



Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга  
**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №17  
Невского района Санкт-Петербурга**

192131, Санкт-Петербург, ул. Бабушкина д.58 корп.1

тел./факс 417-55-60 тел. 417-55-58

ОКПО 53250470 ОКОГУ 23280 ОГРН 1027806078266 ИНН 7811066830 КПП 781101001

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

Протокол № 1

от 31.08.2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБОУ школа №17

\_\_\_\_\_/С.В. Сандеева

Приказ № 77-ш от 01.09.2023

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «ДОМОВОДСТВО»

Предметная область «Окружающий мир»

Вид программы: Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)

3 класса

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2

Составила: Коротаяева О. В.

Санкт-Петербург

2023

## **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 3в класса с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) реализует требования в предметной области «Окружающий мир» Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и является частью Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа составлена в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442;
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы №17 Невского района Санкт-Петербурга и другими Локальными актами школы № 17.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным ежегодным приказом по образовательному учреждению №17 и списком учебников, допущенных и рекомендованных к использованию Минпросвещения России в образовательном процессе.

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

**Задачи предмета:**

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке

помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

#### **Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

Предметная область	Предмет	Кол-во часов в год	Кол-во часов в неделю
Окружающий мир	Домоводство	68	2

В соответствии с календарным учебным графиком, выходными и праздничными днями программа может быть скорректирована.

### **2. Личностные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета**

#### Личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

#### Предметные результаты:

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.
- Соблюдение правил учебного поведения.
- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).

-Ориентация во дворе.

- Представления о профессиях людей, работающих в школе.

-Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).

-Представление о часах.

-Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).

-Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).

- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).

-Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

**3. Содержание учебного предмета "Домоводство"** представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

#### Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

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

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды,

намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

#### Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), 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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб,

колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды.

Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

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

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

#### **Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса:**

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами

учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.



### Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата план	Дата коррекции	Количество часов на тему	Тип урока	Тема урока	Содержание видов учебной деятельности	Формы контроля
<b>Покупки</b>							
1.			1	Урок усвоения новых знаний	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	Научиться различать продуктовые и хозяйственные магазины. Находить и узнавать на картинках, фотографиях, плакатах продуктовые и хозяйственные магазины.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
2.			1	Урок усвоения новых знаний	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета.	Научиться различать купюры и монеты разного достоинства. Определять, какая купюра большего достоинства, а какая меньшего. Узнать, какая сумма понадобится для покупки основных продуктов.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
3.			1	Урок усвоения новых знаний	Планирование покупок.	Планирование покупок. Составление списка покупок.	Выполнение практических действий по теме урока
4.			1	Урок усвоения новых знаний	Выбор места совершения покупок.	Выбор места совершения покупок. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий,

							изображений и видеороликов
5.			1	Урок усвоения новых знаний	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>Уборка помещений и территории</b>							
6.			1	Урок применения умений и навыков	Уборка бытового мусора	Отработка практических навыков при уборке крупного бытового мусора в помещении. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки мусора.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
7.			1	Урок применения умений и навыков	Влажная уборка	Отработка практических навыков при влажной уборке помещения. Соблюдение последовательности действий при выполнении влажной уборки.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
8.			1	Урок применения умений и навыков	Подметание территории	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при подметании территории. Соблюдение последовательности действий при подметании территории.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря

9.			1	Урок применения умений и навыков	Стребание травы и листьев	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
10.			1	Урок применения умений и навыков	Сбор листьев и травы в пакеты.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
11.			1	Урок применения умений и навыков	Сухая уборка мусора	Отработка практических навыков при уборке бытового мусора в помещении. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки мусора.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>							
12.			1	Урок усвоения новых знаний	Знакомство с кухней	Знакомство с разновидностями кухонь (домашняя кухня, кухня в столовой, кухня в местах общественного питания). Знакомство с правилами безопасности и санитарных норм на кухнях.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
13.			1	Урок усвоения новых знаний	Кухонная мебель	Знакомство с разновидностями кухонной мебели (на домашней кухне, кухне в	Выполнение практических действий с

						столовой, кухне в местах общественного питания). Знакомство с назначением шкафов и мест хранения продуктов и посуды.	использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
14.			1	Урок усвоения новых знаний	Плита. Техника безопасности	Знакомство с разновидностями кухонных плит (газовая, электрическая, индукционная) Изучение правил безопасности при работе с плитой.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
15.			1	Урок усвоения новых знаний	Холодильник	Знакомство с разновидностями холодильников (бытовые, производственные, морозильные камеры). Изучение назначения мест хранения в холодильнике. Выбор продуктов, которые необходимо хранить в холодильнике.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
16.			1	Урок усвоения новых знаний	Посуда	Знакомство с разновидностями посуды и ее назначением (для варки, для жарки, для сервировки).	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
17.			1	Урок усвоения новых знаний	Кухонные принадлежности	Знакомство с разновидностями кухонных принадлежностей и их назначением (для варки, для	Выполнение практических действий с

						жарки, для нарезки, для напитков, для сервировки).	использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>18.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Бытовая техника	Знакомство с разновидностями бытовой техники на кухне, ее назначением и использованием. Изучение техники безопасности при использовании бытовой техники на кухне.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>19.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Различение кухонного инвентаря по его назначению	Распределение кухонного инвентаря по назначению (для приготовления пищи, для приема пищи).	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>20.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Различение чистой и грязной посуды	Распределение чистой и грязной посуды, выполнение практических действий с ней (мытьё или расставление на полки).	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>21.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Столовые приборы и посуда при сервировке стола	Знакомство со столовыми приборами и столовой посудой. Нахождение посуды и	Выполнение практических действий по теме урока

						приборов необходимых для сервировки стола.	
22.			1	Урок применения умений и навыков	Правила использования столовых приборов.	Изучение правил сервировки стола и использования столовых приборов.	Выполнение практических действий по теме урока
<b>Уборка помещений и территории</b>							
23.			1	Урок применения умений и навыков	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	Отработка практических навыков при уборке стола. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	Выполнение практических действий по теме урока
24.			1	Урок применения умений и навыков	Влажная уборка поверхности стола	Отработка практических навыков при влажной уборке стола. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	Выполнение практических действий по теме урока
25.			1	Урок применения умений и навыков	Вытирание поверхности мебели	Отработка практических навыков при влажной уборке мебели. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	Выполнение практических действий по теме урока
<b>Приготовление пищи</b>							
26.			1	Урок усвоения новых знаний	Продукты питания	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
27.			1	Урок усвоения новых знаний	Овощи и фрукты	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей.	Выполнение практических

						Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
28.			1	Урок усвоения новых знаний	Напитки	Знакомство с разновидностями напитков (пакетированные, в бутылках, холодные напитки, горячие напитки). Знакомство с правилами приготовления напитков (чай, какао)	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
29.			1	Урок усвоения новых знаний	Посуда для различных напитков	Знакомство с разновидностями посуды для напитков (холодных и горячих напитков). Знакомство с правилами безопасности при приготовлении горячих напитков (чай, какао).	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>Уход за вещами</b>							
30.			1	Урок применения умений и навыков	Складывание одежды в шкаф.	Знакомство с правилами хранения одежды в шкафу на полках. Отработка практических действий по складыванию одежды.	Выполнение практических действий по теме урока
31.			1	Урок применения умений и навыков	Одежда. Развешивание на стульчике.	Знакомство с правилами развешивания одежды на стульчиках. Отработка практических действий по развешиванию одежды.	Выполнение практических действий по теме урока

32.			1	Урок применения умений и навыков	Одежда. Складывание одежды в пакет.	Отработка практических действий по складыванию сезонной одежды в пакет для хранения.	Выполнение практических действий по теме урока
33.			1	Урок применения умений и навыков	Вывешивание одежды на «плечики»	Знакомство с правилами развешивания одежды на плечики. Отработка практических действий по развешиванию одежды.	Выполнение практических действий по теме урока
34.			1	Урок применения умений и навыков	Чистка обуви.	Знакомство с правилами чистки обуви. Отработка практических действий по чистке обуви из различных материалов.	Выполнение практических действий по теме урока
35.			1	Урок применения умений и навыков	Мытье обуви.	Знакомство с правилами мытья обуви. Отработка практических действий по мытью обуви из различных материалов.	Выполнение практических действий по теме урока
36.			1	Урок применения умений и навыков	Просушивание обуви.	Знакомство с правилами сушки обуви. Отработка практических действий по сушке обуви из различных материалов.	Выполнение практических действий по теме урока
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>							
37.			1	Урок применения умений и навыков	Правила поведения за столом	Знакомство с правилами поведения и этикета за столом. Использование знаний при создании игровых ситуаций.	Выполнение практических действий по теме урока
38.			1	Урок применения умений и навыков	Очищение остатков еды с посуды.	Выполнение практических действий по удалению грязи с посуды (сухой и влажный способ).	Выполнение практических действий по теме урока



39.			1	Урок применения умений и навыков	Споласкивание посуды.	Выполнение практических действий по споласкиванию посуды.	Выполнение практических действий по теме урока
40.			1	Урок применения умений и навыков	Замачивание посуды.	Выполнение практических действий по замачиванию посуды.	Выполнение практических действий по теме урока
41.			1	Урок применения умений и навыков	Средства для мытья посуды.	Знакомство со средствами для мытья посуды. Изучение правил безопасного использования средств для посуды.	Выполнение практических действий по теме урока
42.			1	Урок применения умений и навыков	Мытье посуды губкой.	Выполнение практических действий по мытью посуды губкой.	Выполнение практических действий по теме урока
<b>Уборка помещения</b>							
43.			1	Урок применения умений и навыков	Уборка пыли с поверхности мебели.	Отработка практических навыков при влажной уборке мебели. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
44.			1	Урок применения умений и навыков	Мытье поверхности мебели.	Отработка практических навыков при влажной уборке мебели. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря

45.			1	Урок применения умений и навыков	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели	Отработка практических навыков при влажной уборке мебели. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
<b>Приготовление пищи</b>							
46.			1	Урок усвоения новых знаний	Молочные продукты	Знакомство с разновидностями молочных продуктов (пакетированные, в бутылках, в банках, в пластиковых стаканчиках и т.д.). Знакомство с правилами приготовления блюд из молочных продуктов.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
47.			1	Урок усвоения новых знаний	Мясные продукты.	Знакомство с разновидностями мясных продуктов (мясо, колбаса, паштет и т.д.) Знакомство с правилами приготовления блюд из мясных продуктов.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
48.			1	Урок усвоения новых знаний	Мучные изделия, готовые к употреблению	Знакомство с разновидностями мучных изделий (хлеб, батон, булки, пироги.) Знакомство с правилами приготовления мучных изделий.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов

49.		1	Урок усвоения новых знаний	Мучные изделия - полуфабрикаты	Знакомство с разновидностями мучных изделий (тесто, пельмени, вареники, заготовки для пиццы и т.д.) Знакомство с правилами приготовления полуфабрикатов мучных изделий.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
50.		1	Урок усвоения новых знаний	Кондитерские изделия	Знакомство с разновидностями кондитерских изделий (торты, пирожные, конфеты, щербет и т.д.) Знакомство с правилами приготовления кондитерских изделий.	Выполнение практических действий с использованием дидактических пособий, изображений и видеороликов
<b>Уход за вещами</b>						
51.		1	Урок применения умений и навыков	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой.	Отработка практических навыков при подготовке к стирке. Соблюдение последовательности действий при подготовке к стирке.	Выполнение практических действий по теме урока
52.		1	Урок применения умений и навыков	Сортировка белья.	Отработка практических навыков при подготовке белья к стирке. Соблюдение правил стирки цветного и белого белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
53.		1	Урок применения умений и навыков	Выбор моющего средства.	Знакомство со средствами для стирки. Изучение правил безопасного использования средств для стирки.	Выполнение практических действий по теме урока
54.		1	Урок применения умений и навыков	Замачивание белья.	Отработка практических навыков при замачивании	Выполнение практических

						белья. Соблюдение правил замачивания цветного и белого белья из разных тканей.	действий по теме урока
55.			1	Урок применения умений и навыков	Застирывание белья.	Отработка практических навыков при застирывании белья. Соблюдение правил застирывания цветного и белого белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
56.			1	Урок применения умений и навыков	Выведение пятен.	Отработка практических навыков при выведении пятен. Соблюдение правил выведения пятен с цветного и белого белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
57.			1	Урок применения умений и навыков	Полоскание белья.	Отработка практических навыков при полоскании белья. Соблюдение правил полоскания белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
58.			1	Урок применения умений и навыков	Выжимание белья.	Отработка практических навыков при выжимании белья. Соблюдение правил выжимания белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
59.			1	Урок применения умений и навыков	Сушка белья.	Отработка практических навыков при сушке белья. Соблюдение правил сушки белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
60.			1	Урок применения умений и навыков	Хранение белья.	Отработка практических навыков при хранении чистого белья. Соблюдение правил хранения белья из разных тканей.	Выполнение практических действий по теме урока
<b>Уборка помещений и территории</b>							

61.			1	Урок применения умений и навыков	Подметание территории метлой.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при подметании территории. Соблюдение последовательности действий при подметании территории.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
62.			1	Урок применения умений и навыков	Сгребание травы и листьев в кучи.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
63.			1	Урок применения умений и навыков	Уборка травы и листьев для утилизации.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
64.			1	Урок усвоения новых знаний	Пылесос.	Знакомство с назначением пылесоса. Соблюдение последовательности действий и правил безопасности при уборке помещения пылесосом. Выполнение чистки пылесоса.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
65.			1	Урок применения умений и навыков	Чистка поверхности пылесосом	Отработка практических навыков при уборке помещения с помощью пылесоса. Соблюдение	Выполнение практических действий по теме урока с использованием

						последовательности действий при уборке помещения.	хозяйственного инвентаря
<b>66.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Мытье оконных рам	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при мытье оконных рам. Соблюдение последовательности действий при мытье оконных рам.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
<b>67.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Мытье окон и подоконников.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при мытье окон и подоконников. Соблюдение последовательности действий при мытье окон и подоконников.	Выполнение практических действий по теме урока с использованием хозяйственного инвентаря
<b>68.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Закрепление изученных тем.	Отработка практических навыков при уборке территории и помещения. Соблюдение последовательности действий при уборке помещения и территории.	Выполнение практических действий по теме урока

