



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 30.08.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директором ГБОУ школа №17

Невского р-на Санкт-Петербурга

С. В. Сандеевой \_\_\_\_\_

Приказ № 222-ш от 02.09.2024

## 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)

бв 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: Бедрицкая В.А.

Санкт-Петербург  
2024г.

## **1. Пояснительная записка рабочей программы**

Рабочая программа по учебному курсу «Домоводство» для обучающихся 6в 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 программой 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 обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

**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	Часы в неделю
Окружающий мир	домоводство	170	5

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

### **2. 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:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, 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 безопасности.

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), мытьё 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.

**4. Система оценки достижения** обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития планируемых результатов освоения ФАООП УО (вариант 2).

На основе АООП разработан СИПР на каждого учащегося, результаты которого за полугодие выступают в качестве текущей аттестации обучающихся. В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года.

Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) является достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения учитываются затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов, образовательных областей, которые не рассматриваются как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: "выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; "узнает объект", "не всегда узнает объект", "не узнает объект".

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области создают основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, оценивается его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

#### **5. Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:**

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	Кол-во часов	Тип урока	Тема урока	Содержание видов учебной деятельности	Виды и формы контроля
<b>Уборка помещений и территории.</b>							
1.	03.09		1	Урок усвоения новых знаний	Чистота – залог здоровья.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
2.	03.09		1	Урок усвоения новых знаний	Обязанности дежурного по классу.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
3.	04.09		1	Урок усвоения новых знаний	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	
4.	04.09		1	Урок усвоения новых знаний	Виды уборочного инвентаря на участке школы (грабли, перчатки, совок).	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории.	

						Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	
5.	06.09		1	Урок усвоения новых знаний	Правила пользования инвентарем.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	
6.	10.09		1	Урок применения умений и навыков	Уборка бытового мусора.	Отработка практических навыков при уборке бытового мусора в помещении. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки мусора.	
7.	10.09		1	Урок применения умений и навыков	Сбор мусора на территории школы.	Отработка практических навыков при уборке бытового мусора в помещении. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки мусора.	
8.	11.09		1	Урок применения	Подметание территории.	Знакомство с назначением	

				умений и навыков		хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при подметании территории. Соблюдение последовательности действий при подметании территории.	
9.	11.09		1	Урок применения умений и навыков	Сгребание травы и листьев.	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.	
10.	13.09		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.	

11.	17.09		1	Урок применения умений и навыков	Сухая уборка мусора.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	
<b>Приготовление пищи.</b>							
12.	17.09		1	Урок усвоения новых знаний	Продукты питания, их виды.	Различение продуктов питания (молочных продуктов, рыбных и мясных, крупы).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
13.	18.09		1	Урок усвоения новых знаний	Молоко и молочные продукты, правила хранения.	Знакомство с разновидностями молочных продуктов (пакетированные, в бутылках, в банках, в пластиковых стаканчиках и т.д.). Знакомство с правилами приготовления блюд из молочных продуктов.	
14.	18.09		1	Урок усвоения новых знаний	Яйца, жиры, правила хранения.	Узнавание (различение) продуктов, правила хранения.	

<b>15.</b>	20.09		1	Урок применения умений и навыков	Приготовление молочного супа, каши.	Называют последовательность приготовления Приготовление молочного супа, каши по инструкции педагога	
<b>16.</b>	24.09		1	Урок повторения и закрепления.	Мука, мучные продукты, правила хранения.	Знакомство с разновидностями мучных изделий (хлеб, батон, булки, пироги.) Знакомство с правилами приготовления мучных изделий.	
<b>17.</b>	24.09		1	Урок усвоения новых знаний	Мучные изделия готовые к употреблению.	Знакомство с разновидностями мучных изделий (тесто, пельмени, вареники, заготовки для пиццы и т.д.) Знакомство с правилами приготовления полуфабрикатов мучных изделий.	
<b>18.</b>	25.09		1	Урок применения умений и навыков	Поделка из соленого теста. Начало работы.	Изготовление поделки с использованием соленого теста. Выполнение действий по образцу.	

19.	25.09		1	Урок применения умений и навыков	Поделка из соленого теста. Окончание работы.	Изготовление поделки с использованием соленого теста. Выполнение действий по образцу.	
20.	27.09		1	Урок усвоения новых знаний	Крупы и бобовые, правила хранения.	Узнавание (различение) мучных продуктов, правила хранения.	
21.	01.10		1	Урок усвоения новых знаний	Крупы и бобовые. Способы обработки круп и бобовых.	Узнавание (различение) разных круп и бобовых, правила хранения.	
22.	01.10		1	Урок усвоения новых знаний	Что готовят из круп и бобовых?	Формирование представлений о блюдах, приготовленных из круп и бобовых продуктов.	
23.	02.10		1	Урок усвоения новых знаний	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	Знакомство с разновидностями мясных продуктов (мясо, колбаса, паштет и т.д.) Знакомство с правилами приготовления блюд из мясных продуктов.	
24.	02.10		1	Урок усвоения новых знаний	Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.	Узнавание (различение) полуфабрикатов, правила хранения.	
25.	04.10		1	Урок усвоения	Овощи. Способы обработки.	Узнавание (различение) овощей. Способы их обработки.	

				новых знаний			
26.	08.10		1	Урок усвоения новых знаний	Что готовят из овощей?	Формирование представлений о блюдах, приготовленных из овощей.	
27.	08.10		1	Урок усвоения новых знаний	Рецепты блюд из овощей.	Формирование представления о наличных деньгах и банковской карте. Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
28.	09.10		1	Урок усвоения новых знаний	Фрукты. Ягоды. Способы обработки.	Узнавание (различение) овощей, фруктов и ягод. Способы их обработки.	
29.	09.10		1	Урок усвоения новых знаний	Что готовят из фруктов и ягод?	Формирование представлений о блюдах, приготовленных из фруктов.	
30.	11.10		1	Урок усвоения новых знаний	Рыбные продукты. Правила хранения.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, правила хранения.	
31.	15.10		1	Урок усвоения новых знаний	Блюда из рыбы.	Формирование представлений о блюдах, приготовленных из рыбы.	
32.	15.10		1	Урок усвоения новых знаний	Съедобные грибы.	Узнавание (различение) основных съедобных грибов	



33.	16.10		1	Урок усвоения новых знаний	Способы приготовления грибов.	Представление об основных способах приготовления грибов (варка и жарение).	
34.	16.10		1	Урок усвоения новых знаний	Различение напитков.	Узнавание (различение) напитков. Узнавание напитков по упаковке.	
35.	18.10		1	Урок усвоения новых знаний	Приготовление напитков.	Представление об основных способах приготовления напитков.	
36.	22.10		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.	
37.	22.10		1	Урок усвоения новых знаний	Чистка моркови. Последовательные действия.	Знакомство с овощечисткой. Выполнение последовательных действий по образцу (помыть морковь/картофель, почистить овощечисткой, убрать очистки, протереть стол, помыть овощечистку после использования)	

38.	23.10		1	Урок усвоения новых знаний	Чистка картофеля. Последовательные действия.	Знакомство с овощечисткой. Выполнение последовательных действий по образцу (помыть морковь/картофель, почистить овощечисткой, убрать очистки, протереть стол, помыть овощечистку после использования)	
39.	23.10		1	Урок усвоения новых знаний	Виды чая. Правила заваривания.	Изучение видов чая (черный, зеленый, красный). Изучение правил заваривания чая (в теплый чайник засыпать чай, залить горячей водой, дать настояться).	
40.	25.10		1	Урок применения умений и навыков	Заваривание чая. Практические действия.	Выполнение практических действий по завариванию чая по образцу.	
<b>Покупки</b>							
41.	06.11		1	Урок усвоения новых знаний	Виды магазинов/отделов. Продукты.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.

42.	06.11		1	Урок усвоения новых знаний	Виды магазинов/отделов. Одежда.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	
43.	08.11		1	Урок усвоения новых знаний	Виды магазинов/отделов. Обувь.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	
44.	12.11		1	Урок усвоения новых знаний	Виды магазинов/отделов. Посуда.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	
45.	12.11		1	Урок усвоения новых знаний	Виды магазинов/отделов. Книги	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	
46.	13.11		1	Урок усвоения новых знаний	Виды магазинов/отделов. Спорт.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	
47.	13.11		1	Урок усвоения	Онлайн магазины.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на	

				новых знаний		картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	
48.	15.11		1	Урок усвоения новых знаний	Правила поведения в магазинах.	Формирование представлений о правилах поведения в магазинах.	
49.	19.11		1	Урок усвоения новых знаний	Планирование покупок.	Планирование покупок. Соблюдение последовательности действий.	
50.	19.11		1	Урок усвоения новых знаний	Составление списка покупок.	Планирование покупок. Соблюдение последовательности действий.	
51.	20.11		1	Урок усвоения новых знаний	Выбор места совершения покупок.	Выбор места совершения покупок. Соблюдение последовательности действий.	
52.	20.11		1	Урок усвоения новых знаний	Нахождение нужного товара в магазине.	Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий.	
53.	22.11		1	Урок усвоения новых знаний	Ориентация в расположении отделов магазина.	Ориентация в отделах магазинов (овощной отдел, мясной, рыбный, крупы, хлебный отдел и т.д.)	

54.	26.11		1	Урок усвоения новых знаний	Касса. Оплата товаров в магазине.	Формирование представления о наличных деньгах и банковской карте.	
55.	26.11		1	Урок усвоения новых знаний	Способ оплаты - наличные деньги.	Формирование представления о наличных деньгах.	
56.	27.11		1	Урок усвоения новых знаний	Способ оплаты - банковские карты.	Формирование представления о банковской карте.	
57.	27.11		1	Урок применения умений и навыков	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	Сюжетно-ролевая игра «Магазин».	
<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>							
58.	29.11		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.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
59.	03.12		1	Урок усвоения новых знаний	Кухонная мебель.	Знакомство с разновидностями кухонной мебели (на домашней кухне, кухне в столовой, кухне в местах	

						общественного питания). Знакомство с назначением шкафов и мест хранения продуктов и посуды.	
<b>60.</b>	03.12		1	Урок усвоения новых знаний	Плита. Техника безопасности	Знакомство с разновидностями кухонных плит (газовая, электрическая, индукционная) Изучение правил безопасности при работе с плитой.	
<b>61.</b>	04.12		1	Урок усвоения новых знаний	Посуда.	Знакомство с разновидностями посуды и ее назначением (для варки, для жарки, для сервировки).	
<b>62.</b>	04.12		1	Урок усвоения новых знаний	Виды посуды, назначение Столовая.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
<b>63.</b>	06.12		1	Урок усвоения новых знаний	Виды посуды, назначение Чайная.	Различение предметов посуды. Виды посуды (для приготовления, посуды для приема пищи).	
<b>64.</b>	10.12		1	Урок усвоения новых знаний	Столовые приборы.	Различение столовых приборов по назначению (ложка, вила, нож, чайная ложка, салфетница и др.)	

<b>65.</b>	10.12		1	Урок усвоения новых знаний	Различение предметов посуды для сервировки чайного стола.	Выполнение практических действий по сервировке стола. Выкладывание тарелок, ложек, вилок, кружек и др.	
<b>66.</b>	11.12		1	Урок усвоения новых знаний	Различение предметов посуды для сервировки стола к завтраку.	Выполнение практических действий по сервировке стола. Выкладывание тарелок, ложек, вилок, кружек и др.	
<b>67.</b>	11.12		1	Урок усвоения новых знаний	Различение предметов посуды для сервировки стола к обеду.	Выполнение практических действий по сервировке стола. Выкладывание тарелок, ложек, вилок, кружек и др.	
<b>68.</b>	13.12		1	Урок усвоения новых знаний	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска).	Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска).	
<b>69.</b>	17.12		1	Урок усвоения новых знаний	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).	Различение кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).	

70.	17.12		1	Урок усвоения новых знаний	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, консервный нож).	Различение кухонных принадлежностей (лопатка, консервный нож).	
<b>Уход за вещами.</b>							
71.	18.12		1	Урок усвоения новых знаний	Виды одежды (мужская, женская, детская).	Различение одежды (мужская, женская, детская).	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
72.	18.12		1	Урок усвоения новых знаний	Различение одежды по сезонам.	Различение одежды по сезонам (осень, зима, весна, лето).	
73.	20.12		1	Урок усвоения новых знаний	Различение одежды по назначению.	Различение одежды и по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	
74.	24.12		1	Урок усвоения новых знаний	Классификация одежды.	Практические упражнения по классификации одежды.	
75.	24.12		1	Урок усвоения новых знаний	Значение одежды в жизни человека.	Формирование представлений о значении одежды в жизни человека.	
76.	25.12		1	Урок усвоения	Бережное отношение к вещам.	Практические упражнения по формированию	



				новых знаний		бережного отношения к вещам.	
77.	25.12		1	Урок применения умений и навыков	Упражнения по формированию аккуратности.	Практические упражнения по формированию аккуратности.	
78.	27.12		1	Урок усвоения новых знаний	Ручная и машинная стирка.	Представление о видах стирки. Различение белья для стирки вручную и для стирки в стиральной машине.	
79.			1	Урок применения умений и навыков	Ручная стирка. Практические действия.	Стирка вручную мелкого белья. Практические действия: наполнение таза водой, использование хозяйственного мыла, намыливание белья, ополаскивание белья и отжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	
80.			1	Урок применения умений и навыков	Одежда. Вывешивание на «плечики».	Представление об одежде, которую необходимо вывешивать «на плечики». Вывешивание одежды на «плечики». Выполнение практических действий.	
81.			1	Урок применения	Складывание одежды.	Складывание одежды по образцу, выполнение последовательных	

				умений и навыков		действий по образцу и показу учителя.	
82.			1	Урок получения новых знаний	Инструменты для ремонта одежды (иголка, нитка, ножницы). Техника безопасности.	Знакомство с инструментами для ремонта одежды (ниткой, иглой и ножницами). Выполнение последовательных действий по образцу (отрезание нитки, вдевание в иголку).	
83.			1	Урок применения умений и навыков	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	Обучение умению пришивания пуговицы с соблюдением техники безопасности.	
84.			1	Урок применения умений и навыков	Поделка с использованием пуговиц. Начало работы.	Изготовление поделки с использованием пуговиц. Выполнение действий по образцу.	
85.			1	Урок применения умений и навыков	Поделка с использованием пуговиц. Окончание работы.	Изготовление поделки с использованием пуговиц. Выполнение действий по образцу.	
86.			1	Урок повторения и закрепления.	Повторение "Виды одежды и уход".	Повторение и закрепление по теме "Виды одежды и уход".	
<b>Уборка территории и помещения.</b>							

87.			1	Урок применения умений и навыков	Сметание мусора на полу в определённое место. Практическая работа.	Закрепление и расширение умения и навыков регулярной уборки помещения	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
88.			1	Урок применения умений и навыков	Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок.	Закрепление и расширение умения и навыков регулярной уборки помещения	
89.			1	Урок применения умений и навыков	Влажная уборка.	Отработка практических навыков при влажной уборке помещения. Соблюдение последовательности действий при выполнении влажной уборки.	
90.			1	Урок применения умений и навыков	Влажная уборка. Практическая работа.	Отработка практических навыков при влажной уборке помещения. Соблюдение последовательности действий при выполнении влажной уборки.	
91.			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.	
92.			1	Урок применения умений и навыков	Влажная уборка поверхности стола.	Отработка практических навыков при влажной уборке стола. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	
93.			1	Урок применения умений и навыков	Вытирание поверхности мебели.	Отработка практических навыков при влажной уборке мебели. Соблюдение последовательности действий при выполнении уборки.	
<b>Уход за вещами</b>							
94.			1	Урок усвоения новых знаний	Чистка верхней одежды.	Узнавание (различение) верхней одежды.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
95.			1	Урок усвоения новых знаний	Различение обуви по сезонам.	Различение обуви по сезонам (осень, зима, весна, лето).	
96.			1	Урок усвоения новых знаний	Различение обуви по назначению.	Различение обуви по назначению (праздничная, рабочая, домашняя).	
97.			1	Урок усвоения	Уход за обувью.	Уход за обувью.	

				новых знаний		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.	
98.			1	Урок усвоения новых знаний	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
99.			1	Урок применения умений и навыков	Протирание обуви влажной тряпкой.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
100.			1	Урок применения умений и навыков	Протирание обуви сухой тряпкой.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
101.			1	Урок применения умений и навыков	Просушивание обуви.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
102.			1	Урок усвоения новых знаний	Утюг. Техника безопасности.	Представление об утюге, о соблюдении техники безопасности при использовании утюга.	

103.			1	Урок применения умений и навыков	Глажение белья утюгом. Практические действия.	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.	
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>							
104.			1	Урок усвоения новых знаний	Различение бытовой техники.	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.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
105.			1	Урок усвоения	Техника безопасности при	Изучение правил техники безопасности	

				новых знаний	работе с бытовой техникой.	при использовании бытовой техники. Практические действия с некоторыми бытовыми электроприборами.	
<b>106.</b>			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.	
<b>107.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Электрочайник, его назначения.	Знакомство с разновидностями электрочайников, их назначением и правилами техники безопасности.	
<b>108.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Микроволновая печь, ее назначение.	Знакомство с разновидностями микроволновых печей, их назначением и правилами техники безопасности.	
<b>109.</b>			1	Урок усвоения	Стиральная машина, ее назначение.	Знакомство с разновидностями стиральных машин, их	

				новых знаний		назначением и правилами техники безопасности.	
<b>110.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Стиральная машина. Условные обозначения.	Различают стиральную машину, называют ее назначение. Называние условных обозначений и их значение.	
<b>111.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Правила подготовка вещей к стирке. Правила безопасности.	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани называют правила безопасности при работе со стиральной машиной. и окраске.	
<b>112.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Посудомоечная машина, ее назначение.	Знакомство с разновидностями посудомоечных машин, их назначением и правилами техники безопасности.	
<b>113.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Посудомоечная машина. Условные обозначения.	Различают стиральную машину, называют ее назначение. Называние условных обозначений и их значение.	
<b>114.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Правила подготовка посуды к мойке. Правила безопасности.	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти; сортирование по типу ткани и окраске.	



						Называют правила безопасности при работе со стиральной машиной.	
<b>Приготовление пищи.</b>							
<b>115.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Представление о правилах гигиены при приготовлении пищи (мытьё рук, использование фартука и головного убора, мытьё продуктов и т.д.)	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР
<b>116.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Варка продукта. Соблюдение последовательных действий.	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.	
<b>117.</b>			1	Урок усвоения	Жарка продукта. Соблюдение	Представление о продуктах, которые можно жарить	

				новых знаний	последовательных действий.	(замороженные овощи и замороженные блинчики). Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, перемешивание, выключение плиты.	
<b>118.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Виды бутербродов.	Знакомство с разновидностями бутербродов. Знакомство с правилами приготовления бутербродов.	
<b>119.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Приготовление простых бутербродов. Последовательность действий.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.	
<b>120.</b>			1	Урок применения	Приготовление сложных	Соблюдение последовательности	

				умений и навыков	бутербродов. Последовательно сть действий.	действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.	
121.			1	Урок применения умений и навыков	Приготовление горячих бутербродов. Последовательно сть действий.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении горячих бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба. Разогревание бутерброда в микроволновой печи или на плите.	
122.			1	Урок усвоения новых знаний	Продукты для длительного хранения.	Знакомство с разновидностями продуктов длительного хранения (тушенка, консервированные продукты и т.д.)	
123.			1	Урок усвоения	Сушка, замораживание,	Знакомство со способами сушки, замораживания и	

				новых знаний	соление, консервирование.	консервирования продуктов.	
124.			1	Урок усвоения новых знаний	Хранение и консервирование продуктов.	Знакомство с правилами хранения и консервирования продуктов.	
<b>Уход за вещами.</b>							
125.			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.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
126.			1	Урок применения умений и навыков	Одежда. Развешивание на стульчике.	Знакомство с правилами развешивания одежды на стульчиках. Отработка практических действий по развешиванию одежды.	
127.			1	Урок применения умений и навыков	Одежда. Складывание одежды в пакет.	Отработка практических действий по складыванию сезонной одежды в пакет для хранения.	
128.			1	Урок усвоения новых знаний	Виды белья.	Различают виды белья по назначению и по виду ткани.	
129.			1	Урок усвоения новых знаний	Режим смены белья.	Называют предметы индивидуального пользования, их назначение;	

						гигиенические требования к белью.	
<b>130.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой.	Отработка практических навыков при подготовке к стирке. Соблюдение последовательности действий при подготовке к стирке.	
<b>131.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Сортировка белья.	Отработка практических навыков при подготовке белья к стирке. Соблюдение правил стирки цветного и белого белья из разных тканей.	
<b>132.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Выбор моющего средства.	Знакомство со средствами для стирки. Изучение правил безопасного использования средств для стирки.	
<b>133.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Замачивание белья.	Отработка практических навыков при замачивании белья. Соблюдение правил замачивания цветного и белого белья из разных тканей.	
<b>134.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Застирывание белья.	Отработка практических навыков при застирывании белья. Соблюдение правил	

						застирывания цветного и белого белья из разных тканей.	
135.			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.	
136.			1	Урок применения умений и навыков	Полоскание белья.	Отработка практических навыков при полоскании белья. Соблюдение правил полоскания белья из разных тканей.	
137.			1	Урок применения умений и навыков	Выжимание белья.	Отработка практических навыков при выжимании белья. Соблюдение правил выжимания белья из разных тканей.	
138.			1	Урок применения умений и навыков	Сушка белья.	Отработка практических навыков при сушке белья. Соблюдение правил сушки белья из разных тканей.	
139.			1	Урок применения умений и навыков	Хранение белья.	Отработка практических навыков при хранении чистого белья. Соблюдение правил хранения белья из разных тканей.	
<b>Уборка помещений и территории</b>							

140.			1	Урок усвоения новых знаний	Пылесос.	Знакомство с назначением пылесоса. Соблюдение последовательности действий и правил безопасности при уборке помещения пылесосом. Выполнение чистки пылесоса.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
141.			1	Урок применения умений и навыков	Чистка поверхности пылесосом	Отработка практических навыков при уборке помещения с помощью пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке помещения.	
142.			1	Урок применения умений и навыков	Мытье пола.	Практические действия. Влажная уборка: мытье пола с помощью швабры. Соблюдение правильной последовательности действий при мытье пола.	
143.			1	Урок усвоения новых знаний	Комнатные растения.	Представление о комнатных растениях и необходимом	
144.			1	Урок применения умений и навыков	Уход за комнатными растениями.	Уход за комнатными растениями (полив, рыхление, протирание листьев и т.д.)	

145.			1	Урок применения умений и навыков	Уход за декоративными растениями в классе.	Практические действия. Уход за декоративными растениями в помещении (полив, рыхление почвы, вытирание пыли с листьев).	
146.			1	Урок усвоения новых знаний	Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло).	Понятие о раздельном сборе мусора. Различение материалов (пластик, бумага, стекло).	
147.			1	Урок применения умений и навыков	Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло). Практическая работа.	Различение материалов (пластик, бумага, стекло). Практическая работа по сборке мусора.	
<b>Приготовление пищи.</b>							
148.			1	Урок усвоения новых знаний	Терка. Техника безопасности.	Знакомство с теркой. Изучение техники безопасности при использовании терки.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
149.			1	Урок применения умений и навыков	Натирание на терке моркови.	Натирание моркови на терке с соблюдением техники безопасности.	
150.			1	Урок усвоения новых знаний	Приготовление отварных яиц всмятку и вкрутую.	Уметь выбрать инвентарь, необходимый для приготовления яиц. Называют последовательность	



						приготовления по инструкции педагога	
<b>151.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Виды салатов.	Различение салатов. Узнавание продуктов для приготовления салатов на картинках.	
<b>152.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Изготовление простых салатов.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов.	
<b>153.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
<b>154.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Фруктовый салат.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов.	
<b>155.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Приготовление пиццы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении пиццы.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении пиццы: выбор продуктов.	
<b>156.</b>			1	Урок повторения	Закрепление тем по разделу	Закрепление тем по разделу «Приготовление пищи».	

				и закрепления	«Приготовление пищи».		
<b>Покупки</b>							
<b>157.</b>			1	Урок усвоения новых знаний	Специализированные магазины. Аптеки.	Различение магазинов. Узнавание магазинов на картинках. Изучение товаров, которые можно приобрести в данных магазинах.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
<b>158.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Взвешивание упакованного товара	Выполнение последовательных действий по взвешиванию упакованных фруктов (взвешивание на весах, записывание ручкой веса, наклеивание на упакованный товар).	
<b>159.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Упаковка взвешенного товара.	Подготовить инвентарь (подложка и пищевая пленка). Подобрать фрукты нужного размера. Подобрать подложки и пищевую пленку. Произвести упаковку фруктов на подложке.	

160.			1	Урок применения умений и навыков	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	Практические упражнения по формированию умений в приобретении товара.	
161.			1	Урок применения умений и навыков	Упражнения на закрепление «Мне нужно купить».	Практические упражнения на закрепление «Мне нужно купить».	
162.			1	Урок повторения и закрепления	Закрепление пооперационных действий «Я – покупатель».	Закрепление пооперационных действий «Я – покупатель».	
163.			1	Урок повторения и закрепления	Закрепление тем по разделу «Покупки».	Закрепление тем по разделу «Покупки».	
<b>Уборка помещений и территорий</b>							
164.			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.	Индивидуальная форма контроля. Оценивается уровень сформированности представлений и самостоятельность ребенка при выполнении действий/операций, внесенных в СИПР.
165.			1	Урок применения	Сгребание травы и листьев в кучи.	Знакомство с назначением хозяйственного	

				умений и навыков		инвентаря. Отработка практических навыков при уборке территории. Соблюдение последовательности действий при уборке территории.	
<b>166.</b>			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.	
<b>167.</b>			1	Урок применения умений и навыков	Мытье зеркал.	Знакомство с назначением хозяйственного инвентаря. Отработка практических навыков при мытье зеркал. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркалах.	
<b>168.</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.	
<b>169.</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.	
<b>170.</b>			1	Урок повторения и закрепления	Закрепление изученных тем.	Отработка практических навыков при уборке территории и помещения. Соблюдение последовательности действий при уборке помещения и территории.	

**Итого: 170ч**

