



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. 417-55-58 тел./факс 417-55-60

ОКПО 53250470 ОКОГУ 23280 ОГРН 1027806078266 ИНН 7811066830 КПП 781101001

ПРИНЯТА

Педагогическим Советом
Образовательного учреждения
Протокол № 1 от 31.08.2022

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ школы № 17
_____ Сандеева С.В.
Приказ № 75-ш от 31.08.2022 года

Рабочая программа

Предмет: домоводство

Вид программы: АООП образования обучающихся с УО (ИН) вариант 2.

Класс: 5 в

Учитель: Бородина Е.Б.

Санкт-Петербург

2022

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

1. Общая цель образования с учетом специфики учебного предмета.

Повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основными задачами программы являются:

-формирование умений обращаться с бытовыми электроприборами и кухонным инвентарем;
-освоение действий по упаковке товаров, уборке помещения и территории, уходу за вещами, приготовлению пищи, осуществлению покупок.

Освоенные действия обучающийся может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по упаковке товаров и уборке помещений актуальны для получения в будущем профессии в качестве упаковщика различных товаров, а также дворника или уборщицы.

2. Описание места учебного предмета в учебном плане

Предметная область	предмет	Кол-во часов в год	Кол-во часов в неделю
Окружающий мир	домоводство	102	3

В соответствии с календарным учебным графиком, выходными и праздничными днями программа может быть скорректирована. Часть программного материала допустимо реализовать дистанционно.

3. Личностные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения программы по домоводству включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Возможные 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 освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Возможные 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.).

4. Описание УМК и материально – технического обеспечения учебного предмета «Домоводство».

1. УМК предмета «Домоводство».

УМК подбирается в соответствии с требованиями АООП образования обучающихся с УО (ИН) вариант 2, а также с учетом особенностей индивидуального развития обучающегося, указанного в СИПР.

2. Материально-техническое оснащение образовательного процесса.

Печатные пособия:

- наборы сюжетных (предметных) картинок в соответствии с тематикой, определённой в программе;
- репродукции картин в соответствии с тематикой и видами работы, указанными в программе.

Технические средства обучения:

Утюг, гладильная доска, духовка, плита, раковина, пылесос, фен. Интерактивная классная доска, настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок, мультимедийный проектор, ноутбук, принтер струйный. Клеенки на парты, тазы, хозяйственное мыло, вязкие салфетки для вытирания пыли с различных поверхностей, губки для мытья посуды, швабра с тряпкой, ведро, подложки для упаковки овощей и фруктов, пищевая пленка. Набор столовой посуды, набор мелкого белья для стирки вручную. Игры и игрушки: наборы ролевых игр по темам программы (магазин, кухня).

5. Основное содержание учебного предмета

Содержание предмета состоит из следующих разделов: покупки, обращение с кухонным инвентарем, обращение с бытовыми приборами, уход за вещами, уборка помещения, приготовление пищи, упаковка товаров.

Тема раздела	Описание основных видов деятельности обучающихся
Покупки	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара:

	<p>складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.</p> <p>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.</p> <p>Раскладывание продуктов в места хранения.</p>
Обращение с кухонным инвентарем	<p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).</p> <p>Различение чистой и грязной посуды. Очистление остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывивание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p>
Обращение с бытовыми приборами	<p>Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).</p> <p>Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>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.</p>
Приготовление пищи	<p>Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.</p> <p>Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.</p> <p>Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.</p> <p>Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный</p>

фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.

Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Натирание продуктов на тёрке. 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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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, выбор кухонного инвентаря, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

<p>Уход за вещами</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Уборка помещения</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Различение основных частей пылесоса.</p> <p>Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.</p>

	<p>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.</p>
<p>Упаковка товаров</p>	<p>Занятия по упаковке товаров актуальны для получения в будущем профессии в качестве упаковщика. Упаковка различных овощей и фруктов с помощью подложки и пищевой пленки. Упаковка подарочного набора из 2 предметов. Занятия по упаковке готовят обучающихся для участия в конкурсе Абилимпикс.</p>

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Дата (план)	Дата коррекции	Тема урока	Кол-во часов	Содержание видов учебной деятельности	Ожидаемый результат	Виды и формы контроля
1.	Обращение с кухонным инвентарем			Кухонная мебель.	1	Различение кухонной мебели по назначению (зона приготовления продуктов и обеденная зона кухни). Шкафы и ящики для хранения посуды и кухонных принадлежностей.	Различает кухонную мебель по назначению (зона приготовления продуктов и обеденная зона кухни). Ориентируется в шкафах и ящиках для хранения посуды и кухонных принадлежностей.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
2.				Бытовая техника.	1	Различение бытовой техники по назначению. Техника для кухни: мультиварка, чайник, тостер, холодильник, кухонный комбайн. Техника для дома: телевизор, компьютер, музыкальный центр. Техника для ухода за домом и вещами: пылесос, стиральная машина, утюг, фен.	Различают бытовую технику. Правильно определяют ее назначение (для кухни, для ухода за вещами и т.д.).	
3.				Техника безопасности при	1	Изучение правил техники безопасности	Знает и применяет правила техники	

				использовании бытовой техники.		при использовании бытовой техники. Практические действия с некоторыми бытовыми электроприборами.	безопасности при работе с бытовыми приборами в повседневной жизни. Умеет пользоваться в повседневной жизни бытовыми приборами.
4.				Посуда. Виды посуды.	1	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	Умеет правильно пользоваться посудой в повседневной жизни.
5.				Кухонные принадлежности.	1	Различение кухонных принадлежностей (разделочная доска, терка, дуршлаг, поварешка, венчик и т.д.)	Различает кухонные принадлежности по назначению. Использует их в повседневной жизни.
6.				Столовые приборы и посуда при сервировке стола.	1	Различение столовых приборов по назначению (ложка, вила, нож, чайная ложка, салфетница и др.)	Различает столовые приборы по назначению (ложка, вила, нож, чайная ложка, салфетница и др.)
7.				Сервировка стола. Практические действия.	1	Выполнение практических действий по сервировке стола. Выкладывание тарелок,	Выполняет практические действия по сервировке стола.

						ложек, вилок, кружек и др.	Выкладывает тарелки, ложки, вилки, кружки и др.	
8.				Правила этикета за столом.	1	Изучение основных правил поведения за столом.	Знает и соблюдает правила поведения за столом.	
9.				Мытье посуды вручную.	1	Практические действия: использование мочалки (губки) и хозяйственного мыла, намыливание посуды, ополаскивание посуды.	Может самостоятельно помыть столовую посуду вручную (тарелки, чашки, блюда, ложки).	
10.				Вытирание поверхности мебели.	1	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Умеют вытирать пыль с различных поверхностей в помещении. Соблюдают правильную последовательность необходимых действий. Применяют полученные знания и умения в повседневной жизни.	
11.	Покупки			Откуда берутся вещи и продукты.	1	Различение крупных магазинов (Лента, Окей, Ашан).	Различают крупные магазины (Лента, Окей, Ашан).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается

						Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах (продукты питания, одежда, товары для дома и др.).	Узнают магазины на картинках. Знают товары, которые можно приобрести в данных магазинах (продукты питания, одежда, товары для дома и др.).	уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
12.			Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	Ориентация в отделах магазинов (овощной отдел, мясной, рыбный, крупы, хлебный отдел и т.д.)	Ориентируются в отделах магазинов (овощной отдел, мясной, рыбный, крупы, хлебный отдел и т.д.)		
13.			Зачем нужны деньги (в магазине).	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	Имеют представление о магазине, играют в сюжетно-ролевую игру «Магазин».		
14.	Приготовление пищи		Различение продуктов питания.	1	Различение молочных продуктов, рыбных и мясных, крупы, мучные изделия и т.д.	Различают разные продукты питания.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.	
15.			Способы приготовления продуктов питания.	1	Различение способов приготовления пищи (варка, жарение, приготовление на пару, в духовке).	Знают и различают способы приготовления пищи (варка, жарение, приготовление на пару, в духовке).		

16.			Полезные и вредные продукты.	1	Различение полезных и вредных продуктов питания	Различают полезные и вредные продукты питания
17.			Овощи, фрукты и ягоды.	1	Узнавание (различение) овощей, фруктов и ягод.	Различают овощи, фрукты и ягоды. Различают мясные, рыбные, молочные продукты.
18.			Мясные продукты.	1	Узнавание (различение) мясных продуктов.	Различают крупы, мучные и кондитерские изделия, напитки.
19.			Рыбные продукты. Правила хранения.	1	Узнавание (различение) рыбных продуктов, правила хранения.	Используют карточки альтернативной коммуникации при необходимости.
20.			Крупы и бобовые. Способы обработки круп и бобовых.	1	Узнавание (различение) разных круп и бобовых, правила хранения.	
21.			Различение молочных продуктов.	1	Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения	
22.			Мучные изделия.	1	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия – полуфабрикаты.	

23.			Различение напитков.	1	Узнавание (различение) напитков. Узнавание напитков по упаковке.		
24.			Кондитерские изделия.	1	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торты, пирожные).		
25.	Уход за вещами		Различение одежды по сезонам.	1	Различение одежды по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Различают одежду по сезонам. Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
26.			Различение одежды по назначению.	1	Различение одежды и по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	Различает одежду по назначению. Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.	
27.			Ручная и машинная стирка.	1	Представление о видах стирки. Различение белья для стирки вручную и для стирки в стиральной машине.	Имеют представление о видах стирки. Различают белье для стирки вручную и для стирки в стиральной машине.	
28.			Ручная стирка. Практические действия.	1	Стирка вручную мелкого белья. Практические	Имеют представление о ручной стирке.	

						действия: наполнение таза водой, использование хозяйственного мыла, намыливание белья, ополаскивание белья и отжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	Могут самостоятельно вручную стирать мелкое белье (носки, гольфы, перчатки, варежки).
29.				Одежда. Вывешивание на «плечики».	1	Представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики». Вывешивание одежды на «плечики». Выполнение практических действий.	Имеют представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики». Вывешивают одежду на «плечики». Применяют полученные знания и умения в повседневной жизни.
30.				Складывание одежды.	1	Складывание одежды по образцу, выполнение последовательных действий по образцу и показу учителя.	Складывают одежду по образцу, выполняют последовательные действия по образцу и показу учителя.
31.				Утюг. Техника безопасности.	1	Представление об утюге, о соблюдении	Имеют представление об

						техники безопасности при использовании утюга.	утюге. Знают и соблюдают правила безопасности при обращении с утюгом.
32.				Глажение белья утюгом. Практические действия.	1	Практические действия с утюгом. 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.	Могут гладить утюгом простые вещи. Соблюдают последовательность действий при глажении белья.
33.				Различение обуви по сезонам.	1	Различение обуви по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Различают обувь по сезонам (осень, зима, весна, лето). Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.
34.				Различение обуви по назначению.	1	Различение обуви по назначению (праздничная, рабочая,	Различают обувь по назначению. Применяют

						домашняя).	полученные знания и навыки в повседневной жизни.	
35.				Чистка обуви.	1	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Чистка обуви щеткой, нанесение крема для обуви.	Соблюдают последовательность действий при мытье и чистке обуви.	
36.	Уборка помещения			Вытирание пыли с различных поверхностей.	1	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Умеет вытирать пыль с различных поверхностей в помещении. Соблюдает правильную последовательность необходимых действий. Применяет полученные знания и умения в повседневной жизни.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
37.				Уборка помещения с	1	Практические действия с использованием	Умеет подметать пол с помощью	

				помощью швабры и совка.		швабры и совка. Заметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок. Выбрасывание собранного мусора в ведро.	швабры и совка. Применяет знания и умения в повседневной жизни.	
38.				Пылесос – прибор для уборки помещения.	1	Представление о пылесосе, о его частях (шланг, кнопка включения и выключения, шнур, колеса и т.д.)	Имеют представление о пылесосе, его назначении и основных частях пылесоса.	
39.				Уборка с помощью пылесоса. Практические действия.	1	Практические действия с пылесосом. 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 (нажатие кнопки; вынимание	Умеет чистить различные поверхности пылесосом. Применяет полученные знания и навыки в повседневной жизни. Соблюдает технику безопасности при работе.	

						вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	
40.				Влажная уборка. Мытье пола с помощью швабры.	1	Практические действия. Влажная уборка: мытье пола с помощью швабры. Соблюдение правильной последовательности действий при мытье пола.	Имеет навыки мытья пола с помощью швабры. Применяет полученные знания и навыки в повседневной жизни.
41.				Комнатные растения. Необходимый уход.	1	Представление о комнатных растениях и необходимом уходе за ними (полив, рыхление, протираание листьев и т.д.)	Знает и применяет в повседневной жизни полученные знания и навыки по уходу за декоративными растениями.
42.				Уход за комнатными растениями. Практические действия.	1	Практические действия. Уход за декоративными растениями в помещении (полив, рыхление почвы, вытирание пыли с листьев).	
43.				Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло).	1	Понятие о раздельном сборе мусора. Различение материалов (пластик, бумага, стекло).	Различает материалы (пластик, бумага, стекло). Знает и применяет в повседневной жизни раздельный

							сбор мусора.	
44.	Приготовление пищи			Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	Представление о правилах гигиены при приготовлении пищи (мытьё рук, использование фартука и головного убора, мытьё продуктов и т.д.)	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
45.				Варка продукта. Соблюдение последовательных действий.	1	Представление о продуктах, которые можно варить (пельмени, макароны, греча и рис). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, выключение электрической плиты.	Может самостоятельно сварить некоторые продукты питания (макароны, пельмени, гречу, рис).	
46.				Жарка продукта. Соблюдение последовательных действий.	1	Представление о продуктах, которые можно жарить (замороженные овощи и замороженные блинчики).	Может самостоятельно пожарить некоторые продукты питания (яичницу,	

						Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание, выключение плиты.	замороженные овощи, замороженные блинчики и др.)	
47.				Приготовление бутербродов. Последовательность действий.	1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.	Может самостоятельно сделать простой бутерброд (хлеб, булка, масло, сыр, колбаса).	
48.				Мытье посуды вручную.	1	Практические действия: использование мочалки (губки) и хозяйственного мыла, намыливание посуды, ополаскивание посуды.	Может самостоятельно помыть столовую посуду вручную (тарелки, чашки, блюдца, ложки).	
49.	Упаковка товаров			Упаковка овощей (помидоры).	1	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать	Умеют упаковывать овощи с использованием	Индивидуальная форма контроля. Оценивается

						овощи нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку овощей на подложке.	подложки и пищевой пленки. Выполняют последовательные действия. Следуют визуальной инструкции.	уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
50.			Взвешивание упакованного товара (помидоры).	1	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных овощей (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).			
51.			Упаковка овощей (свекла).	1	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать овощи нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку овощей на подложке.	Умеют упаковывать овощи с использованием подложки и пищевой пленки. Выполняют последовательные действия. Следуют визуальной инструкции.		
52.			Взвешивание упакованного товара (свекла).	1	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных овощей (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на			

						упакованный товар).	
53.				Упаковка подарочного набора из 2 предметов (крем для рук и крем для лица).	1	Подобрать предметы для подарочного набора, подобрать упаковку для предметов подарочного набора. Произвести упаковку.	Умеют упаковывать подарочный набор из 2 предметов. Выполняют последовательные действия. Следуют визуальной инструкции.
54.				Упаковка подарочного набора из 2 предметов (шампунь и гель для душа).	1	Последовательные действия по упаковке товаров в подарочную упаковку. Работа с визуальной инструкцией.	
55.				Упаковка фруктов (яблоки).	1	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать фрукты нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку фруктов на подложке.	Умеют упаковывать фрукты с использованием подложки и пищевой пленки. Выполняют последовательные действия. Следуют визуальной инструкции.
56.				Взвешивание упакованного товара (яблоки).	1	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных фруктов (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на	

						упакованный товар).		
57.				Упаковка фруктов (апельсины).	1	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать фрукты нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку фруктов на подложке.	Умеют упаковывать фрукты с использованием подложки и пищевой пленки. Выполняют последовательные действия. Следуют визуальной инструкции.	
58.			Взвешивание упакованного товара (апельсины).	1	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных фруктов (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).			
59.	Обращение с кухонным инвентарем			Различение бытовой техники.	1	Различение бытовой техники по назначению. Техника для кухни: мультиварка, чайник, тостер, холодильник, кухонный комбайн. Техника для дома: телевизор, компьютер, музыкальный центр. Техника для ухода за домом и вещами: пылесос, стиральная	Различают бытовую технику. Правильно определяют ее назначение (для кухни, для ухода за вещами и т.д.).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.

						машина, утюг, фен.	
60.			Техника безопасности при работе с бытовой техникой.	1	Изучение правил техники безопасности при использовании бытовой техники. Практические действия с некоторыми бытовыми электроприборами.	Знает и применяет правила техники безопасности при работе с бытовыми приборами в повседневной жизни. Умеет пользоваться в повседневной жизни бытовыми приборами.	
61.			Различение видов посуды.	1	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	Умеет правильно пользоваться посудой в повседневной жизни.	
62.			Различение столовых приборов и кухонных принадлежностей.	1	Различение кухонных принадлежностей (разделочная доска, терка, дуршлаг, поварешка, венчик и т.д.) Различение столовых приборов по назначению (ложка, вила, нож, чайная ложка, салфетница и др.)	Различает кухонные принадлежности и столовые приборы. Использует их в повседневной жизни.	
63.			Складывание бумажных салфеток при	1	Складывание бумажных салфеток по образцу.	Умеют складывать бумажные салфетки по	

				сервировке стола.			образцу. Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.	
64.				Мытье посуды.	1	Практические действия: использование мочалки (губки) и хозяйственного мыла, намыливание посуды, ополаскивание посуды.	Может самостоятельно помыть столовую посуду вручную (тарелки, чашки, блюдца, ложки).	
65.	Уборка помещения			Вытирание пыли с различных поверхностей.	1	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Умеет вытирать пыль с различных поверхностей в помещении. Соблюдает правильную последовательность в необходимых действиях. Применяет полученные знания и умения в повседневной жизни.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
66.	Покупки			Продуктовые магазины.	1	Различение магазинов (Лента, Окей, Ашан, Перекресток, Пятерочка, Магнит). Узнавание магазинов	Различают крупные магазины (Лента, Окей, Ашан). Узнают магазины на картинках.	

						на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах (продукты питания, одежда, товары для дома и др.).	Знают товары, которые можно приобрести в данных магазинах (продукты питания, одежда, товары для дома и др.).	
67.				Виды магазинов.	1	Ориентация в различных магазинах и товарах, которые можно в них приобрести (детские товары, товары для дома, книжные магазины, товары для животных).	Ориентируются в различных магазинах и товарах, которые можно в них приобрести (детские товары, товары для дома, книжные магазины, товары для животных).	
68.				Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	1	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	Имеют представление о магазине, играют в сюжетно-ролевую игру «Магазин».	
69.	Приготовление пищи			Продукты питания. Повторение.	1	Различение продуктов питания (молочных продуктов, рыбных и мясных, крупы, мучные изделия и т.д.	Различают разные продукты питания.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при
70.				Разные способы приготовления продуктов.	1	Различение способов приготовления пищи (варка, жарение,	Знают и различают способы приготовления	

				Повторение.		приготовление на пару, в духовке).	пищи (варка, жарение, приготовление на пару, в духовке).	выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
71.				Различение полезных и вредных продуктов.	1	Различение полезных и вредных продуктов питания	Различают полезные и вредные продукты питания.	
72.				Овощи, фрукты и ягоды. Повторение.	1	Узнавание (различение) овощей, фруктов и ягод.	Различают овощи, фрукты и ягоды. Различают мясные, рыбные, молочные продукты.	
73.				Различение мясных продуктов.	1	Различение мясных продуктов (мясо, сосиски, колбаса, ветчина, мясные консервы).	Различают крупы, мучные и кондитерские изделия, напитки.	
74.				Различение рыбных продуктов.	1	Узнавание (различение) рыбных продуктов, правила хранения.	Используют карточки альтернативной коммуникации при необходимости.	
75.				Крупы и бобовые. Повторение.	1	Узнавание (различение) разных круп и бобовых, правила хранения.		
76.				Молочные продукты. Повторение.	1	Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения.		
77.				Различение мучных изделий.	1	Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия –		

						полуфабрикаты.		
78.				Напитки. Повторение.	1	Узнавание (различение) напитков по упаковке.		
79.				Кондитерские изделия. Повторение.	1	Различение кондитерских изделий.		
80.	Уход за вещами			Одежда в разное время года.	1	Различение одежды по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Различают одежду по сезонам. Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
81.				Головные уборы в разное время года.	1	Различение головных уборов по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Различают головные уборы по сезонам. Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.	
82.				Различение одежды по назначению. Повторение.	1	Различение одежды и по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	Различает одежду по назначению. Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.	
83.				Ручная стирка.	1	Стирка вручную мелкого белья. Практические действия: наполнение	Имеют представление о ручной стирке. Могут	

						таза водой, использование хозяйственного мыла, намыливание белья, ополаскивание белья и отжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	самостоятельно вручную стирать мелкое белье (носки, гольфы, перчатки, варежки).
84.				Вывешивание одежды на «плечики». Повторение.	1	Представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики». Вывешивание одежды на «плечики». Выполнение практических действий.	Имеют представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики». Вывешивают одежду на «плечики». Применяют полученные знания и умения в повседневной жизни.
85.				Складывание одежды по образцу.	1	Складывание одежды по образцу, выполнение последовательных действий по образцу и показу учителя.	Складывают одежду по образцу, выполняют последовательные действия по образцу и показу учителя.
86.				Техника безопасности при работе с утюгом.	1	Представление об утюге, о соблюдении техники безопасности	Имеет представление об утюге. Знает и

						при использовании утюга.	соблюдает правила безопасности при обращении с утюгом.
87.				Глажение белья утюгом.	1	Практические действия с утюгом. 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.	Может гладить утюгом простые вещи. Соблюдает последовательность действий при глажении белья.
88.				Обувь в разное время года.	1	Различение обуви по сезонам (осень, зима, весна, лето).	Различает обувь по сезонам (осень, зима, весна, лето). Применяют полученные знания и навыки в повседневной жизни.
89.				Различение обуви по назначению. Повторение.	1	Различение обуви по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	Различает обувь по назначению. Применяют полученные знания

							и навыки в повседневной жизни.	
90.				Уход за обувью.	1	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Чистка обуви щеткой, нанесение крема для обуви.	Соблюдают последовательность действий при мытье и чистке обуви.	
91.	Уборка помещения			Вытирание пыли с различных поверхностей.	1	Вытирание пыли с различных поверхностей (стол, стул, подоконник и др.) Соблюдение последовательных действий.	Умеет вытирать пыль с различных поверхностей в помещении. Соблюдает правильную последовательность необходимых действий. Применяет полученные знания и умения в повседневной жизни.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
92.				Подметание пола.	1	Практические действия с использованием швабры и совка.	Умеет подметать пол с помощью швабры и совка.	

						Заметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок. Выбрасывание собранного мусора в ведро.	Применяет знания и умения в повседневной жизни.
93.				Пылесос. Повторение.	1	Представление о пылесосе, о его частях (шланг, кнопка включения и выключения, шнур, колеса и т.д.)	Умеет чистить различные поверхности пылесосом. Применяет полученные знания и навыки в повседневной жизни.
94.				Уборка класса пылесосом.	1	Практические действия с пылесосом. 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 (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки),	Соблюдает технику безопасности при работе.

						отсоединение съемных деталей пылесоса.	
95.			Мытье пола.	1	Практические действия. Влажная уборка: мытье пола с помощью швабры. Соблюдение правильной последовательности действий при мытье пола.	Имеет навыки мытья пола с помощью швабры. Применяет полученные знания и навыки в повседневной жизни.	
96.			Комнатные растения. Необходимый уход за ними.	1	Представление о комнатных растениях и необходимом уходе за ними (полив, рыхление, протирание листьев и т.д.)	Знает и применяет в повседневной жизни полученные знания и навыки по уходу за декоративными растениями.	
97.			Уход за декоративными растениями в классе.	1	Практические действия. Уход за декоративными растениями в помещении (полив, рыхление почвы, вытирание пыли с листьев).		
98.			Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло). Повторение.	1	Понятие о раздельном сборе мусора. Различение материалов (пластик, бумага, стекло).	Различает материалы (пластик, бумага, стекло). Знает и применяет в повседневной жизни раздельный сбор мусора.	

99.	Приготовление пищи			Соблюдай гигиену при приготовлении пищи!	1	Представление о правилах гигиены при приготовлении пищи (мытьё рук, использование фартука и головного убора, мытьё продуктов и т.д.)	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
100.			Последовательные действия при варке продукта.	1	Представление о продуктах, которые можно варить (пельмени, макароны, греча и рис). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, выключение электрической плиты.	Может самостоятельно сварить некоторые продукты питания (макароны, пельмени, гречу, рис).		
101.			Последовательные действия при жарке продукта.	1	Представление о продуктах, которые можно жарить (замороженные овощи и замороженные блинчики). Соблюдение последовательности	Может самостоятельно пожарить некоторые продукты питания (яичницу, замороженные овощи,		

						действий при жарке продукта: включение плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание, выключение плиты.	замороженные блинчики и др.)	
102.				Последовательные действия при приготовлении бутербродов.	1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.	Может самостоятельно сделать простой бутерброд (хлеб, булка, масло, сыр, колбаса).	

Итого: 102ч

