Пришивание пуговиц. Состав ткани одежды (хлопчатобумажная,	16	Основной: «Единая коллекция цифровых образовательныхресурсов» -	Установление доверительных отношений

		<p>шерстяная, шелковая). Выбор обуви по составу материала (кожаная, резиновая, замшевая). Чистка и хранение обуви, стирка обуви. Утюг. Составные части утюга, стиральной машины. Составление картинного плана утюжки вещей по образцу (полотенце, наволочка, фартук, майка). Утюжка вещей на гладильной доске по картинному плану. Ручная стирка вещей. Техника безопасности при работе с нагревательными приборами. Складывание вещей/белья для хранения.</p>		<p><a href="http://schoolkollektion.edu/ru">http://schoolkollektion.edu/ru</a> Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- <a href="http://windows.edu/ru">http://windows.edu/ru</a> «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>, <a href="http://eor.edu.ru">http://eor.edu.ru</a> Интернет-сайты: Сайты: <a href="http://www.razvitierbenka.com">http://www.razvitierbenka.com</a>,</p>	<p>ученикам и, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся</p>
II	Покупки	<p>Продуктовые товары. Продуктовый магазин. Правила поведения, покупка товаров в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения дома.</p>	13		

III	Уборка помещений и территории	Уборка школьного двора, помещения. Уход за комнатными растениями. Составные части пылесоса. Пользование пылесосом по картинному плану.	13	<a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a> , <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , <a href="http://labirint.ru">labirint.ru</a> , <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>	соблюдению привлечение  внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому  учебному материалу,  выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых процедур с целью положительной мотивации обучающихся к получению знаний.
IV	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда (столовая, кухонная). Мытье и ополаскивание столовой и кухонной посуды с использованием моющих средств по алгоритму. Чистка столовых приборов.	13		
V	Приготовление пищи	Узнавание (различение), выбор по необходимости продуктов (продукты готовые к употреблению, требующие обработки); выбор продуктов для определенного блюда по картинному рецепту. Сырые и вареные овощи. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезание вареных и сырых овощей. Чистка вареных и сырых овощей. Заваривание чая. Перебирание крупы. Приготовление овощных блюд из отварных овощей, сложных бутербродов. По картинному плану разогрев/приготовление пищи в микроволновой печи и на электроплите.	13		

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагается количество академических часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	Классификация одежды. Ручная стирка белья и одежды. Влажно-тепловая обработка изделий – глажение. Машинная стирка. Мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, заплатки). Уход за обувью (резиновой, кожаной, замшевой). Глажение утюгом. Составление картинного плана утюжки вещей по образцу ( рубашка, брюки, платье). Утюжка вещей на гладильной доске по картинному плану. Техника безопасности при работе с нагревательными приборами.	16	Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - <a href="http://schoolkollektion.edu/ru">http://schoolkollektion.edu/ru</a> Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- <a href="http://windows.edu/ru">http://windows.edu/ru</a> «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов»	Установление доверительных отношений с учащимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной

		Складывание вещей/белья для хранения.		<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> <a href="http://eor.edu.ru">http://eor.edu.ru</a>  Интернет-сайты: Сайты: <a href="http://www.razvitierbenka.com">http://www.razvitierbenka.com</a> , <a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a> , <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , <a href="http://labirint.ru">labirint.ru</a> , <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>	информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся соблюдению привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому учебному материалу, выработку положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых
II	Покупки	Продуктовые товары. Продуктовый магазин. Правила поведения, покупка товаров в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения дома.	13		
III	Уборка помещений и территории	Уборка школьного двора, помещения. Уход за комнатными растениями. Составные части пылесоса. Пользование пылесосом по картинному плану.	13		
IV	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда (столовая, кухонная). Мытье и ополаскивание столовой и кухонной посуды с использованием моющих средств по алгоритму. Чистка столовых приборов. Сервировка стола.	13		
V	Приготовление пищи	Выбор по необходимости продуктов (продукты готовые к употреблению, требующие обработки); выбор продуктов для определенного блюда по картинному рецепту. Сырые и вареные овощи. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезание вареных и сырых овощей. Чистка вареных и сырых овощей. Заваривание чая. Перебирание крупы. Приготовление овощных блюд из отварных овощей, сложных бутербродов, варка яиц, жарка котлет. Приготовление пищи по рецепту. По картинному плану разогрев/приготовление пищи в микроволновой печи	13		

		и на электролите.			процедур с целью положительной мотивации обучающихся к получению знаний.
--	--	-------------------	--	--	--

№ п/п	Наименование раздела	Краткое содержание программы	Предполагается мое кол-во академических часов, отводимых на освоение темы.	ЦОР	Деятельность учителя, с учетом рабочей программы воспитания.
I	Уход за вещами	Классификация одежды. Ручная стирка белья и одежды. Влажно-тепловая обработка изделий – глажение. Машинная стирка. Мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, заплатки). Уход за обувью (резиновой, кожаной, замшевой). Глажение утюгом. Составление картинного плана утюжки вещей по образцу ( рубашка, брюки, платье). Утюжка вещей на гладильной доске по картинному плану. Техника безопасности при работе с нагревательными приборами. Складывание вещей/белья для хранения.	16	Основной: «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - <a href="http://schoolkollektion.edu.ru">http://schoolkollektion.edu.ru</a> Дополнительные: «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- <a href="http://windows.edu.ru">http://windows.edu.ru</a> «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> , <a href="http://eor.edu.ru">http://eor.edu.ru</a>	Установление доверительных отношений учениками, способствующих позитивному восприятию обучающимися учебной информации, активизации их познавательной деятельности; побуждение обучающихся
II	Покупки	Продуктовые товары. Продуктовый магазин. Правила поведения, покупка товаров в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения дома.	13	Интернет-сайты: Сайты: <a href="http://www.razvitierbenka.com">http://www.razvitierbenka.com</a> , <a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a> , <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , <a href="http://labirint.ru">labirint.ru</a> , <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>	
III	Уборка помещений и территорий	Уборка школьного двора, помещения. Уход за комнатными растениями. Составные части пылесоса. Пользование пылесосом по картинному плану.	13		
IV	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда (столовая, кухонная). Мытье и ополаскивание столовой и кухонной посуды с использованием моющих средств по алгоритму. Чистка столовых приборов. Сервировка стола к завтраку, к обеду, к ужину.	13		

					соблюдению привлечение  внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемому  учебному материалу,  выработку
--	--	--	--	--	---

V	Приготовление пищи	Выбор по необходимости продуктов (продукты готовые к употреблению, требующие обработки); Самостоятельный выбор продуктов для определенного блюда по картинному рецепту. Сырые и вареные овощи. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Нарезание вареных и сырых овощей. Чистка вареных и сырых овощей. Заваривание чая. Перебирание крупы. Приготовление овощных блюд из отварных овощей, сложных бутербродов, варка яиц, жарка котлет, приготовление блюда из полуфабриката. Приготовление пищи по рецепту. По картинному плану разогрев/приготовление пищи в микроволновой печи и на электроплите.	13		положительного эмоционального отношения к коммуникативной деятельности с окружающими людьми; включение в урок игровых процедур, с целью положительной мотивации обучающихся к получению знаний.
---	--------------------	---	----	--	---

№ урока	Содержание программного материала 5 класс	Количество часов		Дата проведения	Примечание
		план	факт		
	<b>РАЗДЕЛ 1 «УХОД ЗА ВЕЩАМИ» - 8 ч.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		
1	Классификация одежды. Входящий контроль	1	1		
2	Пришивание пуговиц	1	1		
3	Прошивание по линии сметочными стежками	1	1		
4	Состав ткани одежды (хлопчатобумажная, шерстяная)	1	1		
5	Обувь (чистая, грязная). Чистка и хранение обуви	1	1		
6	Ручная стирка небольших вещей	1	1		
7	Утюг. Составные части утюга, стиральной машины	1	1		
8	Техника безопасности при работе с нагревательными приборами. Складывание белья в шкаф	1	1		

	<b>РАЗДЕЛ II «ПОКУПКИ» - 7 ч.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
9	Продуктовый магазин	1	1		
10	Продуктовые товары	1	1		
11	Правила поведения в магазине	1	1		
12-15	Алгоритм приобретения товара	4	4		
	<b>Раздел III «УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ» - 7 ч.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
16	Уборка школьного двора	1	1		
17	Уход за комнатными растениями	1	1		
18	Квартира	1	1		
19	Уборка квартиры	1	1		
20	Уборка своей комнаты	1	1		
21	Составные части пылесоса	1	1		
22	Уборка квартиры с помощью пылесоса	1	1		
	<b>РАЗДЕЛ IV «ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЁМ»-7 ч.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
23	Посуда (столовая)	1	1		
24	Посуда (кухонная)	1	1		
25-26	Мытьё и ополаскивание посуды	2	2		
27-28	Чистка столовых приборов	2	2		
29	Повторение материала по теме: посуда	1	1		
	<b>РАЗДЕЛ V « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ» - 5 ч.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		
30	Продукты готовые к употреблению, требующие обработки. Сырые и варёные овощи	1	1		
31	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1	1		
32	Чистка варёных овощей. Нарезание варёных овощей. Приготовление овощных блюд из отварных овощей	1	1		
33	Заваривание чая. Приготовление бутербродов	1	1		
34	Микроволновая печь, электроплита, составные части	1	1		
	<b>Запланировано:</b>	<b>34</b>	<b>34</b>		

№ урока	Содержание программного материала	Количество часов	Дата проведения	Примечание
------------	-----------------------------------	---------------------	--------------------	------------

	<b>6 класс</b>	<b>план</b>	<b>факт</b>	<b>план</b>	
	<b><i>РАЗДЕЛ I «УХОД ЗА ВЕЩАМИ» - 16 ч.</i></b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
1	Классификация одежды	1	1		
2	Пришивание пуговиц	1	1		
3	Прошивание по линии сметочными стежками	1	1		
4	Состав ткани одежды (хлопчатобумажная, шерстяная, шёлковая)	1	1		
5	Выбор обуви по составу материала (кожаная, резиновая, замшевая)	1	1		
6	Чистка и хранение обуви	1	1		
7	Стирка обуви	1	1		
8	Ручная стирка вещей	1	1		
9	Утюг. Составные части утюга	1	1		
10	Стиральная машина. Составные части стиральной машины	1	1		
11-12	Утюжка вещей на гладильной доске по картинному клану	2	2		
13-14	Техника безопасности при работе с нагревательными приборами	2	2		
15-16	Складывание белья в шкаф	2	2		
	<b><i>РАЗДЕЛ II «ПОКУПКИ» - 13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
17	Продуктовый магазин	1	1		
18-19	Продуктовые товары	2	2		
20	Правила поведения в магазине	1	1		
21-24	Приобретение товара в магазине	4	4		
25-29	Раскладывание продуктов в места хранения дома	5	5		
	<b><i>Раздел III «УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИТОРИИ» - 13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
30-31	Уборка школьного двора	2	2		
32-33	Уборка школьного помещения	2	2		
34	Уход за комнатными растениями	1	1		
35	Квартира	1	1		
36	Уборка квартиры	1	1		
37	Уборка своей комнаты	1	1		
38-40	Составные части пылесоса (различение, отсоединение, вставление по плану)	3	3		
41-42	Уборка квартиры с помощью пылесоса	2	2		
	<b><i>РАЗДЕЛ IV «ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЁМ»-13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
43-44	Посуда (столовая)	2	2		

45-46	Посуда (кухонная)	2	2		
47-48	Мытьё и ополаскивание соловой посуды	2	2		
49-50	Мытьё и ополаскивание столовой посуды	2	2		
51-52	Чистка столовых приборов	2	2		
53-55	Повторение материала по теме: посуда	3	3		
	<b>РАЗДЕЛ V « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
56	Продукты готовые к употреблению.	1	1		
57	Продукты требующие обработки.	1	1		
58	Сырые и варёные овощи.	1	1		
59	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1	1		
60-61	Чистка и нарезание сырых овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.				
62-63	Чистка варёных овощей. Нарезание варёных овощей. Приготовление овощных блюд из отварных овощей	1	1		
64	Приготовление сложных бутербродов. Заваривание чая	1	1		
65-66	Перебирание крупы	2	2		
67-68	Микроволновая печь, электроплита (составные части, назначение)	2	2		
	<i>Запланировано:</i>	<b>68</b>	<b>68</b>		
№ урока	Содержание программного материала 7 класс	Количество часов		Дата проведения	Примечание
		план	факт	план	
	<b>РАЗДЕЛ I «УХОД ЗА ВЕЩАМИ» - 16 ч.</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
1	Классификация одежды	1	1		
2	Пришивание пуговиц	1	1		
3	Прошивание по линии сметочными стежками	1	1		
4	Состав ткани одежды (хлопчатобумажная, шерстяная, шёлковая)	1	1		
5	Выбор обуви по составу материала (кожаная, резиновая, замшевая)	1	1		
6	Чистка и хранение обуви	1	1		
7	Стирка обуви	1	1		
8	Ручная стирка вещей	1	1		
9	Утюг. Составные части утюга	1	1		

10	Стиральная машина. Составные части стиральной машины	1	1		
11-12	Составление картинного плана утюжки вещей по образцу (полотенце, наволочка, фартук, майка)	2	2		
13	Утюжка вещей на гладильной доске по картинному клану	1	1		
14	Техника безопасности при работе с нагревательными приборами	1	1		
15-16	Складывание вещей/белья для хранения	2	2		
	<b><i>РАЗДЕЛ II «ПОКУПКИ» - 13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
17	Продуктовый магазин	1	1		
18-19	Продуктовые товары	2	2		
20	Правила поведения в магазине	1	1		
21-25	Приобретение товара в магазине	5	5		
26-29	Раскладывание продуктов в места хранения дома	4	4		
	<b><i>Раздел III «УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИОРИИ» - 13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
30-31	Уборка школьного двора	2	2		
32-33	Уборка школьного помещения	2	2		
34	Уход за комнатными растениями	1	1		
35	Квартира	1	1		
36	Уборка квартиры	1	1		
37	Уборка своей комнаты	1	1		
38-40	Составные части пылесоса (различение, отсоединение, вставление по плану)	3	3		
41-42	Уборка квартиры с помощью пылесоса	2	2		
	<b><i>РАЗДЕЛ IV «ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЁМ»-13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
43-44	Посуда (столовая)	2	2		
45-46	Посуда (кухонная)	2	2		
47-48	Мытьё и ополаскивание соловой посуды с использованием моющих средств	2	2		
49-50	Мытьё и ополаскивание столовой посуды с использованием моющих средств	2	2		
51-52	Чистка столовых приборов	2	2		
53-55	Повторение материала по теме: посуда	3	3		
	<b><i>РАЗДЕЛ V « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ» - 13 ч.</i></b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
56	Продукты готовые к употреблению (узнавание, различение)	1	1		

57	Продукты требующие обработки.	1	1		
58	Сырые и варёные овощи.	1	1		
59	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1	1		
60-61	Чистка и нарезание сырых овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.				
62-63	Чистка варёных овощей. Нарезание варёных овощей. Приготовление овощных блюд из отварных овощей	1	1		
64	Приготовление сложных бутербродов. Заваривание чая	1	1		
65	Выбор продуктов для определённого блюда по картинному рецепту	1	1		
66	Перебирание крупы	1	21		
67-68	По картинному плану разогрев/приготовление пищи в микроволновой печи и на электроплите	2	2		
	<i>Запланировано:</i>	<b>68</b>	<b>68</b>		
№ урока	Содержание программного материала 8 класс	Количество часов		Дата проведения план	Примечание
		план	факт		
	<b>РАЗДЕЛ I «УХОД ЗА ВЕЩАМИ» - 16 ч.</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
1	Классификация одежды	1	1		
2-3	Ручная стирка белья и одежды	2	2		
4-5	Машинная стирка	2	2		
6	Влажно-тепловая обработка изделий-глажение	1	1		
7-8	Мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, заплатки)	2	2		
9	Глажение утюгом	1	1		
10-11	Составление картинного плана утюжки вещей по образцу (рубашка, брюки, платье)	2	2		
12-13	Утюжка вещей на гладильной доске по картинному плану	2	2		
14	Техника безопасности при работе с нагревательными приборами	1	1		
15-16	Складывание вещей/белья для хранения	2	2		
	<b>РАЗДЕЛ II «ПОКУПКИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
17	Продуктовый магазин	1	1		
18-19	Продуктовые товары	2	2		
20	Правила поведения в магазине	1	1		

21-25	Приобретение товара в магазине	5	5		
26-29	Раскладывание продуктов в места хранения дома	4	4		
	<b>Раздел III «УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИОРИИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
30-31	Уборка школьного двора	2	2		
32-33	Уборка школьного помещения	2	2		
34	Уход за комнатными растениями	1	1		
35	Квартира	1	1		
36	Уборка квартиры	1	1		
37	Уборка своей комнаты	1	1		
38-40	Составные части пылесоса (различение, отсоединение, вставление по плану)	3	3		
41-42	Уборка квартиры с помощью пылесоса	2	2		
	<b>РАЗДЕЛ IV «ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЁМ»-13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
43-44	Посуда (столовая)	2	2		
45-46	Посуда (кухонная)	2	2		
47-48	Мытьё и ополаскивание соловой посуды с использованием моющих средств	2	2		
49-50	Мытьё и ополаскивание столовой посуды с использованием моющих средств	2	2		
51-52	Чистка столовых приборов	2	2		
53-55	Сервировка стола	3	3		
	<b>РАЗДЕЛ V « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
56	Продукты готовые к употреблению (узнавание, различение)	1	1		
57	Выбор продуктов для определённого блюда по картинному рецепту	1	1		
58	Сырые и варёные овощи.	1	1		
59	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1	1		
60-61	Чистка и нарезание сырых овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.				
62-63	Чистка варёных овощей. Нарезание варёных овощей. Приготовление овощных блюд из отварных овощей	1	1		
64	Приготовление сложных бутербродов. Заваривание чая	1	1		
65	Варка яиц, жарка котлет	1	1		
66	Приготовление пищи по рецепту	1	21		

67-68	По картинному плану разогрев/приготовление пищи в микроволновой печи и на электроплите	2	2		
	<i>Запланировано:</i>	<b>68</b>	<b>68</b>		
№ урока	Содержание программного материала 9 класс	Количество часов		Дата проведения	Примечание
		план	факт	план	
	<b>РАЗДЕЛ I «УХОД ЗА ВЕЩАМИ» - 16 ч.</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
1	Классификация одежды	1	1		
2-3	Ручная стирка белья и одежды	2	2		
4-5	Машинная стирка	2	2		
6	Влажно-тепловая обработка изделий-глажение	1	1		
7-8	Мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, заплатки)	2	2		
9	Глажение утюгом	1	1		
10	Уход за обувью (резиновой, кожаной, замшевой)	1	1		
11	Составление картинного плана утюжки вещей по образцу (рубашка, брюки, платье)	1	1		
12-13	Утюжка вещей на гладильной доске по картинному плану	2	2		
14	Техника безопасности при работе с нагревательными приборами	1	1		
15-16	Складывание вещей/белья для хранения	2	2		
	<b>РАЗДЕЛ II «ПОКУПКИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
17	Продуктовый магазин	1	1		
18-19	Продуктовые товары	2	2		
20	Правила поведения в магазине	1	1		
21-25	Приобретение товара в магазине	5	5		
26-29	Раскладывание продуктов в места хранения дома	4	4		
	<b>Раздел III «УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ И ТЕРРИОРИИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
30-31	Уборка школьного двора	2	2		
32-33	Уборка школьного помещения	2	2		
34	Уход за комнатными растениями	1	1		
35	Квартира	1	1		
36	Уборка квартиры	1	1		
37	Уборка своей комнаты	1	1		
38-40	Составные части пылесоса (различение, отсоединение, вставление по	3	3		

	плану)				
41-42	Уборка квартиры с помощью пылесоса	2	2		
	<b>РАЗДЕЛ IV «ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЁМ»-13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
43-44	Посуда (столовая)	2	2		
45-46	Посуда (кухонная)	2	2		
47-48	Мытьё и ополаскивание соловой посуды с использованием моющих средств	2	2		
49-50	Мытьё и ополаскивание столовой посуды с использованием моющих средств	2	2		
51-52	Чистка столовых приборов	2	2		
53-55	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	3	3		
	<b>РАЗДЕЛ V « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ» - 13 ч.</b>	<b>13</b>	<b>13</b>		
56	Продукты готовые к употреблению (узнавание, различение)	1	1		
57	Самостоятельный выбор продуктов для определённого блюда по картинному рецепту	1	1		
58	Сырые и варёные овощи.	1	1		
59	Техника безопасности при работе с режущими инструментами	1	1		
60-61	Чистка и нарезание сырых овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.				
62-63	Чистка варёных овощей. Нарезание варёных овощей. Приготовление овощных блюд из отварных овощей	1	1		
64	Приготовление сложных бутербродов. Заваривание чая	1	1		
65	Варка яиц, жарка котлет	1	1		
66	Приготовление блюда из полуфабрикатов	1	1		
67	Приготовление пищи по рецепту	1	1		
68	По картинному плану разогрев/приготовление пищи в микроволновой печи и на электроплите	1	1		
	<b>Запланировано:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>		

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

### Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

	Основная учебная литература	Наглядный материал	Оборудование и приборы
1	А.И. Галина, Е.Ю. Головинская. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник 6 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. Самара: Современные образовательные технологии, 2019	Технологические карты (уборка помещений и пришкольной территории)Правила техники безопасности при работе мощными средствами Правила техники безопасности при работе суборочным инструментом	Комплект инструментов и оборудования для работы на пришкольном участке, в помещении школы
2	А.Г. Галле, Е.Ю. Головинская. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник 5 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. Самара: Современные образовательные технологии, 2019	Технологические карты (мытьё полов, уход за вещами, комнатными растениями)	Комплект инструментов и приспособлений
3	А.И. Галина, Е.Ю. Головинская. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник 7 класс для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. Самара: Современные образовательные технологии, 2019	Технологические карты (уход за посудой)	Комплект приспособлений и оборудования для работы по уходу за посудой

	<b>Дополнительная учебная литература</b>	<b>Наглядный материал</b>	<b>Оборудование и приборы</b>
1	Воронкова В.В. «Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида.5-9 классы». Сборник 2, издательство «ВЛАДОС» 2011г.	Технологические карты (уборка помещений и территории, уход за посудой, ручная и машинная стирка, уход за мебелью, работа с пылесосом)	Комплект инструментов и приспособлений для проведения работ
2	Мирский, Степан Львович. Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе : Пособие для учителя / С. Л. Мирский. - 2-е изд., перераб. - М. :Просвещение, 1988.	Технологические карты (приготовление пищи, покупка товаров в магазине)	Комплект приспособлений и оборудования для приготовления пищи