


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа им. М.И. Калинина

Согласовано:

Заместитель директора по УВР:

 Васильева Е.А.

Протокол №7

«30» июня 2025г.

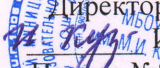
Рассмотрено на заседании  
педагогического совета

протокол № 6

«30» июня 2025г.

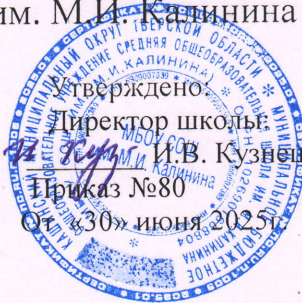
Утверждено:

Директор школы:

 И.В. Кузнецова

Приказ №80

От «30» июня 2025г.



**Адаптированная рабочая программа 6 класса  
МБОУ СОШ им. М.И. Калинина**

**«ДОМОВОДСТВО»**

Срок реализации: 1 год.

Автор программы: Шмелева Л.А.

Руководитель: Шмелева Л.А.

д. Верхняя Троица  
2025г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями, Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Рабочая программа разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (редакция от 01.05.2017 года);

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями)», приказ Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 года №1599, зарегистрировано в Минюсте РФ 3 февраля 2015 года №35850;

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановление от 28 сентября 2020 года № 28.

Обучение ребенка с интеллектуальными нарушениями, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

### **Основные задачи:**

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, овладение приёмами уборки помещения и территории. уходу за вещами.

### **Общая характеристика учебного предмета:**

Освоенные действия обучающийся может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой

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

Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

При обучении по данной программе так же следует применять следующие специфические **методы**: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного материала. Так как учащиеся со сложной структурой дефекта не могут воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

#### **Описание места предмета в учебном плане**

В Федеральном компоненте государственного стандарта «Домоводство» обозначен как самостоятельный предмет, что подчеркивает

его особое значение в системе образования обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития. На его изучение отведено 170 часов, по 5 часов в неделю.

### **Содержание учебного предмета «Домоводство»**

Адаптированная основная общеобразовательная программа по предмету «Домоводство» включает следующие разделы: «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Растениеводство»,

«Уборка помещений и территории».

<b>№</b>	<b>Наименование разделов, тем программы</b>	<b>Кол-во часов по разделу</b>
<b>1.</b>	Уход за вещами	43
<b>2.</b>	Обращение с кухонным инвентарем	34
<b>3.</b>	Приготовление пищи	31
<b>4.</b>	Растениеводство	30
<b>5.</b>	Уборка помещений и территории	32
	<b>Всего часов за год</b>	<b>170</b>

### ***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, разделочная доска, половник). 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. Хранение посуды.

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.



### ***Приготовление пищи***

Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом).

### ***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.

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.

### ***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. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уборка бытового мусора.

### ***Растениеводство***

Знакомство с материалами, инструментами и орудиям труда для посадочных работ: виды растений, горшки и поддоны, лейки, инструменты

для рыхления и т.д. Выращивание комнатных растений. Определение необходимости полива растения. Определение количества воды для полива. Полив растения. Рыхление почвы. Пересадка растения. Мытье растения. Опрыскивание растений. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития адаптированной основной общеобразовательной программы**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся. Предполагается, что к концу обучения по предмету «Домоводство» обучающиеся по возможности будут:

*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, др. Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- 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.

**Личностные результаты**

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико–ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик – ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;

- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРЕДМЕТУ

• 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 и др.

• Оборудование: детская посудка (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (ваза, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, уборочный инвентарь (веник совок).

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ДОМОВОДСТВО»

№ п / п	Тема урока	Ко л - во ча со в	Да та	Характеристика деятельности обучающихся
<b>I ЧЕТВЕРТЬ-46 часов</b>				
	<b>Уборка помещения</b>	<b>10</b>		
<b>1</b>	Правила поведения на уроке и на перемене.	1		Слушать объяснения учителя, «отвечать» на вопросы. Просмотр сюжетных картинок по теме. Работать в группе во время ролевых игр. Соблюдать правила поведения на уроке, во время игр.
<b>2</b>	Дежурство по классу. Обязанности дежурного по классу.	1		Рассматривание сюжетных картинок, плакатов по теме.
<b>3</b>	Название и назначение предметов мебели в классной комнате.	1		Перечисление предметов картинок. Просмотр видеоролика «Мой дом».
<b>4 5</b>	Уборка предметов с поверхности.	2		Практическая деятельность в классе. Уборка на полках

				шкафов.
6	Инвентарь для уборки класса.	1		Знакомство с инвентарем для уборки класса (ведро, тряпка, веник, совок, моющее средство).
7	Правила техники безопасности при уборке.	1		Изучении техники безопасности при уборке.
8	Виды уборки (сухая и влажная уборка)	1		Беседа. Виды уборки. Просмотр тематических картинок.
9	Сухая уборка класса.	1		Подметание, протирание пыли, проветривание класса. Практическая деятельность.
10	Влажная уборка класса.	1		Протирание пыли на Практическая деятельность.
<b>Уход за вещами</b>		<b>12</b>		
1 1 1 2	Значение одежды для сохранения здоровья человека. Их виды и назначения.	2		Беседа. Дидактическая игра «Оденем куклу». Рассмотрение тематических картинок, обсуждение.
1 3 1 4	Выбор одежды, головных уборов по назначению (рабочая, домашняя, праздничная, спортивная).	2		Беседа. Виды головных уборов, умение различить (рабочую, домашнюю, игровую, спортивную). Игра «Подберем куклам одежду».
1 5 1 6	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой.	2		Работа с тематическими последовательностями действий при чистки одежды.
1 7 1 8	Чистка и сушка повседневной одежды, верхней одежды.	2		Беседа. Соблюдение последовательности действий при чистки одежды.
1 9 2 0	Вывешивание одежды на «плечики».	2		Соблюдение последовательности действий при складывании одежды и вывешивании на «плечики».
2 1 2	Складывание одежды.	2		Соблюдение последовательности действий



2				складывании одежды.
	<b>Приготовление пищи</b>	<b>6</b>		
2 3 2 4	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2		Выполнение практических упражнений в соблюдении правил гигиены при приготовлении пищи: различении вентилей с горячей и холодной водой, регулировании напора струи воды, мытье продуктов, вытирание сухой салфеткой. Действуют по подражанию, используют по назначению учебных материалов с помощью взрослого, учатся выполнять действия самостоятельно.
25	Продукты питания.	1		Рассматривание сюжетных картинок, плакатов по теме продукты питания.
2 6 2 7	Подготовка к приготовлению блюда.	2		Соблюдение последовательности действий приготовления блюда.
28	Мытье продуктов.	1		Соблюдение последовательности действий
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>12</b>		
2 9 3 0	Оборудование кухни. Организация рабочего места.	2		Знакомство с кухней. Что есть на кухне, оборудование, организация пространства для работы на кухне. Просмотр видео ролика. Раскрашивание картинки.
31 32	Газовая и электрическая плита. Правила техники безопасности при работе.	2		Беседа. Рассмотрение сюжетных картинок. Изучение техники безопасности при работе с газовой и электрической плитой.
33 34	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка).	2		Сходство и различие предметов посуды для сервировки стола.
35 36	Различение предметов посуды для сервировки стола (стакан, кружка).	2		

37	Различение предметов	2		
38	посуды для сервировки стола (стакан, ложка, вилка, нож).			
39 40	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, разделочная доска).	2		Сходство и различие предметов посуды для приготовления пищи.
<b>Растениеводство</b>		<b>6</b>		
41 42	Комнатные цветы в жизни человека.	2		Сходство и различие комнатных цветов по форме и размеру.
43	Представления об условиях, необходимых для жизни комнатных цветов.	1		Рассматривание сюжетных картинок по теме «Условия для роста комнатных цветов».
44 45	Инструменты и орудия труда для ухода за комнатными растениями.	2		Различение инструментов для выращивания комнатных цветов: цветочный горшок, поддон, лейки. Соблюдение элементарных правил техники безопасности при работе с инструментами и орудиям труда для ухода за комнатными растениями.
46	Определение необходимости полива растения.	1		Уметь отличать сухую почву от влажной, сравнивая с образцами, заданными учителем. Затем он на ощупь и по внешнему виду определяет
<b>II ЧЕТВЕРТЬ-35 часов</b>				
	<b>Уход за вещами</b>	<b>12</b>		
47	Уход за вещами. Стирка белья.	1		Беседа. Уход за одеждой - стирка. Виды стирки. Инвентарь для стирки, виды моющих средств.
48	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	1		Беседа. Для чего нужно сортировать белье перед стиркой. Сортировка грязного белья для стирки на цветное и белое.

49	Техника безопасности при использовании моющих средств.	1		Ознакомление с техникой безопасности при использовании моющих средств(порошка, мыла).
50	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели.	1		Виды порошка и мыла. Использование моющих средств при стирке, дозировка, выбор моющего.
51 52	Правила применения порошка и мыла при стирке.	2		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку.
53 54	Ручная стирка. Полоскание белья.	2		
55 56	Ручная стирка. Отжим белья.	2		
57 58	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.	2		
<b>Приготовление пищи</b>		<b>10</b>		
59 60	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.	2		Беседа. Знакомство с правилами гигиены, соблюдение
61 62	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей.	2		Соблюдение последовательности действий при мытье овощей. Просмотр ролика «Личная гигиена» о овощах.
63 64	Простые способы нарезки овощей.	2		Практическая работа. Нарезка овощей.
65	Выбор продуктов для приготовления блюда.	1		Выбор продуктов необходимых для приготовления блюда.
66	Выбор инвентаря для приготовления блюда.	1		Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
67	Зерно, злаки(поро, рожь, ячмень, овес).	1		Беседа. Зерно, злаки. Знакомство с разнообразием зерновых круп(поро, рожь, ячмень, овес).
68	Приготовление каши.	1		Просмотр презентации. Выбор продуктов необходимых
				для приготовления каши.

	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>7</b>		
<b>69 70</b>	Различение предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник).	2		Рассматривание сюжетных картинок по теме «Посуда». Различие кухонной посуды по назначению. Сюжетно-ролевая игра «Готовим обед».
<b>71 72</b>	Различение предметов посуды для приготовления пищи (разделочная доска, терка, шумовка).	2		
<b>73</b>	Различение чистой и грязной посуды.	1		Различать грязную и чистую посуду.
<b>74 75</b>	Чистка посуды.	2		Соблюдение последовательности действий посуды.
	<b>Растениеводство</b>	<b>6</b>		
<b>76 77</b>	Определение количества воды для полива.	2		Отмерять воду мерным стаканом, набирать ее из емкости. Обучающиеся ориентируются на пиктограмму (фотографию) с изображением количества мерных стаканов.
<b>78 79</b>	Полив растения.	2		Полив комнатных растений, пользуясь мерным стаканом. Тренировка литья воды в цветочный горшок «по чуть- чуть», добавляя воду по мере впитывания в землю.
<b>80 81</b>	Рыхление почвы.	2		Рыхлить почву рыхлителем, землю из горшка в процессе рыхления, рыхлить только верхний слой земли.
	<b>Уборка помещения</b>	<b>12</b>		
<b>82</b>	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1		Соблюдение последовательности действий требования.
<b>83</b>	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1		Просмотр тематических картинок. Признаки чистого и грязного помещения. Беседа. Просмотр сказки «Федорино Горю» .
<b>84</b>	Раскладывание предметов интерьера по местам.	1		Соблюдение последовательности Поверхностей мебели:

				приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, использованной воды.
85	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели (парты).	1		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.
86	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели (стулья).	1		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.
87	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1		Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заматывание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
88	Уборка пола. Заматывание мусора на совок.	1		Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заматывание мусора на совок, высыпание мусора в урну.

89	Уборка пола. Высыпание мусора в урну.	1		Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
90	Уборка пола. Выбор инвентаря для мытья полов. Наполнение емкости для мытья пола водой.	1		Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.
91	Уборка пола. Намачивание и отжимание тряпки.	1		
92	Уборка пола. Мытье пола.	1		
93	Уборка пола. Выливание использованной воды. Просушивание мокрых тряпок.	1		
	<b>Уход за вещами</b>	<b>10</b>		
94	Ручная стирка. Замачивание белья.	1		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке носового платка: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание носового платка, застирывание носового платка, полоскание носового платка, выжимание носового платка, вешивание носового платка на просушку.
95	<i>Ручная стирка.</i> Стирка носовых платков. Наполнение емкости водой.	1		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке носовых платков: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, выжимание, вешивание носовых платков. на просушку.
96	<i>Ручная стирка.</i> Стирка носовых платков. Выбор моющего средства.	1		
97	<i>Ручная стирка.</i> Стирка носовых платков. Замачивание и застирывание. Полоскание.	1		
98	<i>Ручная стирка.</i> Стирка носовых платков. Выжимание. Вешивание носовых платков. на просушку.	1		



99	Уход за обувью.	1		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: протирание обуви сухой и влажной тряпкой, просушивание обуви.
100 101	Протирание обуви влажной тряпкой.	2		
102	Протирание обуви сухой тряпкой.	1		
103	Просушивание обуви.	1		
	<b>Приготовление пищи</b>	<b>9</b>		
104	Протирание посуды губкой (чашка).	1		Соблюдение последовательности действий при протирании посуды губкой (чашка, тарелка, ложка, вилка).
105	Протирание посуды губкой (тарелка).	1		
106	Протирание посуды губкой (ложка, вилка).	1		
107	Приготовление бутерброда с маслом. Выбор продуктов (хлеб, масло).	1		Соблюдение последовательности действий при приготовлении и бутерброда с маслом.
108	Выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож). Нарезание хлеба.	1		
109	Намазывание хлеба маслом.	1		
110	Приготовление макарон.	1		Просмотр видео ролика о приготовлении макарон. Беседа. Количество воды необходимое для приготовления макарон, количество соли, время и правила варки макарон.
111	Приготовление салата.	1		Беседа. Презентация. Алгоритм приготовления салата.
112	Варка яиц.	1		Беседа. Презентация. Алгоритм варки яиц.
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>10</b>		
113	Очищение остатков пищи с посуды.	1		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание и намыливание посуды посуды,
114	Протирание посуды губкой.	1		
115	Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1		

				средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
116	Накрывание на стол.	1		Соблюдение последовательности действий при накрывании на стол.
117	Выбор посуды и столовых приборов.	1		Умение различать предметы посуды для сервировки стола. Сюжетно-ролевая игра «Ждём гостей».
118	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1		
119	Оборудование кухни.	1		Знакомство с оборудованием кухни.
120	Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при нагревательными приборами.	1		Беседа. Просмотр
121	Холодильник, морозильник.	1		Беседа. Просмотр ролика о
122	Соковыжималка, кофемолка,	1		Беседа. Для чего кофемолка, миксер,
	<b>Растениеводство</b>	<b>9</b>		
123	Протирание листьев комнатных растений влажной тряпкой.	1		Одну руку ребенок подкладывает под лист, а другой рукой аккуратно Практическая работа в классе.
124 125 126 127	Опрыскивание растений. Мытье горшков и поддонов. Протирание влажной тряпкой горшков и поддонов.	4		При опрыскивании обучающийся держит пульверизатор на небольшом расстоянии от растения, при этом опрыскивает листья со всех сторон до тех пор, пока с них не начнёт стекать вода.
128 129	Инструменты для выращивания комнатных цветов.	2		Знакомство с инструментами для ухода за комнатными растениями.
130	Уход за декоративными растениями: световой режим.	1		Создание благоприятных условий для растения.
131	Уход за декоративными растениями: подкормка.	1		Подкормка растений, для чего нужна, чем подкармливать,

				дозировки, способы.
	<b>Уборка помещения</b>	<b>8</b>		
<b>132</b>	Пылесос. Правила ТБ при работе с пылесосом.	1		Знакомство с пылесосом. Изучение техники безопасности. Соблюдение последовательности действий при использовании пылесоса. Практическая работа.
<b>133</b>	Различение основных частей пылесоса.	1		
<b>134</b>	Подготовка пылесоса к работе.	1		
<b>135</b>	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1		
<b>136</b>	Чистка поверхности пылесосом.	1		
<b>137</b>	Очистка пылесоса после уборки.	1		Очистка пылесоса, очистка фильтров, пыли.
<b>138</b>	Уборка зеркальных поверхностей.	1		Соблюдение последовательности действий
<b>139</b>	Правила ТБ при мытье зеркала.	1		
	<b>Уход за вещами</b>	<b>8</b>		
<b>140</b>	Автоматическая машинка для стирки белья.	1		Знакомство с автоматической стиральной машиной. Правила техники безопасности при стирке в машинке.
<b>141</b>	Закладывание белья в машину.	1		Алгоритм закладывания белья в машинку. Соблюдение последовательности действий при закладывании вещей в машину.
<b>142</b>	Вынимание белья из машины. Вывешивание на просушку.	1		Соблюдение последовательности действий при вынимании вещей из машины. Вывешивание вещей на просушку.
<b>143</b> <b>144</b> <b>145</b>	Складывание вещей (постельное белье).	3		Соблюдение последовательности действий при складывании постельного белья. Практическая работа.

146 147	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Глажение утюгом.	2		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.
	<b>Приготовление пищи</b>	<b>6</b>		
148	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).	1		Беседа. Просмотр картинок на экране. Называние напитков. Обсуждение.
149	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое).	1		Беседа. Просмотр ка
150 151	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2		Беседа. Соблюдение правил хранения продуктов. Просмотр видео ролика.
152	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих приготовления мяса (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).	1		Беседа. Просмотр картинок на экране. Называние продуктов питания которые готовы к употреблению и которые нужно готовить. Обсуждение.
153	Знание (соблюдение) правил хранения	1		Беседа. Изучение правил хранения
	мясных продуктов.			Использование холодильника и морозильной камеры.
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>4</b>		
154 155	Кухонная утварь. Правила хранения.	2		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток,
156 157	Деревянный инвентарь. Уход за ним.	2		

				расставление солонки и ваз.
	<b>Растениеводство</b>	<b>13</b>		
<b>158</b>	Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта.	1		Беседа. Виды растений растущих в доме. Для чего нужны цветы в доме. Презентация «Эстетика быта».
<b>159</b> <b>160</b> <b>161</b>	Цветущие растения, их особенности.	3		Рассмотрение картинок растений, которые цветут, узнавание их особенностей.
<b>162</b>	Виды комнатных растений. Экзотические растения (лимонное дерево).	1		Знакомство с видами
<b>163</b> <b>164</b>	Подготовка емкостей для посадки.	2		Мытье горшков, просушка, обработка. Изготовление слоя дренажа, насыпание почвы. Практическая работа.
<b>165</b> <b>166</b>	Посадка горшечных растений.	2		Беседа. Правила высадки растения в горшок. Высадка растения в горшок, засыпание землей, утрамбовывание, полив. Практическая работа.
<b>167</b> <b>168</b>	Уход посаженным цветком.	2		Наблюдение за поливом. Практическая работа.
<b>169</b>	Удаление сухих листьев.	1		Определение сухих листьев на комнатных цветах. Удаление сухих листьев.
<b>170</b>	Опрыскивание комнатных цветов.	1		Протирание влажной тряпкой листья комнатных растений.
<b>Всего за год</b>	<b>170 часа</b>			