

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Брасовская школа-интернат»**

Рабочая программа
по учебному предмету
«Домоводство»
6 класс

Количество часов в неделю 5

Количество часов в год 170

с. Брасово Брянской области
2024-2025 учебный год

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённый приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599, зарегистрированный в Минюсте России 3 февраля 2015 г., регистрационный номер 35850;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. №1026
- Приказ №495 от 17 июля 2024 года о внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации. Касающиеся федеральных адаптированных программ.
- Адаптированная основная общеобразовательная программа ГБОУ «Брасовская школа-интернат», (вариант II)

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

Задачи обучения:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение простейших первоначальных доступных действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

II. Содержание учебного предмета

Уборка помещения

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

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.

Чистка поверхности пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). *Мытье стекла (зеркала).* Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамки, вытирание рамки, мытьё зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.

Уборка территории

Уборка территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега

Уход за вещами

Ручная стирка. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.

Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».

Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.

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. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины). Мытьё и сушка машины.

сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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)

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 и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знание правил техники безопасности при использовании электробытовым прибором.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола

Приготовление пищи

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Обработка продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Заваривание чая. 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. Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, колбасы, помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при варке, жарке продукта, при выпекании полуфабриката

Покупки

Деньги, распознавание монет и купюр (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей). 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. 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

III. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- знает свое фамилию, имя;
- знает что он (она) мальчик (девочка);
- проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности с одноклассниками (детьми);

- проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности со взрослыми;
- понимает и ведет себя как ученик;
- знает слова приветствия-прощания, вежливости-благодарности и применяет их;
- обращается на «вы» к старшим и незнакомым людям;
- умеет обратиться с просьбой (например, о помощи)
- знает и соблюдает элементарные правила поведения в школе, в общественном месте;
- знает что такое хорошо, что такое плохо (элементарные понятия);
- умеет выразить свои чувства: отказ, недовольство;
- умеет корректно привлечь к себе внимание;
- умеет адекватно отстраниться от нежелательного контакта;
- бережно относится к результатам своего и чужого труда
- знает и соблюдает правила безопасного поведения в школе и дома

Предметные результаты освоения учебного предмета:

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ в процессе приготовления пищи, уборки, стирки, ухода за одеждой и обувью, сервировки стола и др.
- Умение выполнять простейшие гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.
- Узнавание в домашнем хозяйстве бытовой техники, инструментов, знание и соблюдение правила личной безопасности (не включать бытовые приборы, не пользоваться инструментами без разрешения и в отсутствии взрослых).
- Умение распознавать монеты и купюры (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей), ориентироваться и совершать покупки в магазине.

IV. Тематическое планирование

№ пп	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
1,2	Наш дом. Помещения в доме.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме
3	Гостиная комната. Порядок в гостиной.	1	Рассматривание иллюстраций по теме. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Практическая работа (наведение порядка в шкафу)
4,5	Вытирание поверхности мебели.	2	Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомится с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Вытирание поверхности мебели).
6	Спальная комната. Порядок в спальном комнате.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка).
7,8	Уборка в спальном комнате.	2	Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка в спальном комнате).
9	Детская комната. Порядок в детской комнате.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка).
10, 11	Правила уборки в детской комнате.	2	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка в детской комнате). Соблюдение последовательности действий при уборке в детской комнате.
12	Кухня. Порядок на кухне.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых).
13, 14	Чистая кухня. Правила уборки на кухне.	2	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уборка на кухне).

15	Туалет, ванная. Правила уборки.	1	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Наблюдение за трудом взрослых (чистка, дезинфицирующая обработка сантехники).
16	Прихожая. Порядок в прихожей.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка).
17, 18	Правила уборки в прихожей.	2	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (уборка в прихожей): уход за обувью, расстановка предметов по местам, порядок в шкафу и тумбочке, протирание поверхностей (мебель, двери).
19, 20	Пылесос. Части пылесоса.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Различение основных частей пылесоса. Наблюдение за действиями педагога (работа пылесосом)
21, 22, 23	Чистка поверхности пылесосом.	3	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.
24	Зеркало. Правила ухода и безопасного обращения с зеркалами.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Наблюдение за действиями педагога (мытьё стекла (зеркала)).
25, 26	Мытьё стекла (зеркала).	2	Наблюдение за действиями педагога (мытьё стекла (зеркала)). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.
27, 28	Комнатные растения в доме и уход за ними.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Работа по карточкам Домана «Комнатные растения».
29, 30, 31, 32	Уборка пола. Сметание мусора.	4	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок).
33,	Уборка пола. Мытьё	4	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с

34, 35, 36	пола.		правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (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).
37	Дом. Общие правила наведения порядка и уборки в помещениях.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Каждой вещи свое место» (сортировка предметов, наведение порядка). Повторение общих правил наведения порядка в помещениях (последовательность, инвентарь, порядок и уборка).
38	Двор. Порядок на улице.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (наблюдение за работой взрослых, посильная помощь).
39, 40, 41, 42	Сгребание травы и листьев.	4	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа на улице (уборка бытового мусора. Подметание территории сгребание травы и листьев)
43, 44, 45, 46	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	4	Рассматривание иллюстраций по теме (наблюдение за работой взрослых зимой). Знакомство с инструментами (снеговая лопата, метла) и правилами работы с ними.
47	Уход за вещами.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «одежда и обувь». Практическая работа (сортировка одежды).
48, 49, 50, 51, 52	Ручная стирка.	5	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.

53, 54	Машинная стирка. Части стиральной машины.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Практическая работа (Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки)).
55, 56	Машинная стирка.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Практическая работа (Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины)
57, 58	Последовательность действий при машинной стирке.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы на стиральной машине. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). Мытье и сушка машины.
59, 60	Утюг. Части утюга.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Наблюдение за действиями педагога (Глажение утюгом). Работа в тетради.
61, 62,	Глажение утюгом.	5	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с утюгом. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность

63, 64, 65			(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).
66, 67, 68, 69	Складывание белья и одежды.	4	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Складывание белья и одежды).
70, 71	Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики»)
72, 73, 74	Ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	3	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Наблюдение за трудом взрослых, совместная деятельность: Пришивание плоской пуговицы с 2 отверстиями)
75	Обувь. Уход за обувью.	1	Работа по карточкам Домана «Обувь». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (Сортировка обуви)
76, 77	Мытье обуви.	2	Работа по карточкам Домана «Обувь». Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (Мытье обуви. Просушивание обуви)
78	Уход за вещами. Закрепление.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «одежда и обувь». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков по разделу «Уход за вещами». Работа в тетради.
79, 80	Кухня. Кухонный инвентарь.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Кухня. Посуда». Работа с презентацией. Работа в тетради.

81	Посуда для сервировки стола.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение, Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).
82	Уход за посудой для сервировки стола.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение. Мытье предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка).
83	Посуда для приготовления пищи.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение, Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож и др).
84	Уход за посудой для приготовления пищи.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Наблюдение. Мытье предметов посуды для приготовления пищи)
85	Кухонные принадлежности.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.) Работа в тетради.
86	Кухонные принадлежности.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Экскурсия в кабинет СБО Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.)
87, 88, 89,	Мытье посуды.	5	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Намыливание

90, 91			посуды моющим средством, чистка посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды).
92, 93	Бытовые приборы на кухне.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рассматривание иллюстраций бытовых приборов на кухне. Обращение с бытовыми приборами. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы с бытовыми приборами на кухне.
94	Правила пользования бытовыми приборами на кухне.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа по карточкам Домана «Электробытовые приборы».
95	Миксер. Правила пользования миксером.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за объяснением педагога.
96	Электрический чайник. Правила пользования чайником.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за объяснением педагога.
97	Холодильник. Правила пользования холодильником.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за объяснением педагога.
98	Микроволновая печь. Правила пользования микроволновой печью.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за объяснением педагога.
99	Электрическая плита. Правила пользования электрической плитой.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за объяснением педагога, совместная деятельность: Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знакомство с правилами пользования и техникой безопасности при обращении с электрической плитой.
100	Правила ухода за бытовыми приборами на	1	Практическая работа в кабинете СБО. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности

	кухне.		действий при мытье бытовых приборов (отключение из сети, протирание влажной тряпкой с моющим средством, протирание чистой тряпкой, просушка).
101	Сервировка стола. Виды сервировки.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с предметными картинками «Посуда». Знакомство с разными видами сервировки стола (праздничная, повседневная). Упражнение в различении столовых приборов и посуды. Работа в тетради (схема – сервировка стола).
102, 103, 104, 105, 106	Сервировка стола (повседневная)	5	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа в кабинете СБО (Упражнение в повседневной сервировке стола с опорой на рисунок – схему).
107, 108, 109, 110, 111	Сервировка стола (праздничная)	5	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Выбор посуды, столовых приборов, украшений, предметов интерьера. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд). Складывание салфеток.
112	Генеральная уборка на кухне.	1	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскладывание кухонного инвентаря на кухне. Мытье бытовых приборов. Протирание мебели).
113	Обращение с кухонным инвентарем (закрепление умений по разделу)	1	Карточки Домана «Кухня. Посуда. Бытовая техника». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков.
114	Способы приготовления	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за

	пищи.		трудом взрослых: Способы приготовления пищи: варка, жарка, выпекание, нарезание). Слушание и обсуждение художественного произведения (сказка, стихотворение и др.).
115	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Экскурсия в кабинет СБО (Наблюдение за приготовлением блюда старшеклассниками. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Правила гигиены при приготовлении пищи).
116	Правила поведения на кухне.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Правила поведения на кухне: безопасность, организация, совместная деятельность детей со взрослыми).
117, 118, 119, 120, 121	Обработка продуктов.	5	Рассматривание сюжетных иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (протирание стола, обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей - картофеля, моркови, овощечисткой).
122	Чай. Правила заваривания чая.	1	Рассматривание сюжетных иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (заваривание чая). Правила поведения за столом.
123	Манная каша. Процесс приготовления.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжета по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления.
124, 125	Каша. Приготовление манной каши.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжета по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (совместная деятельность: приготовление манной каши. Перемешивание продуктов ложкой).
126,	Резание ножом.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за

127			трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб).
128, 129	Отваривание овощей. Варка яиц.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Соблюдение последовательности действий.
130, 131	Салат «Оливье». Нарезание продуктов кубиками.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Резание ножом (хлеб). Нарезание продуктов кубиками (отварной картофель, яйца, колбаса). Перемешивание продуктов.
132, 133	Нарезание продуктов кольцами.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Нарезание продуктов кольцами (огурец). Выкладывание нарезки на тарелку.
134, 135	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	2	Рецепт и процесс приготовления. 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).
136, 137	Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Наблюдение за трудом взрослых: рецепт и процесс приготовления теста. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста). Совместная деятельность (выпечка печенья, пользование электрической духовкой).
138, 139	Жарка продукта: гренки.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.

140, 141	Выпекание полуфабриката: куриные нагетсы.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Рецепт и процесс приготовления. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.
142	Приготовление пищи (закрепление умений по разделу)	1	Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков.
143, 144, 145	Деньги. Распознавание монет (1 руб., 2 руб., 5 руб., 10 руб)	3	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа с монетами (распознавание монет)
146, 147, 148	Деньги. Распознавание купюр (10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб)	3	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа с купюрами (рассматривание купюр 10 руб., 50 руб., 100 руб, 500 руб)
149, 150	Магазин. Виды магазинов.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией (виды магазинов: универсальный (супермаркет), специализированный, оптовый, комиссионный).
151, 152	Витрины и вывески магазинов.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем за покупками».
153, 154	Отделы магазина.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за поведением взрослых).
155	В магазине. Расчет на кассе. (виртуальная экскурсия)	1	Работа с видео сюжетом заранее отснятым в магазине (наблюдение за поведением взрослых).
156, 157, 158	Магазин. Совершение покупки.	3	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем за покупками».
159	Магазин. Взвешивание товара. (виртуальная экскурсия)	1	Работа с видеосюжетом, заранее отснятым в магазине (наблюдение за поведением взрослых).

160	Магазин. Правила поведения в магазине.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа (совершение покупки).
161, 162	«Идем за покупками» (экскурсия в магазин)	2	Экскурсия в супермаркет. Наблюдение за поведением и действиями взрослых в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продукты, одежда, игрушки, школьные принадлежности и т.д.)
163	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Упражнение в классификации продуктов (крупа, молочные продукты, мясо, рыба). Практическая работа (Раскладывание продуктов в места хранения).
164, 165	Аптека. Совершение покупки.	2	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с презентацией. Практическая работа с деньгами. Игра «Идем в аптеку».
166, 167	«Идем в аптеку» (экскурсия в аптеку)	2	Экскурсия в аптеку. Наблюдение за поведением и действиями взрослых в аптеке.
168, 169	«Мы умеем покупать» (закрепление умений по разделу)	2	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Участие в игре.
170	Ведение домашнего хозяйства. Обобщение по темам.	1	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Работа с карточками по системе Г.Домана. Упражнение в классификации предметов в доме (мебель, одежда, обувь, продукты, деньги).

