

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1»

Свердловская область, г. Артемовский, ул. Комсомольская, 6

Тел.: 8(343 63)25336, e-mail: childrenart1@mail.ru сайт: <http://nomerodin.ucoz.ru/>

Приложение 5 к адаптированной
основной общеобразовательной
программе образования
обучающихся с умственной
отсталостью (интеллектуальными
нарушениями) МАОУ «СОШ №1»
(утверждено 25.08.2023)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Домоводство»

(3-9 класс)

2 вариант

1. Пояснительная записка

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, 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 ребенка 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, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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 обучающихся 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".

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью 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.

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».

В ходе реализации предмета обучающиеся овладевают 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.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

В соответствии с примерным учебным планом АООП (вариант 2) для обучающихся сумственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на изучение предмета «Домоводство» в 3 и 4 классе отводится по 1 часу в неделю - 34 часа в год, в 5 классе 3 часа в неделю - 102 часа в год, в 6-9 классы по 5 часов в неделю - 170 часов в год.

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Учебный предмет в 3-4 классах осваивают обучающиеся, которые овладели программным материалом в предметной области «Окружающий мир» (Окружающий природный мир. Человек. Окружающий социальный мир).

Личностные и предметные результаты освоения предмета: Личностные:

- проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей), самостоятельность в разных бытовых ситуациях.

Предметные:

- умение выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места (в классе), уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов,

- отдельные действия (из конкретных поручений) по подражанию сверстнику и по инструкции учителя,

- умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, мыло, лейка, губка-ластик, щетка для обуви, щетка для одежды и др.),

- умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику.

5. Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими

разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты,

набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из

машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся
3 класс (34 часа)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание, виды деятельности
Обращение с кухонным инвентарем.			
1-2	<i>Обращение с посудой</i> Различение предметов посуды для сервировки стола	2	Формирование представлений о предметах посуды для сервировки стола(тарелка, стакан, ложка, вилка, тарелка),о порядке расположения кухонных принадлежностей.
3	Различение предметов посуды для приготовления пищи	1	Формирование представлений о предметах посуды для приготовления супов, вторых и третьих блюд, десертов, посуде для жарки, запекания и др.
4-5	Различение кухонных принадлежностей	2	Формирование представлений о многообразии кухонных принадлежностей(терка, разделочная доска, половник, открывалка, скалка и др.),их применении на кухне.
6	Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	1	Формирование представлений о чистой и грязной посуде, сортировке чистой и грязной посуды, видах очистки разного вида посуды. Рассмотреть последовательность действий при мытье и сушке посуды(очищение от остатков пищи, замачивание, чистка, ополаскивание, сушка).
Накрывание на стол			
7	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1	Формирование представлений о соблюдении последовательности действий при сервировке стола(накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, салфеток, расставление солонок , ваз, блюд).

Уход за одеждой			
8-9	Складывание вещей	2	Формирование умения складывать вещи в определенной последовательности.
10	Вывешивание одежды на плечики	1	Формирование умения вывешивать одежду на плечики.
11-12	Чистка одежды	2	Формирование умения ухаживать за повседневной одеждой и одеждой, предназначенной для прогулки.
Уход за обувью			
13-14	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	2	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви(открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом)
15-16	Различение средств для чистки обуви	2	Формирование умения различать средства для чистки обуви.
17-18	Выбор чистящего средства	2	Формирование умения выбирать средства для чистки обуви.

Уборка помещения и территории			
19-20	Уборка пола Соблюдение последовательности действий при подметании пола	2	Рассматривание последовательности действий при подметании пола(сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну).Выполнение задания с каждым учеником.
21-22	Различение основных частей пылесоса	2	Знакомство с основными частями пылесоса, их предназначением, использованием в быту. Просмотр м/ф «Винтик и Шпунтик-мастера».

23-24	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	2	Знакомство с последовательностью действий при уборке пылесосом(подготовка пылесоса к работе, вставление вилки в розетку, нажатие кнопки, чистка поверхности, выключение, отсоединение съемных деталей пылесоса).Наблюдение за работой няни в спальнях. Практическое знакомство.
25-26	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	2	Знакомство с последовательностью действий при мытье пола(наполнение емкости для мытья пола водой,добавление в воду моющего средства,намачивание и отжимание тряпки,мытьё пола,выливание использованной воды,просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником.
Уборка территории			
27-28	Стребание травы и листьев	2	Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря(веник,лопата,грабли,носилки).Выполнение практических упражнений на территории ДДИ.
29-30	Уборка снега	2	Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря(веник,лопата,грабли,носилки).Выполнение практических упражнений на территории ДДИ.
31-32	Уход за уборочным инвентарем	2	Формирование умения бережного отношения к уборочному инвентарю,умения ухаживать ,проводить чистку инвентаря.
33	Промежуточная аттестация	1	Диагностика
34	Повторение	1	Повторение изученного. Практические

			занятия
	Итого	34	

Тематическое планирование

4 класс (34 часа)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание, виды деятельности
Обращение с кухонным инвентарем			
1-2	<i>Обращение с посудой</i> Различение предметов посуды для сервировки стола	2	Формирование представлений о предметах посуды для сервировки стола(тарелка,стакан,ложка,вилка,тарелка),о порядке расположения кухонных принадлежностей.
3	Различение предметов посуды для приготовления пищи	1	Формирование представлений о предметах посуды для приготовления супов,вторых и третьих блюд,десертов,посуде для жарки,запекания и др.
4-5	Различение кухонных принадлежностей	2	Формирование представлений о многообразии кухонных принадлежностей(терка,разделочная доска,половник,открывалка,скалка и др.),их применении на кухне.
6	Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	1	Формирование представлений о чистой и грязной посуде, сортировке чистой и грязной посуды,видах очистки разного вида посуды. Рассмотреть последовательность действий при мытье и сушке посуды(очищение от остатков пищи, замачивание, чистка,ополаскивание, сушка).
Накрывание на стол			
7-8	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	2	Формирование представлений о соблюдении последовательности действий при сервировке стола(накрывание стола скатертью,расставление посуды,раскладывание столовых приборов,салфеток,расставление

			солонок , ваз,блюд).
	Уход за одеждой		
9-10	Складывание вещей	2	Формирование умения складывать вещи в определенной последовательности.
11	Вывешивание одежды на плечики	1	Формирование умения вывешивать одежду на плечики.
12-13	Чистка одежды	2	Формирование умения ухаживать за повседневной одеждой и одеждой, предназначенной для прогулки.
	Уход за обувью		
14-15	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви(открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом)
16	Различение средств для чистки обуви	1	Формирование умения различать средства для чистки обуви.
17-18	Выбор чистящего средства	2	Формирование умения выбирать средства для чистки обуви.

	Уборка помещения и территории		
19-20	Уборка пола Соблюдение последовательности действий при подметании пола	2	Рассматривание последовательности действий при подметании пола(сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну).Выполнение задания с каждым учеником.

21- 22	Различение основных частей пылесоса	2	Знакомство с основными частями пылесоса, их предназначением, использованием в быту. Просмотр м/ф «Винтик и Шпунтик-мастера».
23- 24	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	2	Знакомство с последовательностью действий при уборке пылесосом (подготовка пылесоса к работе, вставление вилки в розетку, нажатие кнопки, чистка поверхности, выключение, отсоединение съемных деталей пылесоса). Наблюдение за работой няни в спальнях. Практическое знакомство.
25- 26	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	2	Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок). Выполнение практического задания с каждым учеником.
Уборка территории			
27- 28	Сгребание травы и листьев	2	Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, лопата, грабли, носилки). Выполнение практических упражнений на территории ДДИ.
29- 30	Уборка снега	2	Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, лопата, грабли, носилки). Выполнение практических упражнений на территории
31- 32	Уход за уборочным инвентарем	2	Формирование умения бережного отношения к уборочному инвентарю, умения ухаживать, проводить чистку инвентаря.
33	Промежуточная аттестация	1	Диагностика

34	Повторение	1	Повторение изученного. Практические занятия
	Итого	34	

5 класс (102 часа)

Содержание учебного предмета:

Раздел	Краткое содержание раздела
Покупки	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
Уход за одеждой и обувью	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и 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.
Обращение с кухонным инвентарем	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. 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. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми 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.
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. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.
Уборка помещений и территории	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Тематическое планирование

5 класс (102 часа)

№пп	Тема урока	Кол-во часов	Содержание
1	Мой дом.	1	Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.
2	Домашние дела.	1	Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.
3-4	Магазин. Правила поведения в магазине.	2	Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями
5	Покупки. Как делать покупки. Упаковка продуктов в сумки.	1	Соблюдать последовательность упаковки продуктов в сумки
6-7	Посуда и кухонный инвентарь.	2	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне
8	Посуда для сервировки стола.	1	Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;

9	Посуда для приготовления пищи.	1	Использовать посуду и предметы кухонного инвентаря по назначению
10	Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей.	1	Использовать посуду и предметы кухонного инвентаря по назначению
11-12	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды.	2	Знать и уметь использовать средства для мытья посуды. Соблюдать последовательность мытья посуды.
13	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	Знать и уметь использовать средства для мытья посуды. Соблюдать последовательность мытья посуды.
14	Сушка посуды.	1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне
15	Определение места посуды на кухне.	1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне
16-17	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.	2	Использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности
18	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	1	Использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности
19	Уход за бытовыми приборами.	1	Знать правила ухода за бытовыми приборами
20	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов.	1	Знать правила ухода за электробытовыми приборам Осуществлять уход за электробытовыми приборами.
21	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	1	Использовать посуду и предметы кухонного инвентаря по назначению
22-23	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды.	2	Использовать посуду и предметы кухонного инвентаря по назначению. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне
24	Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	Уметь выбирать продукты, необходимые для приготовления блюда.
25	Выбор инвентаря для приготовления блюда.	1	Осуществлять выбор инвентаря для приготовления блюда
26	Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом.	1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне Уметь пользоваться ножом, соблюдая ТБ
27	Натирание на терке.	1	Использовать терку
28	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата.	1	Выбирать продукты для приготовления салата из свежих овощей
29	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки	1	Выбирать продукты для приготовления салата из вареных овощей

	овощей		
30	Приготовление салата из вареных овощей.	1	уметь готовить простые блюда под контролем взрослых .Уметь пользоваться ножом, теркой соблюдая ТБ
31	Уход за вещами.	1	Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью
32	Назначение одежды.	1	Знать назначение предметов одежды
33	Сезонная одежда.	1	Различать одежду по сезонам
34	Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья.	1	Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью
35-36	Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего	2	Выбирать моющее средство,отмерять необходимое количество моющего средства
37	Этапы стирки одежды.	1	Сортировка белья. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины, отключение.
38	Машинная стирка. Составные части стиральной машины.	1	Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины, отключение.
39-40	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	2	Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины, отключение.
41	Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой.	1	Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины, отключение.
42	Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры.	1	Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставлять необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины,
43	Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1	Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины.
44-45	Глажение белья. Составные части утюга.	2	Знать ТБ при работе с утюгом
46	Правила безопасности при работе с утюгом.	1	Знать ТБ при работе с утюгом
47	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1	Уметь пользоваться гладильной доской

48-49	Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья.	2	Уметь пользоваться терморегулятором на утюге
50	Складывание белья и одежды.	1	Выполнять элементарные способы ухода за одеждой
51	Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.	1	Выполнять элементарные способы ухода за одеждой
52	Чистка одежды. Инвентарь для чистки.	1	Выполнять элементарные способы ухода за одеждой
53	Виды обуви.	1	Выполнять элементарные способы ухода за обувью
54-55	Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви.	2	Выполнять элементарные способы ухода за обувью
56	Инвентарь для чистки обуви.	1	Выполнять элементарные способы ухода за обувью
57	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.	1	Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории
58-59	Уборка пола.	2	Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории
60-61	Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	2	Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории
62-63	Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса.	1	Соблюдать правила ТБ при работе с пылесосом. Знать основные части пылесоса
64	Правила безопасной работы с пылесосом.	1	Соблюдать правила ТБ при работе с пылесосом
65	Инвентарь для уборки садового участка	1	Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории
66	Уборка придомовой территории.	1	Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории
67-68	Режим дня школьника.	2	Повторение временных представлений, беседа «Утренняя зарядка», повторение темы личная гигиена, игра «Чистюля Грязнуля», игра «Что не так?», выбор предметов и средств личной гигиены, умывание, мытье рук, шеи, лица и ушей.
69	Закаливание организма. Правила закаливания.	1	Повторение правил личной гигиены, дидактическая игра «Волшебный мешочек», дидактическая игра «Покажи части тела», дидактическая игра «Одевайся по сезону», проведение утренней зарядке, Словарная работа: закаливание, закаливающие процедуры рассказ о значении закаливания организма

			человека
70-71	Уход за полостью рта и зубами.	2	Просмотр мультфильма «Королева Зубная Щетка», лабораторная работа с зеркалом изучаем название и назначение зубов, дидактическая игра «Полезные и вредные продукты », подбор предметов и средств личной гигиены для ухода за полостью рта, имитация действий в правильной последовательности чистки зубов, с/ ролевая игра « Почисть кукле зубки». Умывание. Чистка зубов. Намыливание туалетным мылом зубной щётки. Причёсывание. Чистка ушей. Чистка расчёски.
72	Уход за полостью носа.	1	Беседа о роли полости носа для здоровья человека, рассказ и показ о видах носовых платков и их назначение. Выполнение утренней гигиенической процедуры: умывание, чистка ушей, мытье рук, шеи расчесывание волос и.д. Процедура ухода за носом.
73-74	Сезонная одежда, головные уборы, виды.	2	Знакомство с сезонной одеждой и головными уборами , с инвентарем и приспособлением для чистки одежды и головных уборов, упражнения в одевания и раздевания одежды , застёгивание пальто и брюк на все пуговицы, натягивание носков,
75	Сезонная обувь, виды.	1	Показ и название части обуви, упражнение в различение обуви для правой и левой ноги, шнурование ботинок и развязывание, завязанные шнурки, упражнение в обувании обуви с помощью обувной ложки, с/ ролевая игра «Одень куклу по сезону», дидактическая игра «Подбери обувь».
76	Подготовка сезонной одежды и головных уборов к хранению.	1	Беседа способы подготовки одежды и головных уборов, их место для хранения, мебель для одежды. Упражнения в одевании и раздевание, застегивание пуговиц и молнии, изучения стороны и части одежды. Складывание одежды и размещения в мебельном шкафу. Чистка одежды одежной щеткой, сушка мокрой одежды в расправленном виде,

			чистка одежды одежной щеткой, встряхивание одежды и головных уборов от капли дождя, с/ ролевая игра «Одень куклу по сезону».
77	Чистка и мытье обуви.	1	Упражнение в различение обуви для правой и левой ноги, шнурование ботинок и развязывание, завязанные шнурки, упражнение в обувании обуви с помощью обувной ложки, подбор инвентаря для ухода за обувью, упражнения в движении руки со щеткой по обуви, чистка и мытье кожаной обуви.
78	Подготовка сезонной обуви к хранению.	1	просушивание обуви (около обогревательных систем, специальными приборами, подручными материалами), Сушка обуви (набить носок бумагой).
79	Жилье по назначению.	1	Рассказ-описание «Наша квартира»; собери картинки: «Спальня для родителей», «Детская комната Коли», «Гостиная комната», «Наша кухня», «Ванная и санузел»; словарная работа: гостиная, спальня, детская комната, санузел.
80-81	Гигиенические требования к жилому помещению.	2	Вытирание обуви перед входом в помещение, проветривание помещения; удаление пыли с подоконника; словарная работа: сквозняк, комфорт, проветривание.
82-83	Инвентарь и приспособления для сухой уборки дома.	2	Определение инвентаря и приспособлений для сухой уборки, Удаление пыли сухой тряпкой с подоконника, дверей, батарей, полки, определение необходимости подметания пола, подметание пола, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
84-85	Инвентарь, приспособления для влажной уборки дома.	2	Подбор инвентаря и приспособлений для уборки помещения; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; расправление и правильное удерживание тряпочки в руке при работе; мытье парт; чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
86-87	Чистящие и моющие средства для влажной уборки квартиры, их виды.	2	Изучение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими

			<p>средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; дидактическая игра «Подбери картинку».</p>
88	Уборка помещения. Мытье двери.	1	<p>Беседа о назначении дверей в квартире. Повторение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; мытье дверей с двух сторон, уборка инвентаря на место, мытье рук и нанесение крема.</p>
89	Уборка помещения. Мытье батареи.	1	<p>Беседа о назначении батареи в доме, повторение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; мытье батареи, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.</p>
90	Уборка помещения. Мытье плинтуса.	1	<p>Нахождение и показа плинтуса, повторение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; мытье плинтуса, мытье рук и нанесение крема.</p>
91	Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	1	<p>Определение беспорядка в детской комнате; определение вида пола; выбор инвентаря для уборки; размещение игрушек на свои места, проветривание комнаты, подметание пола, удаление пыли с мебели и подоконника, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.</p>
92	Место приготовления пищи. Кухонная мебель, назначение.	1	<p>Беседа и знакомство с кухней и ее мебелью. Показ и названия предметов кухонной мебели, дидактическая игра «Покажи только кухонную мебель», с/р игра «Поможем Федоре убираться</p>

			в шкафу». (мытьё и вытирание полок в шкафу, размещение продуктов и посуды в шкафу)
93	Санитарно- гигиенические требования к состоянию кухни.	1	Беседа о санитарно-гигиенических требованиях к кухне. Проветривание кухни; удаление пыли с мебели и подоконника; уборка в шкафах, мытьё посуды и мойки, подметание пола, вынос мусора, уход за руками после работы.
94	Уход за кухонной мебелью.	1	Знакомство с кухонной мебелью, изучение названия и назначение каждого шкафа, надевание фартука, отработка приемов технологически правильно держать тряпку во время удаления грязи и пыли с полки, вытирание полочек в шкафу.
95	Посуда для приготовления пищи.	1	Показ и названия предметов кухонной посуды, дидактическая игра «Покажи только кухонную посуду», соотношение размера конфорки с дном кухонной посуды (кастрюли, сковороды, ковша), упражнение в наливании воды до отметки, дидактическая игра «Подбери посуду к блюдам», мытьё посуды, вытирание посуды, размещения посуды на место.
96	Продукты первой необходимости.	1	Показ и название продуктов первой необходимости, размещение продуктов для хранения в холодильнике, дидактическая игра: «Съедобное несъедобное» , дидактическая игра «Найди место продуктам»; лабораторная работа: определение продукта на вкус «Горькое, сладкое, соленое»; сюжетно- ролевая игра «Продуктовая корзина».
97	Мытьё и чистка овощей и фруктов.	1	Знакомство с первичной обработкой продуктов по картинке, составление технологической карты первичной обработке овощей, выбор инструментов для первичной обработке продуктов, надевание фартуков, мытьё овощей и фруктов, чистка при помощи овощечистки, удаление из плодов фруктов семечек и косточек, разрезание фруктов пополам, выкладывание продуктов, мытьё и чистка фруктов и овощей, лабораторная работа «Отделяем съедобную часть от несъедобной». словарная работа: овощечистка.
98	Натираание овощей и фруктов на	1	Знакомство с теркой и ее назначение,

	терке.		дидактическая игра «Сладкое, горькое, кислое», выбор инвентаря для первичной обработке продуктов, надевание фартуков, мытье овощей и фруктов, чистка при помощи овощечистки, натирание на терке, словарная работа: терка.
99	Приготовление фруктового салата.	1	дидактическая игра «Сладкое, кислое», повторение правила техники безопасности при работе с режущими инструментами по картинке, надевание фартуков, мытье рук, мытье фруктов, чистка при помощи овощечистки, нарезка.
100	Тренинг «Уборка кухни»	1	выбор инвентаря для уборки; размещение посуды на свои места, мытье мойки, рабочего места, проветривание, подметание пола, сборка мусора и вынос, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
101	Промежуточная аттестация	1	Проверка знаний. Диагностика
102	Повторение	1	Повторение изученного.
	Итого	102	

Тематическое планирование

6 класс (170 часов)

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание
1-2	Режим дня школьника.	2	Повторение временных представлений, беседа «Утренняя зарядка», повторение темы личная гигиена, игра «Чистюля Грязнуля», игра «Что не так?», выбор предметов и средств личной гигиены, умывание, мытье рук, шеи, лица и ушей.
3-4	Закаливание организма. Правила закаливания.	2	Повторение правил личной гигиены, дидактическая игра «Волшебный мешочек», дидактическая игра «Покажи части тела», дидактическая игра «Одевайся по сезону», проведение утренней зарядке, Словарная работа: закаливание, закаливающие процедуры рассказ о значении закаливания организма человека
5-6	Уход за полостью рта и зубами.	2	Просмотр мультфильма «Королева Зубная Щетка», лабораторная работа с зеркалом изучаем название и назначение зубов, дидактическая игра «Полезные и вредные продукты », подбор

			предметов и средств личной гигиены для ухода за полостью рта, имитация действий в правильной последовательности чистки зубов, с/ ролевая игра « Почисть кукле зубки». Умывание. Чистка зубов. Намыливание туалетным мылом зубной щётки. Причёсывание. Чистка ушей. Чистка расчёски.
7-8	Уход за полостью носа.	2	Беседа о роли полости носа для здоровья человека, рассказ и показ о видах носовых платков и их назначение. Выполнение утренней гигиенической процедуры: умывание, чистка ушей, мытье рук, шеи расчесывание волос и.д. Процедура ухода за носом.
9-10	Сезонная одежда, головные уборы, виды.	2	Знакомство с сезонной одеждой и головными уборами , с инвентарем и приспособлением для чистки одежды и головных уборов, упражнения в одевания и раздевания одежды , застёгивание пальто и брюк на все пуговицы, натягивание носков,
11-12	Сезонная обувь, виды.	2	Показ и название части обуви, упражнение в различение обуви для правой и левой ноги, шнурование ботинок и развязывание, завязанные шнурки, упражнение в обувании обуви с помощью обувной ложки, с/ ролевая игра «Одень куклу по сезону», дидактическая игра «Подбери обувь».
13-14	Подготовка сезонной одежды и головных уборов к хранению.	2	Беседа способы подготовки одежды и головных уборов, их место для хранения, мебель для одежды. Упражнения в одевании и раздевание, застегивание пуговиц и молнии, изучения стороны и части одежды. Складывание одежды и размещения в мебельном шкафу. Чистка одежды одежной щеткой, сушка мокрой одежды в расправленном виде, чистка одежды одежной щеткой, встряхивание одежды и головных уборов от капли дождя, с/ ролевая игра «Одень куклу по сезону».
15-16	Чистка и мытье обуви.	2	Упражнение в различение обуви для правой и левой ноги, шнурование ботинок и развязывание, завязанные шнурки, упражнение в обувании обуви с помощью обувной ложки, подбор инвентаря для ухода за обувью, упражнения в движение руки со

			щеткой по обуви, чистка и мытье кожаной обуви.
17-18	Подготовка сезонной обуви к хранению.	2	просушивание обуви (около обогревательных систем, специальными приборами, подручными материалами), Сушка обуви (набить носок бумагой).
19-20	Жилье по назначению.	2	Рассказ-описание «Наша квартира»; собери картинки: «Спальня для родителей», «Детская комната Коли», «Гостиная комната», «Наша кухня», «Ванная и санузел»; словарная работа: гостиная, спальня, детская комната, санузел.
21-22	Гигиенические требования к жилому помещению.	2	Вытирание обуви перед входом в помещение, проветривание помещения; удаление пыли с подоконника; словарная работа: сквозняк, комфорт, проветривание.
23-24	Инвентарь и приспособления для сухой уборки дома.	2	Определение инвентаря и приспособлений для сухой уборки, Удаление пыли сухой тряпкой с подоконника, дверей, батарей, полок, определение необходимости подметания пола, подметание пола, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
25-26	Инвентарь, приспособления для влажной уборки дома.	2	Подбор инвентаря и приспособлений для уборки помещения; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; расправление и правильное удерживание тряпочки в руке при работе; мытье парт; чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
27-28	Чистящие и моющие средства для влажной уборки квартиры, их виды.	2	Изучение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; дидактическая игра «Подбери картинку».
29-30	Уборка помещения. Мытье двери.	2	Беседа о назначении дверей в квартире. Повторение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника

			безопасности при использовании моющих средств»; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; мытье дверей с двух сторон, уборка инвентаря на место, мытье рук и нанесение крема.
31-32	Уборка помещения. Мытье батареи.	2	Беседа о назначении батареи в доме, повторение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; мытье батареи, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
33-34	Уборка помещения. Мытье плинтуса.	2	Нахождение и показа плинтуса, повторение условных обозначений на упаковках с чистящими и моющими средствами; работа с плакатом «Техника безопасности при использовании моющих средств»; наполнение таза водой; отработка упражнений в смачивание и отжимание тряпки; мытье плинтуса, мытье рук и нанесение крема.
35-36	Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	2	Определение беспорядка в детской комнате; определение вида пола; выбор инвентаря для уборки; размещение игрушек на свои места, проветривание комнаты, подметание пола, удаление пыли с мебели и подоконника, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
37-38	Место приготовления пищи. Кухонная мебель, назначение.	2	Беседа и знакомство с кухней и ее мебелью. Показ и названия предметов кухонной мебели, дидактическая игра «Покажи только кухонную мебель», с/р игра «Поможем Федоре убираться в шкафу». (мытьё и вытирание полок в шкафу, размещение продуктов и посуды в шкафу)
39-40	Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни.	2	Беседа о санитарно-гигиенических требованиях к кухне. Проветривание кухни; удаление пыли с мебели и подоконника; уборка в шкафах, мытье посуды и мойки, подметание пола, вынос мусора, уход за руками после работы.

41-42	Уход за кухонной мебелью.	2	Знакомство с кухонной мебелью, изучение названия и назначение каждого шкафа, надевание фартука, отработка приемов технологически правильно держать тряпку во время удаления грязи и пыли с полки, вытирание полочек в шкафу.
43-44	Посуда для приготовления пищи.	2	Показ и названия предметов кухонной посуды, дидактическая игра «Покажи только кухонную посуду», соотношение размера конфорки с дном кухонной посуды (кастрюли, сковороды, ковша), упражнение в наливании воды до отметки, дидактическая игра «Подбери посуду к блюдам», мытье посуды, вытирание посуды, размещения посуды на место.
45-46	Продукты первой необходимости.	2	Показ и название продуктов первой необходимости, размещение продуктов для хранения в холодильнике, дидактическая игра: «Съедобное несъедобное», дидактическая игра «Найди место продуктам»; лабораторная работа: определение продукта на вкус «Горькое, сладкое, соленое»; сюжетно-ролевая игра «Продуктовая корзина».
47-48	Мытье и чистка овощей и фруктов.	2	Знакомство с первичной обработкой продуктов по картинке, составление технологической карты первичной обработке овощей, выбор инструментов для первичной обработке продуктов, надевание фартуков, мытье овощей и фруктов, чистка при помощи овощечистки, удаление из плодов фруктов семечек и косточек, разрезание фруктов пополам, выкладывание продуктов, мытье и чистка фруктов и овощей, лабораторная работа «Отделяем съедобную часть от несъедобной». словарная работа: овощечистка.
49-50	Натирание овощей и фруктов на терке.	2	Знакомство с теркой и ее назначение, дидактическая игра «Сладкое, горькое, кислое», выбор инвентаря для первичной обработке продуктов, надевание фартуков, мытье овощей и фруктов, чистка при помощи овощечистки, натирание на терке, словарная работа: терка.
51-52	Приготовление фруктового салата.	2	дидактическая игра «Сладкое, кислое», повторение правила техники безопасности при работе с режущими

			инструментами по картинке, надевание фартуков, мытье рук, мытье фруктов, чистка при помощи овощечистки, нарезка.
53-54	Тренинг «Уборка кухни»	2	выбор инвентаря для уборки; размещение посуды на свои места, мытье мойки, рабочего места, проветривание, подметание пола, сборка мусора и вынос, чистка и уборка инвентаря на место; мытье рук и нанесение крема.
55-56	Промежуточная аттестация	2	Проверка знаний. Диагностика
57-58	Повторение	2	Повторение изученного.
59-63	«Кукла Таня простудилась» носовые платки	5	правильное пользование носовым платком; пользование расчёской и ухода за ней; навыки в умывании, знание предметов туалета и их назначения
64-65	«Доброе утро, расчёска!»	2	
66-67	«Умывание каждый день» мыло и полотенце	2	
68-72	«Помогаем маме» мытье парт (столов)	5	выбор фартука и косынки из предложенных для занятия, завязывания на себе, мытье парт по алгоритму
73-74	«Чистим одежду»	2	
75-80	«Чистим обувь»	6	содержание в порядке одежды и обуви, учить просушивать и чистить свою одежду, протирать обувь
81-82	«Опрятный внешний вид»	2	
83-88	«К нам пришла Замарашка» умывание	6	закрепить навыки детей в умывании, в знании предметов туалета и их назначения; закрепить и проверить культурно-гигиенические навыки
89-90	«Ушки чистые» ватные палочки	2	
91-92	«Лесные звери» пользование туалетной бумагой	2	
93-94	«В гостях у Варвары-красы, длинной косы»	2	
95-96	«Чистые столы»	2	мытьё и протирание мебели в классе
97-98	«Мебель»	2	
99-104	«Чистые игрушки»	6	обтирание игрушек влажной тряпочкой, мытье игрушек в мыльной воде, уборка территории возле школы
105-106	«Уборка территории»	2	
107-108	«Умывание каждый день»	2	закрепление навыков детей в умывании, в знании предметов туалета и их назначения;
109-110	«Умывание каждый день»	2	
111-	«Чистота и порядок» мытье парт,	2	

112	полочек, шкафчиков		
113-118	«Вместе с куклой на прогулку» чистка одежды и обуви после прогулки	6	мытьё мебели
119-124	«Одежда для прогулки» подбор одежды по сезону	6	содержание в порядке одежды и обуви, подбор и одевание одежды по сезону
125-126	«Рукавички»	2	
127-128	«Чистим одежду и обувь»	2	
129-134	«Как мы кормим Хрюшу и Степашку» сервировка	6	сервировка стола, действия по алгоритму (использование схем, пиктограмм); уборка столовой посуды, знание и назначение столовой посуды
135-136	«Угостим куклу» сервировка	2	
137-138	«Федорино горе»	2	
139-144	«Чистый пол» подметание веником	6	подметание пола веником, заметание мусора насовок, мытьё пола шваброй и тряпкой
145-146	«Пол блестит и сверкает» мытьё пола	2	
147-152	«Чистая одежда» стирка одежды для кукол, тряпочек	6	подметание пола веником, заметание мусора насовок, мытьё пола шваброй и тряпкой
153-154	«Уход за комнатными растениями» полив цветов протирание листьев	2	
153	«Как мы кормим Зайку и Мишутку» сервировка	1	сервировка стола, выбор посуды, действие по алгоритму (по схеме, пиктограммы); протирание поверхностей от пыли по алгоритму; назначение и использование бумажных салфеток
154	«Пыльные полки» протирание пыли	2	
155	«А ребята не поросята!» пользование бумажными салфетками	2	
156	«Помогаем маме» работа с веником и совком	1	подметание пола веником, заметание мусора насовок, мытьё пола шваброй и тряпкой
157	«Ждем гостей» мытьё пола	1	
158	«Маленькие помощники» стирка	1	стирка в тазике одежды для кукол, стирки тряпочек для уборки, полив из лейки комнатных растений, протирание листьев цветов влажной тряпочкой; уборка территории возле школы
159	«Цветы на окне» полив растений	1	
160	«Весна пришла!» уборка территории	1	
161	«Праздничный стол» сервировка	1	сервировка стола на праздник, культура поведения за столом, уборка, мытьё посуды
162	«Послушные ребята» правила поведения за столом	1	
163	«Уборка после ухода гостей» уборка, мытьё посуды	1	
164	«Помогаем бабушке» подметание пола	1	подметание пола веником, заметание мусора насовок, мытьё пола шваброй и тряпкой
165	«Грязный пол» мытьё пола	1	
166-167	«Грязные платочки», «Платье запачкалось» стирка	1	стирка в тазике, полив из лейки комнатных растений, протирание листьев цветов влажной тряпочкой,
168	«Цветы завяли» полив,	1	

	опрыскивание		опрыскивание из пульверизатора;
169	«Чистота вокруг школы!»	1	уборка территории возле школы
170	<i>Итоговая аттестация</i>	1	«Труд на участке» (коллективные поручения) «Чаепитие» сервировка стола

Содержание рабочей программы 7 класса (170 часов)

Повторение пройденного (6 ч) Завтрак (17 ч)

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.

Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе).

Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед (24 ч)

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления).

Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

Ужин (16 ч)

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме (14 ч)

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.

Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (13 ч)

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме (18 ч)

Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).

Праздничная кулинария (22 ч)

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие

Ремонт в доме (28ч)

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14-18 квадратных метров. Подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Повторение (12ч)

Мелкий технический ремонт (для мальчиков).

Тематическое планирование

7 класс (170 часов)

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание
1-6	Повторение пройденного	6	Повторить и пройденные знания и умения
7-8	Ежедневное меню	2	Знать основные продукты питания и их стоимость
9-11	Стоимость основных продуктов для семьи. Продуктовая корзина на неделю	3	Знать основные продукты питания и их стоимость
12-14	Завтраки (содержание меню)	4	Иметь представление о бутербродах
15-17	Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая)	3	Уметь самостоятельно приготовить завтрак (бутерброды, чай)
18-	Блюда из яиц (яичницы, омлеты).	3	Иметь представление о блюдах

20	Напитки для завтрака (соки, чай, кофе)		из яиц, напитках
21-23	Посуда для завтрака.Сервировка стола	3	Знать о видах посуды для завтрака. Уметь сервировать стол для завтрака
24-25	Меню на обед	2	Уметь составлять меню из доступных продуктов
26-27	Стоимость и расчет основных продуктов	2	Уметь рассчитать стоимость продуктов на обед
28-29	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов	2	Иметь представление об обеде, уметь готовить салаты из овощей
30-31	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты)	2	Уметь готовить супы из полуфабрикатов
32-33	Супы (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о первых блюдах, знать способы приготовления легких бульонов
34-35	Мясные блюда (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о мясных блюдах из мяса, уметь готовить мясные блюда
36-37	Рыбные блюда (способы, приготовления)	2	Иметь представление о блюдах из рыбы, уметь приготовить блюдо из рыбы
38-39	Картофельные блюда	2	Иметь представление о блюдах из картофеля, уметь приготовить блюдо из картофеля
40-41	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др)	2	Иметь представление о салатах, уметь готовить салаты из овощей.
42-43	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о фруктовых напитках. Уметь Готовить фруктовые напитки
44-45	Посуда для обеда, сервирование	2	Знать основные правила сервировки стола
46-47	Правила приёма пищи	2	Знать правила поведения за столом
48-51	Меню на ужин (стоимость и расчёт основных продуктов)	4	Знать основные продукты питания для ужина. Уметь рассчитать стоимость ужина
52-55	Холодный, горячий ужин(меню, способы приготовления)	4	Уметь готовить холодный ужин
56-59	Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки)	4	Иметь представление о напитках для ужина, уметь готовить напитки для ужина
60-63	Посуда для ужина.Сервировка стола	4	Уметь правильно подготавливать стол для ужина. Знать правила сервировки стола
64-66	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда	3	Знать историю хлеба от зерна до стола
67-	Русский хлеб, его разновидности	3	Уметь различать сорта хлеба

69			
70-73	Хранение хлеба	3	Знать правила хранения хлеба. Уметь правильно хранить хлеб.
74-77	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	3	Знать о блюдах из хлеба. Уметь готовить блюда из хлеба
78-83	Соль, её назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред	6	Знать правила хранения и пользы соли и сахара. Уметь правильно хранить их.
84-90	Виды пряностей и приправ в пище	7	Знать о приправах, уметь различать виды пряностей
91	Когда случаются праздники?	1	Иметь представление о семейных праздниках. Знать основные правила этикета гостеприимства
92-93	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	2	Знать основные правила этикета гостеприимства
94-96	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений)	3	Знать последовательность проведения уборки к приему гостей
97-98	Дизайн праздничного дома	2	Уметь приготовить дом для праздника
99-101	Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь	3	Знать основные правила приема гостей
102-104	Прием подарков, поздравлений, общение с гостями	3	Уметь правильно выражать благодарность.
105-107	Проводы, прощание с гостями	3	Знать правила прощания
108	Проводы, прощание с гостями	1	Знать правила прощания
109-110	Продукты для праздника их расчётная стоимость.	2	Изучить основные продукты питания для праздника, уметь рассчитывать праздничное меню
111-112	Продукты для праздника их расчётная стоимость.	2	Изучить основные продукты питания для праздника, уметь рассчитывать праздничное меню
113-114	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	Уметь составлять праздничное меню
115-116	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	Уметь составлять праздничное меню
117-118	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	2	Уметь составлять праздничное меню
119-120	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	2	Уметь составлять праздничное меню
121-122	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	2	Иметь представление о праздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения
123-124	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	2	Иметь представление о праздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения
125-126	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани,	2	Уметь правильно подготавливать праздничный

	однородная посуда и столовые приборы).		стол
127-128	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	2	Уметь правильно подготавливать праздничный стол
129-130	Украшение на столе (свечи, цветы).	2	Уметь сервировать стол для гостей
131	Виды ремонта в доме	1	Знать о видах ремонта в доме
132-133	Виды ремонта в доме	2	Знать о видах ремонта в доме
134	Косметический ремонт:подготовка помещений	1	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей
135-136	Косметический ремонт:подготовка помещений	2	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей
137	Закупка необходимыхматериалов	1	Иметь представление оремонте.
138-139	Закупка необходимых материалов	2	Знать необходимые материалы для ремонта
140-141	Обновление потолков (правила, практические приемы)	2	Знать технологию обновления потолков,повторить техники безопасности
142-143	Обновление потолков (правила, практические приемы)	2	Знать технологию обновления потолков,повторить техники безопасности
144-145	Оклеивание стен обоями(правила выбора обоев)	2	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей правильно рассчитывать метраж обоев
146-147	Оклеивание стен обоями(правила расчета)	2	Уметь правильно рассчитывать метраж обоев
148-149	Подготовка обоев и клея	2	Знать об обойных клеях,уметь готовить раствор клея
150-151	Правила наклеивания обоев	2	Знать о правилах наклеивания обоев
152-155	Краски для ремонта окон,дверей, пола (названия, распознания банок, техника безопасности, правила окрашивания).	4	Знать о видах красок, уметь определять видкрасок
156	Мелкий технический ремонт (для мальчиков)	1	Знать о видах красок, уметь определять видкрасок
157-158	Экскурсия в магазин строительных материалов	2	Знать строительно-ремонтные материалы.
159-170	Повторение	12	Знать и обобщать пройденное

Тематическое планирование

8 класс (170 часов)

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание
1-6	Повторение пройденного	6	Повторить и пройденные знания и умения
7-8	Ежедневное меню	2	Знать основные продукты питания и их стоимость
9-11	Стоимость основных продуктов для семьи. Продуктовая корзина на неделю	3	Знать основные продукты питания и их стоимость
12-14	Завтраки (содержание меню)	4	Иметь представление о бутербродах
15-17	Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая)	3	Уметь самостоятельно приготовить завтрак (бутерброды, чай)
18-20	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе)	3	Иметь представление о блюдах из яиц, напитках
21-23	Посуда для завтрака. Сервировка стола	3	Знать о видах посуды для завтрака. Уметь сервировать стол для завтрака
24-25	Меню на обед	2	Уметь составлять меню из доступных продуктов
26-27	Стоимость и расчет основных продуктов	2	Уметь рассчитать стоимость продуктов на обед
28-29	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов	2	Иметь представление о обеде, уметь готовить салаты из овощей
30-31	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты)	2	Уметь готовить супы из полуфабрикатов
32-33	Супы (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о первых блюдах, знать способы приготовления легких бульонов
34-35	Мясные блюда (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о блюдах из мяса, уметь готовить мясные блюда
36-37	Рыбные блюда (способы, приготовления)	2	Иметь представление о блюдах из рыбы, уметь приготовить блюдо из рыбы
38-39	Картофельные блюда	2	Иметь представление о блюдах из картофеля, уметь приготовить блюдо из картофеля
40-41	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др)	2	Иметь представление о салатах, уметь готовить салаты из овощей.
42-43	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о напитках. Уметь готовить фруктовые напитки

44-45	Посуда для обеда, сервирование	2	Знать основные правила сервировки стола
46-47	Правила приёма пищи	2	Знать правила поведения за столом
48-51	Меню на ужин (стоимость и расчёт основных продуктов)	4	Знать основные продукты питания для ужина. Уметь рассчитать стоимость ужина
52-55	Холодный, горячий ужин (меню, способы приготовления)	4	Уметь готовить холодный ужин
56-59	Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки)	4	Иметь представление о напитках для ужина, уметь готовить напитки для ужина
60-63	Посуда для ужина. Сервировка стола	4	Уметь правильно подготавливать стол для ужина. Знать правила сервировки стола
64-66	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда	3	Знать историю хлеба от зерна до стола
67-69	Русский хлеб, его разновидности	3	Уметь различать сорта хлеба
70-73	Хранение хлеба	3	Знать правила хранения хлеба. Уметь правильно хранить хлеб.
74-77	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	3	Знать о блюдах из хлеба. Уметь готовить блюда из хлеба
78-83	Соль, её назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред	6	Знать правила хранения и пользы соли и сахара. Уметь правильно хранить их.
84-90	Виды пряностей и приправ в пище	7	Знать о приправах, уметь различать виды пряностей
91	Когда случаются праздники?	1	Иметь представление о семейных праздниках. Знать основные правила этикета гостеприимства
92-93	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	2	Знать основные правила этикета гостеприимства
94-96	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений)	3	Знать последовательность проведения уборки к приему гостей
97-98	Дизайн праздничного дома	2	Уметь приготовить дом для праздника
99-101	Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь	3	Знать основные правила приема гостей
102-104	Прием подарков, поздравлений, общение с гостями	3	Уметь правильно выражать благодарность.
105-107	Проводы, прощание с гостями	3	Знать правила прощания
108	Проводы, прощание с гостями	1	Знать правила прощания
109-110	Продукты для праздника их расчётная стоимость.	2	Изучить основные продукты питания для праздника, уметь рассчитывать праздничное меню

111-112	Продукты для праздникаих расчётная стоимость.	2	Изучить основные продукты питания дляпраздника, уметь Рассчитывать праздничное меню
113-114	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	Уметь составлять праздничное меню
115-116	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	Уметь составлять праздничное меню
117-118	Праздничная кулинария(3-5 рецептов).	2	Уметь составлять праздничное меню
119-120	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	2	Уметь составлять праздничное меню
121-122	Праздничное тесто(пироги, пирожки, печенье).	2	Иметь представление опраздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения
123-124	Праздничное тесто (пироги, пирожки,печенье).	2	Иметь представление опраздничных пирогах. Уметь приготовить Пирог для угощения
125-126	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	2	Уметь правильно подготавливать праздничный стол
127-128	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	2	Уметь правильно подготавливать праздничный стол
129-130	Украшение на столе (свечи, цветы).	2	Уметь сервировать стол для гостей
131	Виды ремонта в доме	1	Знать о видах ремонта в доме
132-133	Виды ремонта в доме	2	Знать о видах ремонта в доме
134	Косметический ремонт:подготовка помещений	1	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей
135-136	Косметический ремонт:подготовка помещений	2	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей
137	Закупка необходимыхматериалов	1	Иметь представление оремонте.
138-139	Закупка необходимых материалов	2	Знать необходимые материалы для ремонта
140-141	Обновление потолков (правила, практическиеприемы)	2	Знать технологию обновления потолков,повторить техники безопасности
142-143	Обновление потолков (правила, практические приемы)	2	Знать технологию обновления потолков,повторить техники безопасности
144-145	Оклеивание стен обоями(правила выбора обоев)	2	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей правильно рассчитывать метраж обоев

146-147	Оклеивание стен обоями(правила расчета)	2	Уметь правильно рассчитывать метраж обоев
148-149	Подготовка обоев и клея	2	Знать об обойных клеях, уметь готовить раствор клея
150-151	Правила наклеивания обоев	2	Знать о правилах наклеивания обоев
152-155	Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавания банок, техника безопасности, правила окрашивания).	4	Знать о видах красок, уметь определять виды красок
156	Мелкий технический ремонт (для мальчиков)	1	Знать о видах красок, уметь определять виды красок
157-158	Экскурсия в магазин строительных материалов	2	Знать строительно-ремонтные материалы.
159-170	Повторение	12	Знать и обобщать пройденное

Тематическое планирование

9 класс (170 часов)

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание
1-6	Повторение пройденного	6	Повторить и пройденные знания и умения
7-8	Ежедневное меню	2	Знать основные продукты питания и их стоимость
9-11	Стоимость основных продуктов для семьи. Продуктовая корзина на неделю	3	Знать основные продукты питания и их стоимость
12-14	Завтраки (содержание меню)	4	Иметь представление о бутербродах
15-17	Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каша (манная, гречневая)	3	Уметь самостоятельно приготовить завтрак(бутерброды, чай)
18-20	Блюда из яиц(яичницы, омлеты) Напитки для завтрака (соки, чай, кофе)	3	Иметь представление о блюдах из яиц, напитках
21-23	Посуда для завтрака. Сервировка стола	3	Знать о видах посуды для завтрака. Уметь сервировать стол для завтрака
24-25	Меню на обед	2	Уметь составлять меню из доступных продуктов
26-27	Стоимость и расчет основных продуктов	2	Уметь рассчитать стоимость продуктов на обед
28-29	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов	2	Иметь представление о обеде, уметь готовить салаты из овощей
30-	Быстрые обеды (мясные)	2	Уметь готовить супы из

31	кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты)		полуфабрикатов
32-33	Супы (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о первых блюдах, знать способы приготовления легких бульонов
34-35	Мясные блюда (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о блюдах из мяса, уметь готовить мясные блюда
36-37	Рыбные блюда (способы, приготовления)	2	Иметь представление о блюдах из рыбы, уметь приготовить блюдо из рыбы
38-39	Картофельные блюда	2	Иметь представление о блюдах из картофеля, уметь приготовить блюдо из картофеля
40-41	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др)	2	Иметь представление о салатах, уметь готовить салаты из овощей.
42-43	Фруктовые напитки (виды, способы приготовления)	2	Иметь представление о напитках. Уметь готовить фруктовые напитки
44-45	Посуда для обеда, сервирование	2	Знать основные правила сервировки стола
46-47	Правила приёма пищи	2	Знать правила поведения за столом
48-51	Меню на ужин (стоимость и расчёт основных продуктов)	4	Знать основные продукты питания для ужина. Уметь рассчитать стоимость ужина
52-55	Холодный, горячий ужин (меню, способы приготовления)	4	Уметь готовить холодный ужин
56-59	Напитки для ужина (тёплое молоко, кефир, соки)	4	Иметь представление о напитках для ужина, уметь готовить напитки для ужина
60-63	Посуда для ужина. Сервировка стола	4	Уметь правильно подготавливать стол для ужина. Знать правила сервировки стола
64-66	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда	3	Знать историю хлеба от зерна до стола
67-69	Русский хлеб, его разновидности	3	Уметь различать сорта хлеба
70-73	Хранение хлеба	3	Знать правила хранения хлеба. Уметь правильно хранить хлеб.
74-77	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин	3	Знать о блюдах из хлеба. Уметь готовить блюда из хлеба
78-83	Соль, её назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред	6	Знать правила хранения и пользы соли и сахара. Уметь правильно хранить их.
84-90	Виды пряностей и приправ в пище	7	Знать о приправах, уметь различать виды пряностей
91	Когда случаются праздники?	1	Иметь представление о семейных праздниках. Знать основные правила этикета гостеприимства

92-93	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей	2	Знать основные правила этикета гостеприимства
94-96	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений)	3	Знать последовательность проведения уборки к приему гостей
97-98	Дизайн праздничного дома	2	Уметь приготовить дом для праздника
99-101	Этикетные правила приема гостей. Внешний вид, речь	3	Знать основные правила приема гостей
102-104	Прием подарков, поздравлений, общение с гостями	3	Уметь правильно выражать благодарность.
105-107	Проводы, прощание с гостями	3	Знать правила прощания
108	Проводы, прощание с гостями	1	Знать правила прощания
109-110	Продукты для праздника их расчётная стоимость.	2	Изучить основные продукты питания для праздника, уметь рассчитывать праздничное меню
111-112	Продукты для праздника их расчётная стоимость.	2	Изучить основные продукты питания для праздника, уметь Рассчитывать праздничное меню
113-114	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	Уметь составлять праздничное меню
115-116	Меню для праздничного стола на 6 персон.	2	Уметь составлять праздничное меню
117-118	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	2	Уметь составлять праздничное меню
119-120	Праздничная кулинария (3-5 рецептов).	2	Уметь составлять праздничное меню
121-122	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	2	Иметь представление о праздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения
123-124	Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье).	2	Иметь представление о праздничных пирогах. Уметь приготовить пирог для угощения
125-126	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	2	Уметь правильно подготавливать праздничный стол
127-128	Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).	2	Уметь правильно подготавливать праздничный стол
129-130	Украшение на столе (свечи, цветы).	2	Уметь сервировать стол для гостей
131	Виды ремонта в доме	1	Знать о видах ремонта в доме
132-133	Виды ремонта в доме	2	Знать о видах ремонта в доме
134	Косметический ремонт: подготовка помещений	1	Уметь выполнять рабочие операции по подготовке

			поверхностей
135-136	Косметический ремонт:подготовка помещений	2	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей
137	Закупка необходимыхматериалов	1	Иметь представление оремонте.
138-139	Закупка необходимых материалов	2	Знать необходимые материалы для ремонта
140-141	Обновление потолков (правила, практическиеприемы)	2	Знать технологию обновления потолков,повторить техники безопасности
142-143	Обновление потолков (правила, практические приемы)	2	Знать технологию обновления потолков,повторить техники безопасности
144-145	Оклеивание стен обоями(правила выбора обоев)	2	Уметь выполнять рабочие операции поподготовке поверхностей правильно рассчитывать метраж обоев
146-147	Оклеивание стен обоями(правила расчета)	2	Уметь правильно рассчитывать метраж обоев
148-149	Подготовка обоев и клея	2	Знать об обойных клеях,уметь готовить раствор клея
150-151	Правила наклеивания обоев	2	Знать о правилах наклеивания обоев
152-155	Краски для ремонта окон,дверей, пола (названия, распознания банок, техника безопасности, правила окрашивания).	4	Знать о видах красок, уметь определять видыкрасок
156	Мелкий технический ремонт (для мальчиков)	1	Знать о видах красок, уметь определять видыкрасок
157-158	Экскурсия в магазин строительных материалов	2	Знать строительно- ремонтные материалы.
159-170	Повторение	12	Знать и обобщать пройденное

Учет рабочей программы воспитания

С учетом рабочей программы воспитания МАОУ «СОШ№1» (модуль «Школьный урок») воспитательный потенциал урока реализуется через:

- **установление** доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- **побуждение** школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- **привлечение** внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на

уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- **использование** воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

- **применение** на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- **включение** в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

- **организация** шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- **инициирование и поддержка** исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Выбор тех или иных форм и способов воспитательной работы на уроке учитель определяет самостоятельно в соответствии с целями и задачами урока.

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.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, уборочный инвентарь (тjäпки, лопаты, грабли), тачки, мыло, полотенце, расческа, туалетная бумага, носовой платок, ватные палочки, фартук, скатерти белые и цветные хлопчатобумажные, клеенчатые, головной убор (косынка), тазик и тряпочки, щетка для одежды, обуви, губка, ролик для удаления пыли и ворса, резиновые перчатки, хлопчатобумажные перчатки, влажные салфетки, салфетки для пыли, салфетки бумажные, посуда кукольная для сервировки стола, куклы, кукольная одежда, швабра, веник и совок, тазик для стирки, лейка, грабли веерные, метла пластиковая, совок: уличный, комнатный.