

**Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
общеобразовательная организация для обучающихся, воспитанников с  
ограниченными возможностями здоровья  
«Нестеровская школа-интернат № 8»**

Рассмотрена и принята на  
заседании Педагогического  
совета Организации  
Протокол № 05 от  
14.06.2023 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
\_\_\_\_\_ (Т.А. Шарапова)  
Приказ № 32  
от "15" 06 2023 г.

**Проект рабочей программы**  
учебного предмета «Домоводство»  
предметной области «Окружающий мир»  
адаптированной основной общеобразовательной программы образования  
обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными  
нарушениями развития (Вариант 2).

7Б класс

2023/2024 учебный год

Учитель: Синкевичене Т.Д.

г. Нестеров  
2023 г.

## Пояснительная записка

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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.

**Цель обучения** – повышение самостоятельности детей 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.

**Основные задачи:** формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Рабочая программа составлена с учётом особенностей и возможностей овладения учащимися с интеллектуальными нарушениями учебного материала. Учебная программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности учащихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

### Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения обучающимися

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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.

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

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях.

## Место предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» включен в предметную область «Окружающий мир» обязательной части учебного плана ГБУ КО «Школа – интернат №8». Реализация рабочей программы предмета «Домоводство» рассчитана на 170 часа в год (34 учебные недели, 5 часов в неделю), в том числе обязательную часть 102 часа и часть формируемую участниками образовательного процесса – 68 часов, представленной модулем «Я сам».

Рабочая программа «Домоводство» формируется с учётом программы воспитания через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих материалов для обсуждения в классе; применение на уроке адекватных особым потребностям обучающихся и их реальным возможностям форм организации: дидактических материалов, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; работы в парах, которая помогает обучающимся получить опыт взаимодействия с другими обучающимися.

## Воспитательный потенциал предмета «Домоводство» реализуется через:

- ✓ привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений;
- ✓ включение в урок игровых технологий, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- ✓ использование воспитательных возможностей содержания урока через подбор соответствующих заданий;
- ✓ применение групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командному взаимодействию с одноклассниками.

## Содержание учебного предмета

### *Обращение с кухонным инвентарём – 32 ч.*

Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, половник, лопаточка, открывалка и др.). Кухонные бытовые приборы. Чайник. Электрический чайник. Правила безопасности при использовании чайника. Различение бытовых приборов по назначению: микроволновая печь, тостер. Столовая посуда. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Салфеточный этикет и складывание салфеток. Дежурство в столовой.

### *Покупки – 8 ч.*

Порядок приобретения товаров, оплата. Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.

### *Уход за вещами – 36 ч.*

Виды одежды. Одежда по назначению. Шитьё по проколам «игла вверх-вниз». Уход за одеждой. Приспособления для чистки верхней одежды. Символы по уходу за одеждой. Устройство и принцип работы бытовой стиральной машины. Ежедневный уход за обувью. Сушка мокрой обуви. Хранение одежды и обуви. Глажение утюгом. Различение основных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.

### *Приготовление пищи – 12 ч.*

Режим питания. Меню. Подготовка овощей к приготовлению салатов. Блюда из овощей. Первичная обработка картофеля. Изделия из хлеба – сухарики. Заваривание пакетированного и листового чая. Обучение насыпать сахарный песок.

*Уборка помещений и территории – 14 ч.*

Удаление пыли с предметов. Правила ухода за мебелью. Влажная уборка помещения. Средства для влажной уборки помещения. Дежурство по классу. Дежурство по столовой. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.

*«Я сам» - 68 ч.*

Дидактические игры и упражнения «Посуда. Кухонные принадлежности». Урок – игра «За покупками». Сюжетно – ролевая игра «В магазине». Этическая беседа «Я и моя внешность». Отработка практических навыков «Мелкий ремонт одежды». Практикум «Ручная стирка». Практикум «Замачивание, полоскание и выжимание белья». Практикум «Застирывание, полоскание и выжимание белья». Практическая работа «Большая стирка». Практикум «Глажение и складывание полотенец». Практикум «Складывание постельного белья». Отработка практических навыков «Складывание одежды, белья в шкаф. Вывешивание одежды на «плечики»». Урок- путешествие «Прошлое утюга». Урок – практикум «Глажка личных вещей. Значки на одежде». Отработка практических навыков «Вывешивание одежды на «плечики»». Кулинарный баттл «Приготовление бутербродов». Практикум «Чистка варёных овощей». Практикум «Чистка сырых овощей овощечисткой». Практикум «Натираание овощей на тёрке». Урок – практикум «Подготовка овощей к приготовлению салатов». Сюжетно – ролевая игра «Поварята». Кулинарный баттл «Канapé из фруктов». Работа с видеоматериалом «Русское гостеприимство». Практическая работа «Уборка пришкольной территории». Урок – практикум «Наш помощник – пылесос». Урок – практикум «Пересадка комнатных растений». Книжка больничка «Ремонт книг». Практическое занятие «Уборка в классе».

## **Возможные (примерные) планируемые результаты освоения учебного предмета**

### Личностные результаты

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе.

### Метапредметные результаты

- умение слушать и слышать учителя;
- умение работать по предложенному учителем плану;
- умение использовать средства альтернативной коммуникации (мимика, жесты, слоги);
- умение с помощью учителя найти и исправить свои ошибки;
- умение оценить собственные чувства, поведение, способности;

- умение использовать полученные знания в повседневной жизни;
- умение находить ответы на картинке;
- умение работать в паре;
- умение следовать правилам поведения.

#### Предметные результаты

- различает и называет предметы посуды, кухонные принадлежности, необходимые для приготовления пищи;
- различает и называет бытовые приборы по назначению;
- знает и применяет знания сервировки стола к завтраку, обеду, ужину;
- знает порядок приобретения товаров;
- складывает покупки в сумку, выкладывает их на стол;
- раскладывает продукты в места хранения;
- осуществляет мелкий ремонт одежды;
- шьёт по проколам «игла вверх-вниз»;
- сортирует бельё перед стиркой;
- соблюдает последовательность действий при ручной стирке;
- имеет представление об устройстве и принципе работе бытовой стиральной машины;
- соблюдает последовательность действий при глажении белья;
- готовит простые бутерброды, соблюдая правила совместимости продуктов;
- осуществляет первичную обработку овощей и фруктов;
- заваривает пакетированный и листовый чай;
- удаляет пыль с предметов;
- осуществляет уход за мебелью; уборку помещения;
- убирает бытовой мусор, подметает территорию;
- осуществляет дежурство по классу, столовой;
- соблюдает технику безопасности при работе с электроприборами, кухонными принадлежностями.

## Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела, темы урока	Количество часов	Основные виды деятельности	Электронный (цифровой) образовательный ресурс
1-2	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	2	Участие в беседе, ответы на вопросы учителя; работа по предметным картинкам	<a href="http://ege.pskgu.ru">ege.pskgu.ru</a>
3-4	Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, половник, лопаточка, открывалка и др.)	2	Участие в беседе, ответы на вопросы учителя; работа по предметным картинкам	<a href="http://kopilkaurokov.ru">kopilkaurokov.ru</a>
5-6	Кухонные бытовые приборы	2	Работа в кабинете СБО, показ и называние детьми кухонных бытовых приборов, их назначение	<a href="http://urok.1sept.ru">urok.1sept.ru</a>
7-8	Чайник. Электрический чайник. Правила безопасности при использовании чайника	2	Участие в беседе, ответы на вопросы учителя; работа по предметным картинкам; сравнение двух чайников (обычного и электрического), называние частей электрического чайника; практическое применение чайников, техника безопасности при использовании чайника	<a href="http://videouroki.net">videouroki.net</a>
9	Различение бытовых приборов по назначению: микроволновая печь, тостер	1	Расширение знаний обучающихся о бытовых приборах и их различии; разгадывание загадок, работа с картинками; просмотр мультфильма «Фиксики. Микроволновая печь», «Фиксики. Тостер»	<a href="http://videouroki.net">videouroki.net</a>
10-12	Практическое применение тостера и микроволновой печи	3	Показать детям, как готовятся гренки в тостере, принцип его действия; дать возможность обучающимся самостоятельно приготовить гренки. Приготовить в микроволновой печи простые горячие бутерброды и показать, как осуществляется размораживание продукта	
13-14	Столовая посуда. Сервировка стола	2	Расширять представления о видах и назначении посуды; дать понятия «столовая посуда», «сервировка стола»; игра «Разрезные	<a href="http://compedu.ru">compedu.ru</a>

			картинки»; практическая работа	
<b>15-17</b>	Сервировка стола к завтраку	<b>3</b>	Беседа с детьми о том, какие блюда и напитки обычно готовят на завтрак дома, в столовой; работа с презентацией; закрепить алгоритм сервировки стола; выбор посуды для определённого блюда	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>
<b>18-20</b>	Сервировка стола к обеду	<b>3</b>	Закреплять знания сервировки, предметов сервировки, алгоритма; беседа, работа с презентацией, картинками; дать понятия «первое» блюдо, «второе» блюдо, «третье» блюдо	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>
<b>21-23</b>	Сервировка стола к ужину	<b>3</b>	Закреплять знания сервировки, предметов сервировки, алгоритма; беседа, работа с презентацией, картинками	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>
<b>24-25</b>	Салфеточный этикет и складывание салфеток	<b>2</b>	Ознакомление с историей салфетки, некоторыми правилами салфеточного этикета; поэтапное складывание салфеток для сервировки стола	<a href="http://maam.ru">maam.ru</a>
<b>26-27</b>	Дидактические игры и упражнения «Посуда. Кухонные принадлежности»	<b>2</b>	Закреплять знания детей о посуде, кухонных принадлежностях, их назначении. Учить детей называть предмет и возможные с ним действия. Упражнение «Что это?», «Разложи продукты по тарелкам», игра «Чего не хватает?», «Сервируем стол», «Хитрая ложечка», «Готовим обед»	<a href="http://compedu.ru">compedu.ru</a> <a href="http://maam.ru">maam.ru</a>
<b>28-29</b>	Дежурство в столовой	<b>2</b>	Способствовать закреплению у обучающихся правил дежурств по столовой; развивать желание участвовать в общем труде, помогать друг другу; чтение стихотворения учителем «Мы дежурные сегодня»; практическая работа	
<b>30-31</b>	Урок – игра «За покупками»	<b>2</b>	Просмотр мультфильма, закрепления понятий «продавец», «покупатель», «кассир»; игра «Полезно – вредно»; работа с картинками и презентацией	
<b>32-33</b>	Порядок приобретения товаров, оплата	<b>2</b>	Закрепление навыков покупки нужных и качественных товаров; развитие умения правильного общения с работниками торговли; составление небольшого списка продуктов.	<a href="http://урок.рф">урок.рф</a>

			Проговаривание и обыгрывание порядка приобретения продуктов в магазине	
<b>34-35</b>	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол	<b>2</b>	Уточнять и расширять знания о продуктовых магазинах; знакомить с системой действий покупателя; расширять словарный запас по данной теме, развивать коммуникативные способности; воспитывать самостоятельность, учить соблюдать правила поведения в магазине. Разгадывание кроссворда, работа по карточкам, игра «Правда или нет», «Волшебный мешочек», «Не ошибись!», упражнение «В какой магазин пойдём»	<a href="http://intolimp.org">intolimp.org</a>
<b>36-37</b>	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки	<b>2</b>	Формировать навык хранения продуктов питания в домашних условиях; познакомить обучающихся с принципом расположения продуктов в холодильнике. Беседа, работа с презентацией, просмотр мультфильма «Смешарики. Продукты питания»	<a href="http://nsportal.ru">nsportal.ru</a>
<b>38-39</b>	Сюжетно – ролевая игра «В магазине»	<b>2</b>	Учить взаимодействовать в сюжетах с двумя действующими лицами «продавец-покупатель»; приучать детей к вежливости, употреблять постоянно слова: «спасибо», «пожалуйста», «здравствуйте»; обогащать игровой опыт детей посредством объединения отдельных действий в единую сюжетную роль	
<b>40</b>	Этическая беседа «Я и моя внешность»	<b>1</b>	Обратить внимание детей на важность опрятного внешнего вида человека, дать понять, что каждый человек индивидуален и неповторим, что он существует среди других людей. Чтение отрывка из произведения «Мойдодыр» К. Чуковского; разгадывание загадок, работа с пословицами	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>
<b>41-42</b>	Виды одежды. Одежда по назначению	<b>2</b>	Игра «Чудесный мешочек», сравнение одежды зимней и летней, праздничной и повседневной и др. Упражнение «Что изменилось?», игра «Один – много», «Кто быстрее»	<a href="http://doc4web.ru">doc4web.ru</a>



<b>43-47</b>	Отработка практических навыков «Мелкий ремонт одежды»	<b>5</b>	Способствовать формированию у учащихся знаний о видах ремонта одежды, научить выполнять мелкий ремонт одежды, пришивать фурнитуру, ухаживать за одеждой; повторение правил техники безопасности при работе с колющими предметами	
<b>48-50</b>	Шитьё по проколам «игла вверх-вниз»	<b>3</b>	Формировать умение использовать приём шитья «игла вверх-вниз»; упражнение «Что изменилось?», знакомство с новыми словами: стежок, шов; способствовать называнию инструментов для шитья; игра «Ниточка, иголочка, узелок»	
<b>51-52</b>	Уход за одеждой. Приспособления для чистки верхней одежды	<b>2</b>	Называние детьми правил ухода за одеждой: чистка, стирка, глажение, хранение; показ и называние средств для чистки верхней одежды; просмотр обучающего фильма	<a href="http://uchmet.ru">uchmet.ru</a>
<b>53-54</b>	Символы по уходу за одеждой	<b>2</b>	Познакомить учащихся с основными приёмами ухода за одеждой из различных тканей, с условными обозначениями на ярлыках одежды; работа с презентацией	<a href="http://varnis.ru">varnis.ru</a>
<b>55</b>	Необходимость стирки	<b>1</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: различение белья для стирки, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Стирка», работа с индивидуальной карточкой	<a href="http://intolimp.org">intolimp.org</a>
<b>56-59</b>	Сортировка белья по цвету и назначению	<b>4</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: сортировка белья по цвету, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Разбери белье по цвету и назначению», работа с индивидуальной карточкой, практическая	<a href="http://урок.рф">урок.рф</a>

			работа	
<b>60-62</b>	Практикум «Ручная стирка»	<b>3</b>	Упражнять в умении стирать белье, развешивать его после стирки; чтение стихотворения «Неряха»; проговорить правила ухода за школьной формой; закрепление знаний последовательности стирки, расставить картинки последовательности стирки на доске (для более слабых учащихся); выполнение практической части урока (стирка носков)	<a href="http://uchmet.ru">uchmet.ru</a>
<b>63-65</b>	Практикум «Замачивание, полоскание и выжимание белья»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: замачивание, полоскание и выжимание 2ч. белья, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Презентация к уроку, работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a>
<b>66-68</b>	Практикум «Застирывание, полоскание и выжимание белья»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: застирывание, полоскание и выжимание белья, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Презентация к уроку, работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a>
<b>69-72</b>	Устройство и принцип работы бытовой стиральной машины	<b>4</b>	Закрепить знание правил ручной стирки белья; познакомить с историей появления стиральных машин; с устройством и принципом работы бытовой стиральной машины. Задание «Расшифруй слова», игра «Рассортируй бельё»; работа с презентацией «Этапы стирки»	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a>
<b>73-74</b>	Установка программы, температурного режима	<b>2</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: установка программы, температурного режима, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с	

			пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Установи программу», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>75-77</b>	Стирка белья в машинке – автомат	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: закладывание и вынимание белья из машинки - автомат, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Стирка белья», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://kopilkaurokov.ru">kopilkaurokov.ru</a>
<b>78-79</b>	Практическая работа «Большая стирка»	<b>2</b>	Сортировка белья перед стиркой, обращение внимания на ярлычки на одежде; отмеривание нужного количества стирального порошка для стирки, выбор программы стирки; повторение техники безопасности при работе с электроприборами (стиральной машиной) и моющим средством (стиральным порошком)	
<b>80-81</b>	Утюг и его части	<b>2</b>	Работа с предметными и сюжетными 2ч. различать части утюга. иллюстрациями: выбор частей утюга, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Утюг» работа с индивидуальной карточкой	<a href="http://prodlenka.org">prodlenka.org</a>
<b>82-84</b>	Практикум «Глажение и складывание полотенец»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: последовательность действий при глажении и складывании полотенец, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Презентация к уроку,	<a href="http://dohcolonoc.ru">dohcolonoc.ru</a>

			работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>85-87</b>	Практикум «Складывание постельного белья»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: складывать наволочки и простыни, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Презентация к уроку, работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://dohcolonoc.ru">dohcolonoc.ru</a>
<b>88-90</b>	Складывание футболки, рубашки, брюк	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: складывание футболки, рубашки, брюк, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Практическая работа «Сложи футболку», «Сложи рубашку», «Сложи брюки», работа с индивидуальной карточкой	<a href="http://pandia.ru">pandia.ru</a>
<b>91-93</b>	Отработка практических навыков «Складывание одежды, белья в шкафу. Вывешивание одежды на «плечики»»	<b>3</b>	Ответы на вопросы учителя. Выполнение действий по образцу и инструкции педагога	<a href="http://pandia.ru">pandia.ru</a>
<b>94</b>	Ежедневный уход за обувью	<b>1</b>	Разгадывание кроссворда «Обувь»; называние детьми предметов обуви по представленным картинкам; классификация обуви по материалу изготовления; рассматривание и называние средств по уходу за обувью; правила ухода за обувью из разных материалов	<a href="http://intolimp.org">intolimp.org</a>
<b>95</b>	Сушка мокрой обуви	<b>1</b>	Показ способов и приспособлений для сушки обуви; повторение правил ухода за обувью: как правильно выбрать крем для обуви, какую обувь нельзя чистить кремом, какие правила необходимо соблюдать при снятии и надевании обуви, чтобы она служила дольше	
<b>96-97</b>	Хранение одежды и обуви	<b>2</b>	Показать детям повседневное и межсезонное	<a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a>

			хранение одежды и обуви; правила хранения верхней одежды; приспособления для хранения одежды и обуви; практическая работа	
<b>98</b>	Урок- путешествие «Прошлое утюга»	<b>1</b>	Познакомить детей с историей утюга, вызвать интерес к предметам прошлого. Побудить к пониманию назначения и функции утюга, необходимости его для жизни человека. Продолжать учить пользоваться алгоритмом при описании предмета. Закреплять умение правильно определять металл, пластмассу и ткань, их признаки и выделять эти признаки на основе структуры поверхности, прочности, твердости. Д/И «Колесо времени», показ картинок, рассказ учителя	<a href="http://maam.ru">maam.ru</a>
<b>99-100</b>	Урок – практикум «Глажка личных вещей. Значки на одежде»	<b>2</b>	Ознакомить учащихся с основными правилами и приемами глажения белья; с символами обозначениями на одежде; коррекционное задание «Зашумлённые предметы»; закрепление знаний способов ухода за одеждой; рассматривание прибора, называние учителем составных частей утюга; ярлычков на одежде; закрепление т/б при работе с электроприбором; практическая отработка навыков	
<b>101-102</b>	Отработка практических навыков «Вывешивание одежды на «плечики»»	<b>2</b>	Формирование основ бытовых умений и навыков по уходу за одеждой; называние основных правил ухода за одеждой; рассматривание вешалок: материал изготовления, формы и др.; практическая отработка навыков вывешивания брюк, рубашек и др. одежды	
<b>103-104</b>	Правила и приёмы ухода за обувью из разных материалов	<b>2</b>	Систематизировать знания по самообслуживанию; закрепление правил ухода за обувью; распределение видов обуви по сезонам, по материалу изготовления; закрепление правил хранения и ухода за обувью, называние средств ухода в зависимости от материала изготовления	

<b>105-106</b>	Режим питания. Меню	<b>2</b>	Обобщить знания учащихся о режиме питания; дать понятие «меню»; закрепление названий основных приёмов пищи; работа с карточками «Соотнеси время суток с приёмами пищи»; работа со школьным меню	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>
<b>107-108</b>	Кулинария – искусство приготовления пищи	<b>2</b>	Познакомить учащихся с гигиеническими правилами и требованиями приготовления пищи; профессии, связанные с кулинарией; работа с картинками и муляжами продуктов питания; санитарно-гигиенические требования при работе на кухне; правила подготовки некоторых продуктов к приготовлению	<a href="http://videouroki.net">videouroki.net</a>
<b>109-111</b>	Кулинарный баттл «Приготовление бутербродов»	<b>3</b>	Познакомить детей с историей бутерброда; работа с презентацией; с технологией приготовления бутербродов – научить резать продукты, соблюдать технику безопасности при работе с ножом; учитывать совместимость продуктов; повторение названий продуктов питания, столовых приборов, посуды и др.	<a href="http://uchmet.ru">uchmet.ru</a>
<b>112-114</b>	Способы переработки овощей и фруктов	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для переработки овощей и фруктов, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Переработай овощи и фрукты», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>
<b>115-116</b>	Способы переработки ягод	<b>2</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для переработки ягод, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. 2ч. Интерактивная игра «Ягоды», работа с	

			индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>117-119</b>	Практикум «Чистка варёных овощей»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор овощей, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Вареные овощи», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://urok.1sept.ru">urok.1sept.ru</a>
<b>120-122</b>	Практикум «Чистка сырых овощей овощечисткой»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предмета для чистки сырых овощей, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Очисти овощи», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>123-125</b>	Практикум «Натирание овощей на тёрке»	<b>3</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для натирания овощей, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, 3ч. ножом. ка», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа. предметом, действием, составление алгоритма. Презентация к уроку, работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>126-127</b>	Замораживание овощей	<b>2</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для замораживания овощей, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Презентация к уроку,	<a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a>

			работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>128-130</b>	Урок - практикум «Подготовка овощей к приготовлению салатов»	<b>3</b>	Учить обработке и подготовке овощей к приготовлению салата: мытьё, очистка, нарезание, натирание, перемешивание и заправка	
<b>131</b>	Обучение технологии приготовления салата из помидоров и огурцов, зеленого лука и укропа. Наблюдение процесса приготовления учителем	<b>1</b>	Соблюдение операционной последовательности при приготовлении салата: выбор блюда для приготовления; выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда; выбор посуды и кухонных приборов	
<b>132-134</b>	Блюда из овощей	<b>3</b>	Формировать у учащихся знания, а также умения выполнять первичную обработку овощей; познакомить с разными способами нарезки овощей; работа с презентацией, картинками; называние детьми блюд, в состав которых входят овощи	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a>
<b>135-136</b>	Сюжетно – ролевая игра «Поварята»	<b>2</b>	Выбор учащимися продуктов для приготовления борща, компота; закрепить знания первичной обработки овощей, фруктов; названия кухонных приборов, техники безопасности при работе со столовыми приборами	
<b>137-139</b>	Первичная обработка картофеля	<b>3</b>	Познакомить детей с происхождением картофеля; закрепить знания выращивания овоща; работа с презентацией; обучение поэтапной обработке картофеля: сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка; практическая отработка навыка	<a href="http://tepka.ru">tepka.ru</a>
<b>140-141</b>	Изделия из хлеба - сухарики	<b>2</b>	Нарезать хлеб кубиками, разложить кусочки хлеба на плоской посуде (подносе), в течение нескольких дней просить детей переворачивать сухарики	<a href="http://multiurok.ru">multiurok.ru</a>
<b>142-144</b>	Заваривание пакетированного и листового чая. Обучение насыпать сахарный песок	<b>3</b>	Знакомство с техникой приготовления чая. Учить набирать сахар ложкой или класть кусковой сахар в чашку с чаем, размешивать его. Опыт с сахарным песком (или солью). В прозрачную чашку (пиалу или миску) с водой насыпать	<a href="http://uchitelya.com">uchitelya.com</a>



			сахарный песок, помешивая, наблюдать, как он постепенно тает	
<b>145-146</b>	Кулинарный баттл «Канapé из фруктов»	<b>2</b>	Учить очищать фрукты руками (мандарины, бананы), очищать фрукты с помощью овощечистки (киви, яблоки), резать фрукты, нанизывать фрукты на палочки для канapé, раскладывать на тарелки	
<b>147</b>	Работа с видеоматериалом «Русское гостеприимство»	<b>1</b>	Формирование основ социального поведения, этических и нравственных принципов, норм культурного поведения в гостях. Просмотр видео «Встреча гостей в старину»; составление правил поведения в гостях	<a href="http://uchmet.ru">uchmet.ru</a>
<b>148</b>	Обязанности дежурного по классу	<b>1</b>	Составление нового графика дежурства по классу, закрепить знания обязанностей дежурного (повторение алгоритма)	<a href="http://gigabaza.ru">gigabaza.ru</a>
<b>149-150</b>	Удаление пыли с предметов	<b>2</b>	Повторение правил коллективной работы; закрепление алгоритма удаления пыли с предметов; названия предметов и средств для уборки; выполнение практической части урока	
<b>151-152</b>	Правила ухода за мебелью	<b>2</b>	Познакомить с правилами чистки мягкой мебели; работа с презентацией и картинками с изображением мебели; называние детьми предметов мебели и для чего служит; практический показ учителем правил ухода за различной мебелью	<a href="http://pedsovet.su">pedsovet.su</a>
<b>153-154</b>	Влажная уборка помещения. Средства для влажной уборки помещения	<b>2</b>	Учить пользоваться моющими средствами для экономии сил и времени, соблюдая технику безопасности; формировать умения замечать недостатки в работе, анализировать действия, развивать целенаправленность в работе; показ форм и упаковок выпуска моющих и чистящих средств; определять назначение моющего средства (по названию, по картинкам на упаковке); дать представление о мерах предосторожности и способе применения определенного средства	
<b>155</b>	Дежурство по классу	<b>1</b>	Ответы на вопросы учителя. Выполнение действий	

			по образцу и инструкции педагога: уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности мебели, раскладывание предметов интерьера по местам, уборка пола: сметание мусора в определённое место и заметание его на совок; влажная уборка класса	
<b>156-157</b>	Практическая работа «Уборка пришкольной территории»	<b>2</b>	Повторить виды инвентаря необходимого для уборки пришкольной территории; формировать умение подбирать инвентарь, выполнять практическую работу самостоятельно; стремление обучающихся к соблюдению правил безопасности при выполнении практических работ	
<b>158-159</b>	Части пылесоса	<b>2</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор частей пылесоса, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: 2ч. соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Пылесос», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	<a href="http://intolimp.org">intolimp.org</a>
<b>160-161</b>	Подготовка пылесоса к работе	<b>2</b>	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор частей пылесоса, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма. Интерактивная игра «Пылесос», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа	
<b>162-163</b>	Урок - практикум «Наш помощник – пылесос»	<b>2</b>	Вызвать интерес к прошлому предметов, подвести к тому, что человек создает разные предметы приспособления для облегчения труда. Работа с презентацией, рассматривание пылесоса, называние учителем основных составных частей прибора; составление алгоритма работы с пылесосом; закрепление правил техники	

			безопасности	
<b>164-166</b>	Урок - практикум «Пересадка комнатных растений»	<b>3</b>	Уточнить знания детей об условиях, необходимых для роста и развития комнатных растений, познакомить с приёмами по пересадке комнатных растений; беседа «Как называются наши растения?»; демонстрация учителем пересадки растения; практическая работа детей	<a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a>
<b>167-168</b>	Книжка больничка «Ремонт книг»	<b>2</b>	Научить учащихся простому ремонту книг; просмотр фильма «Как рождается книга»; чтение стихотворения «Хорошая книга» А. Емцова; рассматривание книг, подлежащих ремонту; называние предметов для ремонта; повторение т/б при работе с ножницами; выполнение практической работы учителем, затем детьми	<a href="http://maam.ru">maam.ru</a>
<b>169-170</b>	Практическое занятие «Уборка в классе»	<b>2</b>	Формирование умения определять необходимость в наведении чистоты и порядка; закрепление навыков обращения с уборочным инвентарём: веник, швабра, щётка, совок, ведро и др.	
			<b>Всего</b>	<b>170 часов</b>