


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВЕЛИКОУСТЮГСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»
г. Великого Устюга Вологодской области

<p>РАССМОТРЕНО на заседании методического объединения Протокол № 1 от «25» августа 2025г.</p>	<p>ПРИНЯТО На заседании педагогического совета МБОУ «Великоустюгская ОШИ с ОВЗ» Протокол № 1 от «26» августа 2025г.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» /И. А. Кабаков/ директор МБОУ «Великоустюгская ОШИ с ОВЗ» г. Великий Устюг Приказ № 01/10/56-а от «29» августа 2029г.</p> 
---	---	--

**Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство»
на 2025-2026 учебный год
5 - 9 классы (ФГОС, 2 вариант)**

Разработчик (и): Корякина Н.Н., высшая квалификационная категория

Великий Устюг
2025 год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» общего образования составлена на основе:

- ✓ Федерального Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года (с последующими изменениями и дополнениями)
- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) №1599 от 19.12.2014 г.
- ✓ Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 года №1026
- ✓ Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённой приказом № 01-10/56 от 29.08.2025
- ✓ Федеральная рабочая программа по учебному предмету «Домоводство»
- ✓ Положение о рабочей программе учебного предмета, коррекционного курса МБОУ «Великоустюгская общеобразовательная школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утверждённое приказом №01-10/56-д от 29.08.2025
- ✓ Положение о проведении промежуточной аттестации обучающихся и осуществлении текущего контроля их успеваемости МБОУ «Великоустюгская общеобразовательная школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» утверждённая приказом №01-10/56-д от 29.08.2025

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.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Обучение ребенка 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».

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: 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.

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Домоводство» относится к образовательной области «Окружающий мир» и входит в обязательную часть учебного плана. Программа предусматривает следующее количество часов по классам:

5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
3 часа	5 часа	5 часа	5 часа	5 часа
102 часа	170 часа	170 часа	170 часа	170 часа

Общее количество часов за все года обучения – 782 часов.

4. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся 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.

Предметные результаты

- 1) *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.

Базовые учебные действия.

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР направлена на формирование готовности у детей к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1. Подготовку ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

5 класс

Покупки

Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.

Уход за вещами

Виды одежды и головных уборов. Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Ручная стирка белья. Этапы ручной стирки одежды. Сушка одежды. Складывание белья и одежды. Хранение одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки.

Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Подготовка обуви к сезонному хранению.

Обращение с кухонным инвентарем

Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола к обеду. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне.

Виды бытовых кухонных приборов (электрочайник, тостер). Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол.

Выбор посуды и посуды при сервировке стола к обеду.

Приготовление пищи

Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.

Помощь в приготовлении салата из свежих овощей. Знакомство с бутербродом. Помощь в приготовлении простого бутерброда.

Уборка помещений и территории

Мебель: обыкновенная, мягкая, полированная. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Правила ухода за мебелью. Вытирание поверхности полированной и неполированной мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Влажная уборка помещения. Правила натирки пола. Инвентарь и моющие средства для натирки пола в помещении. П/Р Натирка пола.

Уборка бытового мусора. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории и сгребание сухой травы граблями. Уход за уборочным инвентарём.

6 класс

Покупки

Покупки. Как делать покупки. Магазин. Расчет денег при планировании покупок. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.

Уход за вещами

Виды одежды. Назначение одежды. Сезонная одежда. Виды одежды по назначению. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Ручная стирка белья. Этапы ручной стирки одежды. Сушка одежды. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Складывание белья и одежды. Хранение одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Утюжка белья. Устройство утюга. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при утюжке белья. Установка гладильной доски.

Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Подготовка обуви к сезонному хранению. Крем для обуви. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Чистка обуви. Хранение обуви.

Обращение с кухонным инвентарем

Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола к завтраку, обеду и ужину. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Хранение посуды.

Накрывание на стол к завтраку обеду и ужину.

Приготовление пищи

Продукты питания. Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья. Нормы и режим питания. Витамины. Значение витаминов в питании. Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно - гигиенические требования. Продукты, необходимые для приготовления блюда. Инвентарь и оборудование для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Уборка рабочего места после приготовления пищи. Требование к рабочему месту во время приготовления пищи. Первичная обработка продуктов (сортировка – очистка – доочистка – мойка - нарезка). Виды варки яиц: «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Виды бутербродов. Складывание салфеток. Заваривание чая.

Практическая работа. Помощь в приготовлении блюд: варка яиц, приготовление бутербродов, заваривание чая. Первичная обработка продуктов (сортировка – очистка – доочистка – мойка - нарезка). Складывание салфеток, сервировка стола.

Уборка помещений и территории

Виды жилых помещений в городе и деревне. Жилой дом. Собственное, государственное. Дом, в котором я живу. Жилой дом. Помещения интерната. Детская комната. Спальня. Гостиная. Кухня. Основные правила организации рабочего места школьника, спального места. . Правила поведения в жилом помещении. Гигиенические требования к жилому помещению. Значение уборки жилых помещений. Мебель: обыкновенная, мягкая, полированная. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Правила ухода за мебелью. Вытирание поверхности полированной и неполированной мебели. Виды половых покрытий. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Влажная уборка помещения. Правила натирки пола. Инвентарь и моющие средства для натирки пола в помещении. Правила техники безопасности и санитарно - гигиенических требований при мытье полов. П/Р Уборка класса.

Уборка бытового мусора. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории и сгребание сухой травы граблями. Уход за уборочным инвентарём.

7 класс

Покупки

Планирование покупок. Выбор магазина по назначению. Ориентация в помещении: отделы магазина, касса. Нахождение нужного товара в разных видах магазинов (продуктовом, хозяйственном, мебельном и др.). Практическая работа. Складывание покупок в сумку. Выбор способа оплаты покупки. Практическая работа. Раскладывание продуктов в места хранения. Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»

Уход за вещами

Ручная стирка. Правила личной гигиены и техника безопасности. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи». Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Практические работы: складывание постельного, нательного белья, одежды; вывешивание одежды на «плечики»; чистка одежды; сортировка белья перед стиркой; закладывание и вынимание белья из машины;

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Последовательность действий при глажении белья. Практическая работа. Глажение кухонных салфеток и полотенец.

Уход за обувью. Практические работы: мытьё обуви, протирание обуви сухой тряпкой; чистка обуви.

Обращение с кухонным инвентарем

Виды посуды по назначению и материалу. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола. Столовые приборы. Ложки и вилки. Правила мытья столовых приборов. Практическая работа. Мытье ложек и вилок.

Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита: техника безопасности при работе с плитой, правила ухода за плитой. Холодильник: назначение, правила ухода за холодильником.

Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Практическая работа. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды на стол к обеду, раскладывание столовых приборов, салфеток, солонков, соусников, ваз. Практическая работа. Расстановка готовых блюд на стол.

Приготовление пищи

Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении пищи. Правила безопасной работы на кухне (режущие инструменты, кипяток). Подготовка к приготовлению блюда. Овощной салат из сырых овощей, из варёных резаных овощей, из тёртых варёных овощей. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда, инвентаря, необходимого для приготовления салата. Практическая работа. Обработка овощей. Помощь в приготовлении салатов. Резание овощей ножом.

Виды чая (зелёный, травяной). Способы заваривания чая. Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей».

Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Практическая работа. Приготовление морса из ягод и варенья. Правила хранения холодных напитков.

Уборка помещений

Виды помещений. Уборка помещения. Уборка мебели. Практические работы: уборка с поверхности стола остатков еды и мусора; вытирание поверхности мебели; подметание пола; мытье пола.

Электробытовые приборы для уборки помещений. Пылесос. Уборка помещения при помощи пылесоса.

Мытье стекла. Мытье зеркала.

Уборка территории

Уборка бытового мусора. Уборка территории: подметание, сгребание травы и листьев, уход за уборочным инвентарем. Инвентарь для уборки снега и льда. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уборка льда. Правила ухода и хранения инвентаря.

.Практические работы: уборка бытового мусора; подметание территории; сгребание травы и листьев; уход за уборочным инвентарем; уборка снега: сгребание, перебрасывание снега; уборка льда.

8 класс

Обращение с кухонным инвентарем

Предмет домоводство. Посуда и столовые приборы для сервировки стола. Узнавание (различение). Назначение. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Практическая работа. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Посуда для приготовления пищи. Узнавание (различение). Назначение. Практическая работа. Помощь в накрывании на стол к обеду.

Кухонные принадлежности. Узнавание (различение). Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда на кухне при использовании кухонных принадлежностей. Правила мытья посуды. Практическая работа. Мытье посуды. Практическая работа. Складывание посуды в шкаф. Электробытовые приборы на кухне. Узнавание (различение). Назначение. Кухонный комбайн. Узнавание (различение).

Назначение. Виды кухонных комбайнов. Правила техники безопасности при использовании. Правила пользования электробытовым прибором при работе с мясом и рыбой, с овощами и фруктами. Практическая работа. Мытьё кухонного комбайна. Блендер. Узнавание (различение). Назначение. Типы блендеров. Правила пользования. Правила техники безопасности при использовании. Блюда и напитки, приготовленные с помощью блендера. Практическая работа. Мытьё блендера. Миксер. Узнавание (различение). Назначение. Виды миксеров. Правила пользования. Правила техники безопасности при использовании. Блюда и напитки, приготовленные с помощью миксера. Практическая работа. Мытьё миксера. Хранение бытовых приборов. Практическая работа. Складывание бытовых приборов на хранение в шкаф.

Приготовление пищи

Кухня. Оборудование кухни. Санитарное состояние кухни. Питание и здоровье человека. Полезные вещества в продуктах питания. Минеральные соли и витамины. Химические пищевые добавки. Практическая работа. Анализ пищевых продуктов по коду на упаковке. Режим и правила питания. Правила приёма пищи. Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Личная гигиена при приготовлении пищи.

Правила кулинарной обработки пищи. Правила безопасной работы на кухне (режущие инструменты, кипяток) Правила отваривания картофеля. Практическая работа. Помощь в отваривании картофеля. Способы обработки сваренных продуктов. Практические работы: помощь в очистке варёных овощей, помощь в нарезании картофеля кубиками, натирание свёклы на тёрке. Приготовление блюда винегрет. Практическая работа: помощь в приготовлении винегрета.

Салат из фруктов. Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда. Практическая работа. Помощь в приготовлении салата из фруктов (нарезка фруктов ножом, добавление йогурта, перемешивание фруктов).

Основные полуфабрикаты хлебопекарного производства. Выпекание полуфабриката из дрожжевого теста. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Правила работы с духовкой. Техника безопасности при работе с духовкой. Практическая работа. Помощь в выпекании полуфабриката из дрожжевого теста.

Покупки

Выбор товара с помощью продавца. Изучение информации о товаре на ценнике. Практические работы: выбор товара с помощью продавца, изучение информации о товаре на ценнике (название, вес, цена). Взвешивание товара. Выбор продуктов в магазине, складывание в корзину. Выкладывание товара на ленту. Расчёт на кассе за покупку. Получение сдачи и чека. Практические работы: взвешивание товара, выбор продуктов в магазине и складывание в корзину, выкладывание товара на ленту, определение цены и стоимости товара по чеку с помощью учителя. Правила поведения в магазине. Ролевая игра «Совершение покупки». Раскладывание продуктов в места хранения.

Уход за вещами

Ручная стирка. Правила ручной стирки. Выбор ёмкости, моющего средства. Этапы и способы сушки белья. Практические работы: стирка рабочих перчаток, салфеток, тряпочек для уборки; сушка одежды на верёвке; сухая чистка школьной одежды.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Этапы машинной стирки. Практические работы: Сортировка белья перед стиркой; закладывание и вынимание белья из машины; установка программы и температурного режима; помощь взрослым в машинной стирке белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Правила глажения белья. Техника безопасности при работе с утюгом. Практические работы: глажение наволочек, простыни; складывание прямого белья, одежды для девочек (платья), одежды для мальчиков (рубашки, брюки), спортивной одежды.

Правила и приёмы ухода за обувью. Виды обуви по материалу изготовления, уход. Обувь из замши. Правила ухода. Предметы ухода за обувью. Хранение обуви. Практические работы: чистка обуви щёткой; мытьё обуви; чистка обуви кремом, просушивание обуви; складывание обуви на хранение.

Уборка помещений

Виды жилых помещений. Гигиенические требования к содержанию жилых помещений. Правила содержания жилых помещений. Виды уборки помещений: генеральная, ежедневная, еженедельная. Правила уборки в жилых помещениях (разложить вещи по местам, подмести пол, вытереть пыль, вымыть пол). Способы уборки полов: мытьё, влажная уборка, подметание. Инвентарь для уборки помещения. Повседневная сухая уборка помещения. Повседневная влажная уборка помещения. Правила уборки мебели. Электробытовые приборы для уборки помещений. Пылесос. Практические работы: приборка в шкафу; уборка мебели; мытьё и вытирание игрушек; подметание пола; мытьё пола; уборка помещения при помощи пылесоса. Уборщица служебных помещений. Практическая работа. Генеральная уборка класса.

Уход за окнами. Правила ухода за окном. Предметы и средства ухода за окном. Практическая работа. Помощь в мытье окна. Зеркало – предмет интерьера. Уход за зеркалом. Практическая работа. Помощь в уходе за зеркалом.

Уборка территории

Уборочный инвентарь для подметания территории. Контейнеры для мусора. Практические работы: уборка бытового мусора; подметание территории двора; сгребание травы и листьев; уборка газонов; сбор мусора на пришкольной территории; уход за уборочным инвентарем.

Инвентарь для уборки снега и льда. Правила ухода и хранения инвентаря. Практические работы: уборка снега; уборка территории (сгребание, перебрасывание снега, уборка льда), уход за инвентарём.

Профессия дворник.

9 класс

Введение

Понятие о доме, семье, семейных обязанностях. Уклад семьи в прошлом. Современная семья.

Обращение с кухонным инвентарем

Посуда и столовые приборы для сервировки стола. Узнавание (различение). Назначение. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Практическая работа. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Посуда для приготовления пищи. Узнавание (различение). Назначение. Практическая работа. Помощь в накрывании на стол к обеду.

Кухонные принадлежности. Узнавание (различение). Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда на кухне при использовании кухонных принадлежностей. Правила мытья посуды. Практическая работа. Мытьё посуды. Практическая работа. Складывание посуды в шкаф. Электробытовые приборы на кухне. Узнавание (различение). Назначение. Кухонный комбайн. Узнавание (различение). Назначение. Виды кухонных комбайнов. Правила техники безопасности при использовании. Правила пользования электробытовым прибором

при работе с мясом и рыбой, с овощами и фруктами. Практическая работа. Мытьё кухонного комбайна. Блендер. Узнавание (различение). Назначение. Типы блендеров. Правила пользования. Правила техники безопасности при использовании. Блюда и напитки, приготовленные с помощью блендера. Практическая работа. Мытьё блендера. Миксер. Узнавание (различение). Назначение. Виды миксеров. Правила пользования. Правила техники безопасности при использовании. Блюда и напитки, приготовленные с помощью миксера. Практическая работа. Мытьё миксера. Хранение бытовых приборов. Практическая работа. Складывание бытовых приборов на хранение в шкаф.

Приготовление пищи

Гигиена приготовления пищи. Санитарное состояние кухни. Питание и здоровье человека. Мясные и рыбные продукты. Способы выбора мясных и рыбных продуктов по внешнему виду. Практическая работа Игровые обучающие ситуации «продуктовый магазин» Рецепты приготовления пищи с минимальной тепловой обработкой. Блюда из круп. Виды каши (вязкая, рассыпчатая). Практическая работа. Помощь в приготовлении каши. Приготовление блюда из картофеля. Практическая работа. Сервировка стола к ужину.

Правила кулинарной обработки пищи. Правила безопасной работы на кухне (режущие инструменты, кипяток) Правила отваривания картофеля. Практическая работа. Помощь в отваривании картофеля. Способы обработки сваренных продуктов. Практические работы: помощь в очистке варёных овощей, помощь в нарезании картофеля кубиками.

Салат. Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда. Практическая работа. Практическая работа «Помощь в приготовлении овощного салата».

Основные полуфабрикаты хлебопекарного производства. Выпекание полуфабриката из дрожжевого теста. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Правила работы с духовкой. Техника безопасности при работе с духовкой. Практическая работа. Помощь в выпекании полуфабриката из дрожжевого теста.

Покупки

Планирование покупок на день, на неделю, на месяц. Виды магазинов. Изучение информации о товаре на ценнике. Практические работы: выбор товара с помощью продавца, изучение информации о товаре на ценнике (название, вес, цена). Взвешивание товара. Выбор продуктов в магазине, складывание в корзину. Выкладывание товара на ленту. Расчёт на кассе за покупку. Получение сдачи и чека. Практические работы: взвешивание товара, выбор продуктов в магазине и складывание в корзину, выкладывание товара на ленту, определение цены и стоимости товара по чеку с помощью учителя. Правила поведения в магазине. Магазины бытовой химии и косметики. Магазин «Магнит – косметик». Отделы магазина. Экскурсия в супермаркет «Магнит – косметик» Сюжетно-ролевая игра «Я совершаю покупки»

Продукты

Молочные продукты (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Правила хранения молочных продуктов. Рыбные продукты: консервы, рыба (копчёная, солёная, вяленая), рыбная котлета, рыбный фарш. Крупы и бобовые, требующие обработки. Узнавание, различение. Правила хранения. Способы приготовления. Различение растений огорода и сада. Заготовка полуфабрикатов (сушка) Заготовка полуфабрикатов. Правила хранения овощей и фруктов.

Уход за вещами

Виды одежды. Школьная, спортивная, домашняя, праздничная, демисезонная одежда. Особенности одежды. Ткань для одежды. Правила стирки одежды. Практическая работа. Глажение одежды. Правила хранения. Химчистка.

Уборка помещений

Название и назначение предметов мебели в классной комнате. Сухая уборка и влажная уборка. Виды уборки помещений: генеральная, ежедневная, еженедельная. Правила уборки в жилых помещениях (разложить вещи по местам, подмести пол, вытереть пыль, вымыть пол). Способы уборки полов: мытьё, влажная уборка, подметание. Инвентарь для уборки помещения. Повседневная сухая уборка помещения. Повседневная влажная уборка помещения. Правила уборки мебели. Электробытовые приборы для уборки помещений. Пылесос. Практические работы: приборка в шкафу; уборка мебели; мытьё и вытирание игрушек; подметание пола; мытьё пола; уборка помещения при помощи пылесоса. Уборщица служебных помещений. Практическая работа. Генеральная уборка класса. Практическая работа. Протираание подоконников в коридорах школы.

Уход за комнатными растениями. Почтовый ящик. Назначение, правила использования. Помещения квартиры. Гостиная комната. Назначение. Мебель. Интерьер. Детская комната. Назначение. Мебель. Интерьер. Прихожая. Назначение. Мебель. Интерьер. Кухня. Мебель. Бытовые приборы. Ванная комната. Предметы гигиены, бытовая химия.

Уборка территории

Уборочный инвентарь для подметания территории. Контейнеры для мусора. Практические работы: уборка бытового мусора; подметание территории двора; сгребание травы и листьев; уборка газонов; сбор мусора на пришкольной территории; уход за уборочным инвентарем.

Инвентарь для уборки снега и льда. Правила ухода и хранения инвентаря. Практические работы: уборка снега: уборка территории (сгребание, перебрасывание снега, уборка льда), уход за инвентарём.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Класс	Название темы (раздела)	Количество часов на изучение	Планируемые результаты
5	Обращение с кухонным инвентарем	22 ч	<ul style="list-style-type: none">Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря.Оказывать помощь взрослым в мытье посуды с использованием моющих средств.Соблюдать последовательность мытья посуды под руководством учителя.
	Приготовление пищи	17 ч	<ul style="list-style-type: none">Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности совместно с родителями.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне.Оказывать помощь взрослым в приготовлении простых блюд.
	Покупки	13 ч	<ul style="list-style-type: none">Знать места, где можно совершить различные покупки.Различать виды магазинов, отделы продуктового магазина.Совершать мелкие покупки совместно с родителями.

			<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать правила поведения в магазине.
	Уход за вещами	28 ч	<ul style="list-style-type: none"> • Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению. • Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью.
	Уборка помещения	14 ч	<ul style="list-style-type: none"> • Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений с помощью взрослых.
	Уборка территории	8 ч	<ul style="list-style-type: none"> • Знать и осуществлять элементарные действия по уборке территории (помощь взрослым). • Знать и соблюдать правила пользования мусоропроводом с помощью взрослых.
	Всего:	102 ч	
6	Обращение с кухонным инвентарем	22	<ul style="list-style-type: none"> • Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря. • Оказывать помощь взрослым в мытье посуды с использованием моющих средств. • Соблюдать последовательность мытья посуды под руководством учителя. • Соблюдать правила гигиены при мытье посуды.
	Приготовление пищи	46	<ul style="list-style-type: none"> • Определять значение витаминов в питании. • Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности совместно с родителями. • Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне. • Оказывать помощь взрослым в приготовлении простых блюд (варка яиц, приготовление бутербродов, заваривание чая, первичная обработка продуктов) • Сервировать стол к завтраку, обеду и ужину под руководством учителя.
	Покупки	13	<ul style="list-style-type: none"> • Знать места, где можно совершить различные покупки. • Различать виды магазинов, отделы продуктового магазина. • Совершать мелкие покупки совместно с родителями. • Соблюдать правила поведения в магазине. • Уметь правильно складывать продукты в сумку.
	Уход за вещами	46	<ul style="list-style-type: none"> • Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению. • Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью. • Соблюдать правила техники безопасности и санитарно - гигиенические требования при утюжке белья.
	Уборка помещения	36	<ul style="list-style-type: none"> • Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений с помощью взрослых. • Соблюдать правила техники безопасности и санитарно - гигиенических требований при уборке полов.

	Уборка территории	7	<ul style="list-style-type: none"> • Знать и осуществлять элементарные действия по уборке территории (помощь взрослым). • Знать и соблюдать правила пользования мусоропроводом с помощью взрослых.
	Всего:	170	
7	Обращение с кухонным инвентарем	45	<ul style="list-style-type: none"> • Знать назначение посуды и столовых приборов. • Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уход за посудой, за плитой, сервировка стола под руководством взрослых. • Умение соблюдать технику безопасности при работе с плитой, холодильником под руководством взрослых.
	Приготовление пищи	29	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять доступные бытовые виды работ при приготовлении пищи: помощь в приготовлении салатов, заваривании чая, приготовлении морсов. • Умение соблюдать технологические процессы при работе на кухне под контролем взрослых. • Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения холодных напитков и других продуктов на кухне. • Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты (нож, тёрка), соблюдая правила безопасности под контролем взрослых.
	Покупки	28	<ul style="list-style-type: none"> • Знать места, где можно совершить различные покупки. • Умение ориентироваться в помещении магазина: отделы, касса. • Совершать мелкие покупки совместно с родителями. • Соблюдать правила поведения в магазине. • Уметь правильно складывать продукты в сумку. • Уметь раскладывать продукты в места хранения.
	Уход за вещами	29	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, складывание одежды, чистка одежды, обуви под руководством взрослых. • Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, чистка одежды и обуви под руководством взрослых. • Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, химических средств бытового назначения. • Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности под руководством взрослых.
	Уборка помещения	21	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять элементарные действия по уборке помещений с помощью взрослых.

			<ul style="list-style-type: none"> • Умение соблюдать правила техники безопасности и санитарно - гигиенических требований при уборке мебели и полов.
	Уборка территории	18	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять элементарные действия по уборке территории (помощь взрослым). • Умение соблюдать правила пользования мусоропроводом и инструментами для уборки территории с помощью взрослых.
	Всего:	170	
8	Обращение с кухонным инвентарем	38ч	<ul style="list-style-type: none"> • Знать назначение посуды и столовых приборов. • Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уход за посудой, за плитой, сервировка стола под руководством взрослых. • Умение соблюдать технику безопасности при работе с плитой, холодильником и другими электроприборами на кухне под руководством взрослых.
	Приготовление пищи	33ч	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять доступные бытовые виды работ при приготовлении пищи: помощь в приготовлении салатов, заваривании чая, приготовлении морсов. • Умение соблюдать технологические процессы при работе на кухне под контролем взрослых. • Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения холодных напитков и других продуктов на кухне. • Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты (нож, тёрка), соблюдая правила безопасности под контролем взрослых. • Умение соблюдать технику безопасности при работе с плитой, холодильником и другими электроприборами на кухне под руководством взрослых.
	Покупки	17ч	<ul style="list-style-type: none"> • Знать места, где можно совершить различные покупки. • Умение ориентироваться в помещении магазина: отделы, касса. • Совершать мелкие покупки совместно с родителями и самостоятельно. • Соблюдать правила поведения в магазине. • Уметь правильно складывать продукты в сумку. • Уметь раскладывать продукты в места хранения. • Умение узнавать информацию о товаре из ценника совместно с родителями.
	Уход за вещами	32ч	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, складывание одежды, чистка одежды, обуви под руководством взрослых. • Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, чистка одежды и обуви под руководством взрослых. • Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, химических средств бытового назначения.

			<ul style="list-style-type: none"> Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности под руководством взрослых.
	Уборка помещения	27ч	<ul style="list-style-type: none"> Умение выполнять элементарные действия по уборке помещений (помощь взрослым). Умение соблюдать правила техники безопасности и санитарно - гигиенических требований при уборке мебели и полов (помощь взрослым).
	Уборка территории	23ч	<ul style="list-style-type: none"> Умение выполнять элементарные действия по уборке территории (помощь взрослым). Умение соблюдать правила пользования мусоропроводом и инструментами для уборки территории с помощью взрослых.
	Всего:	170ч	
9	Обращение с кухонным инвентарем	33ч	<ul style="list-style-type: none"> Умение сервировать стол к завтраку, обеду и ужину. Умение выполнять доступные бытовые виды работ: уход за посудой, за плитой. Умение соблюдать технику безопасности при работе с плитой, холодильником и другими электроприборами на кухне под руководством взрослых.
	Продукты	18ч	<ul style="list-style-type: none"> Узнавать, называть продукты; Умение правильно хранить продукты питания.
	Приготовление пищи	26ч	<ul style="list-style-type: none"> Умение выполнять доступные бытовые виды работ при приготовлении пищи: помощь в приготовлении салатов, выпекании полуфабрикатов. Умение соблюдать технологические процессы при работе на кухне под контролем взрослых. Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения основных продуктов на кухне. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты (нож, тёрка, овощечистка), соблюдая правила безопасности под контролем взрослых. Умение соблюдать технику безопасности при работе с плитой, холодильником и другими электроприборами на кухне под руководством взрослых. (по возможности обучающихся)
	Покупки	25ч	<ul style="list-style-type: none"> Определять место, совершения покупки. Умение ориентироваться в помещении магазина: отделы, касса.

		<ul style="list-style-type: none"> • Совершать мелкие покупки совместно с родителями и самостоятельно. • Соблюдать правила поведения в магазине. • Уметь правильно складывать продукты в сумку. • Уметь раскладывать продукты в места хранения. • Умение узнавать информацию о товаре из ценника совместно с родителями. • Умение сосчитать стоимость покупки на калькуляторе (по возможности обучающихся)
Уход за вещами	22ч	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, складывание одежды, чистка одежды, обуви под руководством взрослых. • Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, чистка одежды и обуви под руководством взрослых. • Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, химических средств бытового назначения. <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности под руководством взрослых.</p>
Уборка помещения	30ч	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять элементарные действия по уборке помещений (помощь взрослым). <p>Умение соблюдать правила техники безопасности и санитарно - гигиенических требований при уборке мебели и полов (помощь взрослым).</p>
Уборка территории	16ч	<ul style="list-style-type: none"> • Умение выполнять элементарные действия по уборке территории (помощь взрослым). <p>Умение соблюдать правила пользования мусоропроводом и инструментами для уборки территории с помощью взрослых.</p>
Всего	170ч	

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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