

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа № 607  
Пушкинского района Санкт-Петербурга

Принята на заседании педагогического совета ГБОУ школа № 607  
Протокол №2 от **28.08.2024** г.

<p>«Согласовано» _____ Заместитель директора по УВР ГБОУ школы № 607 Дворянкина Е.В.</p>	<p>«Утверждаю» _____ Директор ГБОУ школы № 607 Шамина Л. Н. <b>Приказ № 61 от 28.08.2024 г.</b></p>
--	---

**Рабочая программа  
по предмету «Домоводство»  
для обучающихся 7 Б класса «Особый ребенок»**

Срок реализации 2024-2025 учебный год

Автор-разработчик: Александрова Татьяна Вадиковна  
(Ф. И. О. педагога)

Учитель класса «Особый ребенок» **Высшей** квалификационной категории.

Санкт-Петербург  
2024 г.

## Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» 7 «б» класса «Особый ребенок» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы (АООП) образования для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития. Эта общеобразовательная программа адаптирована для данной категории обучающихся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития каждого ребёнка, их социальную адаптацию в современном обществе.

### Место предмета в учебном плане:

Рабочая программа в соответствии с учебным планом ГБОУ школы № 607 на 2024-2025 учебный год **рассчитана** на 170 часов (исходя из 34 учебных недель в году). Возможно уменьшение количества часов на изучение некоторых разделов программы, в зависимости от выпадения уроков на праздничные дни.

### Характеристика учащихся:

При разработке программы учитывался контингент детей класса «Особый ребенок». В классе 2 мальчика. При разработке адаптированной образовательной программы учитывались индивидуальные психофизиологические особенности обучающихся:

1. **Арастумянц Тигран** – знает буквы, складывает буквы в слоги, а слоги в слова, но в начертании букв тороплив, вследствие чего их бывает трудно разобрать. Бывает ленив, отвлекается, нужна хорошая мотивация в виде награды, похвалы. В общем и целом коммуникабельный, дружелюбный, творческий ребенок. Любит занятия ИЗО, лепку, музыкальные занятия. Постепенно учится читать прямые и обратные слоги и слова.

2. **Татчихин Александр** – мальчик с хорошо развитой тонкой моторикой и хорошим «пассивным» лексиконом, понятливый, сообразительный, интересуется буквами, цифрами, но ему свойственна высокая отвлекаемость. Старается проявить характер, доминировать. Вспыльчив, нетерпелив, может кричать, может ударить другого ребёнка. Вследствие этого проводится активная воспитательная работа. Приступы гнева сместились на конец учебного дня, когда мальчик утомлён, хочет спать, но, в общем и целом, Саша может уняться самостоятельно, объективен, понимает хорошее и плохое. Саша может быть старательным, заинтересованным учеником. Требуется положительное подкрепление хороших свойств характера через общение и совместную деятельность.

Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приемов. Создаются специальные условия (игры, игровые упражнения, выполнение практических заданий, экскурсии, прогулки), которые дают возможность обучающимся работать в доступном темпе, проявлять свою самостоятельность. Учебный материал подбирается и komponуется по объему и степени сложности, исходя из психофизиологических особенностей класса.

Реализация учебной программы **обеспечивается** УМК, утвержденным приказом № 61 от 28.08.2024 года.

**Цель обучения** – формирование представлений у учащихся об алгоритмах выполнения различной хозяйственно-бытовой деятельности, а также максимальная индивидуализация процесса ее выполнения в зависимости от психофизических особенностей.

## **Основные задачи:**

формирование представлений о назначении того или иного электроприбора или хозяйственного инвентаря; формирование умений обращаться с ними (с учетом психофизических особенностей); освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за одеждой», «Обращение с кухонным инвентарем», «Кухня и приготовление пищи», «Сервировка стола», «Подготовка к приготовлению блюд», «Приготовление блюд», «Бытовые приборы и использование техники на кухне», «Уборка помещений и территории», «Домашний мастер».

## **Предполагаемые результаты освоения программы обучающимися:**

### ***Пропедевтический уровень.***

- осуществляется привлечение внимания учащихся к предметам быта, бытовым приборам, инструментам и способам работы с ними.
- тренируются кисти рук. Происходит формирование кинестетической основы движений пальцев рук в процессе выполнения последовательно организованных движений и конструктивного праксиса.
- также происходит развитие произвольных движений рук, ног, головы, глаз, пальцев и кистей рук сначала в рамках сопряженных действий со взрослым, затем по подражанию или по словесной инструкции (отдельные, попеременные, последовательные движения, серии движений).
- для детей с тяжелыми нарушениями ОДА, обучение удержанию в руках индивидуально подобранных инструментов (ножи, ножницы) и совершение с ними соответствующих действий. - для детей с ДЦП – выполнение возможных упражнений совместно со взрослым, позитивное принятие ребенком совершаемых действий).
- индивидуально развиваются: развитие произвольной регуляции силы мышечного тонуса рук («сильное», «среднее», «слабое» сжатие). Регуляция направления приложения силы. Умение узнавать предметы на основе зрительного восприятия (принцип «найди такой же»). Развитие праксиса позы кистей рук. Выработка динамической координации движений. Формирование навыка удержания двигательной программы при выполнении последовательно организованных движений при различной степени поддержки со стороны взрослого.
- формируется и продолжается развитие навыков крупной (общей) моторики. Выработка динамической координации движений. Выполнение изолированных, попеременных и последовательных двигательных действий. Регуляция направления движения, приложения силы, амплитуды, интенсивности движения. Развитие двигательных стереотипов.
- на этом уровне также вырабатывается правильное выполнение упражнений с бытовыми предметами, профессиональными инструментами.
- осуществляются жестово-образные игры и игровые операции, отражающие функциональное назначение предметов в различных социально-бытовых ситуациях.
- происходит *формирование предпосылок к способности самостоятельно готовить пищу.* - усваиваются знания названий посуды для приема и приготовления пищи (по картинкам, пиктограммам, и по реальным объектам); различение съедобных и несъедобных объектов; различение фруктов и овощей; различение хлебобулочных и кондитерских изделий; различение жидкостей (вода, соки, кофе и т.п.) по вкусу и внешнему виду; различение круп, муки, зерновых продуктов по внешнему виду. - вырабатываются *навыки продуктивной деятельности в процессе занятия домоводством.*

## **Базовый уровень**

### **ПОКУПКИ.**

- осуществляется формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (создание игровых ситуаций и экскурсии в магазины). Вводится понятие денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента).

- обучение планированию покупок. Ребята учатся соблюдать последовательность действий: взвешивание товара, складывание покупок в сумку, 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.

### **ОБРАЩЕНИЕ С КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЁМ.**

- ребята обучаются правильному обращению с кухонным инвентарем, посудой. Различают предметы посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, нож). Узнают (различают) кухонные принадлежности

- учащиеся соблюдают последовательность действий при мытье и сушке посуды. – Умеют правильно обращаться с бытовыми приборами. Различают бытовые приборы по назначению.

- ребята соблюдают последовательность действий при пользовании электробытовым прибором. Умеют мыть бытовые приборов.

- формируются и закрепляются навыки сервировки стола.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ.**

- ребята изучают продукты питания. Происходит узнавание (различение) овощей и фруктов, как по картинкам, так и по реальным объектам. Узнавание (различение) напитков. Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов. Узнавание упаковок с молочным продуктом.

- закрепляются знания правил хранения молочных продуктов.

- формируется узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).

- происходит знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Закрепляется знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш).

- ребята знакомятся со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. –

- формируется узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

- ребята узнают (различают) крупы и бобовые, готовые к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующие обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Происходит знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.

- формируется и закрепляется знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.

*Подготовка к приготовлению блюда.*

*Во время уроков, реализующих данный раздел, происходит формирование, отработка и закрепление ряда следующих знаний, умений и навыков:*

Знание (соблюдение). 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 тёрке. 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. 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.

### **УХОД ЗА ВЕЩАМИ.**

#### **1. Уход за обувью.**

- ребята различают уличную и домашнюю обувь. Производят уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение щетки для обуви, крема для обуви; выполнение действий по чистке обуви.

Соблюдают последовательность 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.

#### **2. Уход за одеждой.**

- ребята изучают чистку верхней одежды при помощи щетки. Происходит закрепление различения одежды для помещения и верхней одежды для улицы. Применяют щетку для чистки верхней одежды от грязи и пыли.

- изучают ручную стирку. При этом соблюдают последовательность следующих действий:

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.

- изучают глажение утюгом с различением составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). При этом соблюдают последовательность действий: 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». - формируются навыки чистки одежды.

### **УБОРКА ПОМЕЩЕНИЯ.**

*Во время уроков, реализующих данный раздел, происходит формирование, отработка и закрепление ряда следующих знаний, умений и навыков:*

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. Правила безопасного использования специальных средств, спреев, для мытья окон и зеркал.

*Уборка территории.*

*Во время уроков, реализующих данный раздел, происходит формирование, отработка и закрепление ряда следующих знаний, умений и навыков:*

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

## **Учебно-методический комплекс и материально-техническое обеспечение.**

### **Пособия для учителя:**

1. Театрализованные игры в коррекционно-развивающей работе с дошкольниками: Учебно-методическое пособие/ Под ред. Л.Б. Баряевой, И.Г. Вечкановой. СПб.: КАРО, 2009.
2. Система игровых методов для социально-педагогической реабилитации детей с врожденными и приобретенными дефектами верхних конечностей. Методическое пособие / под ред. д.п.н. Е.М. Старобиной, - СПб, 2009.
3. Р. Моллер Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. М., 2000
4. Ю.Н. Кислякова. Формирование навыков социально-бытовой ориентировки у детей с нарушением развития. Путешествие в мир окружающих предметов. М, Владос, 2003
5. Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. {<https://sheba.spb.ru/shkola/trud-domovodstvo-1963.htm>}
6. Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий {<https://www.labyrinth.ru/books/124228/>} 2006.
7. Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. {<https://www.labyrinth.ru/books/383738/>}
8. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993. {<https://www.twirpx.org/file/1137017/>}
9. Блинов Л.Ф. и др.. Домоводство. 1959 {<https://sheba.spb.ru/za/domovodstvo-1959.htm>}

10. Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019.

### **Пособия для учащихся:**

1. Мир вокруг нас: учебник для 1 класса начальной школы. Автор-составитель: А.А. Плешаков. – М.: «Просвещение», 2005
2. Окружающий Мир: учебник для общеобразовательных учреждений. Часть вторая. Авторсоставитель А.А. Плешаков. – М.: «Просвещение», 2009

### **Содержание программы:**

#### **Первое полугодие.**

##### **Покупки.**

Отделы продуктового магазина. Магазин типа «универмаг». Продавцы продуктовых магазинов. Основные продукты питания. Магазины одежды. Рынок. Уличные киоски. Детские магазины. Сюжетная игра «Где что куплю». Хозяйственный магазин. Зоомагазин.

##### **Уборка помещения.**

Для чего нужна уборка помещения? Виды уборки. Подметание пола и ковров. Мытьё пола. Вытирание пыли. Уход за ванной комнатой. Протирание зеркал и стеклянных поверхностей. Стихи и песни о чистоте и здоровье. Сюжетно-ролевая игра «Подбери средство для уборки». Хранение моющих средств. Проветривание, гигиена жилого помещения. Уборка отмирающих растений. Чистый двор: уборка мусора. Подметаем школьный двор.

##### **Уборка территории.**

Уборка отмирающих растений. Чистый двор: уборка мусора. Подметаем школьный двор.

##### **Уход за вещами.**

Что такое уход за вещами? Одежда разных сезонов. Одежда для разных занятий. Уход за верхней одеждой. Домашняя одежда и нижнее бельё. Типы тканей. Стирка - как и что стирать? Постельное бельё и уход за ним. Уход за уличной обувью.

##### **Кухонный инвентарь и приготовление пищи.**

Сервировка стола к завтраку. Яйца в кулинарии. Блюда завтрака. Намазки для бутербродов сытные. Приготовление горячего чая. Сервировка стола к завтраку. Яйца в кулинарии. Блюда завтрака. Намазки для бутербродов сытные. Посуда для приготовления пищи.

#### **Второе полугодие.**

##### **Кухонный инвентарь и приготовление пищи.**

Хранение и гигиена посуды. Кухонные принадлежности. Приготовление омлета и яичницы. Заваривание кофе в чайнике.

##### **Сервировка стола.**

Схемы сервировки обеденного стола. Сервируем стол для полдника. Сервировка завтрака и ужина. Игра «Чего не хватает на столе?» Кухонные салфетки и полотенца. Игра «Перепутали блюда». Дорожный набор путешественника.

### **Подготовка к приготовлению блюд.**

Обработка зелени, овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов. Легкий овощной салат.  
Хранение разных продуктов.

### **Приготовление блюд.**

Салат "Витаминный". Салат "Греческий". Простые закуски. Мюсли, хлопья, заварные крупы.  
Фруктовые салаты.

### **Бытовые приборы и техника.**

Обзор домашних бытовых приборов. Обзор кухонных приборов. Утюжок-отпариватель. Практика: миксер на кухне. Мясорубка ручная. Яйцезрезка. Практика. Терка. Практика с приготовлением салата. Мультиварка. Приготовление бигуса. Мультиварка. Овощи тушеные. Уход за бытовыми приборами. Самые опасные кухонные приборы. Приготовление мясных котлет.

### **Домашний мастер.**

Заботы домашнего мастера. Инструменты домашнего мастера. Ремонт книг. Ремонт посуды. Лампочки разные. Замены лампочек. Практика: шитье иглой. Различные швы. Накладывание заплатки.

## Учебно-тематическое планирование

### І полугодие

№	тема	Количество часов
1	Покупки.	18
2	Уборка помещения.	18
3.	Уборка территории.	5
4.	Уход за вещами.	23
5.	Кухонный и приготовление пищи.	18

### ІІ полугодие

№	тема	Количество часов
1	Кухонный и приготовление пищи.	8
2	Сервировка стола.	10
3	Подготовка к приготовлению блюд.	10
4	Приготовление блюд.	12
5	Бытовые приборы и использование техники на кухне.	25
6	Домашний мастер.	23
7	Повторение.	1
Итого		170 часов

**Домоводство.**  
**«Особый ребёнок» - 7 класс.**  
**I – полугодие.**

Дата	№П/П	Тема и номер урока	К о л и ч е с т в о ч а с о в	Предполагаемый результат	Виды деятельности учащихся	Словарь	Оборудовани е урока (ЭСО, ТСО, наглядные пособия	УМК	Интеграция
	<b>I.</b>	<b>Покупки.</b>	<b>18</b>	*Учитель формирует представления о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.  *Вводит понятие денег, как необходимого атрибута	Создание игровых ситуаций и экскурсии в магазины. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Нахождение нужного товара в магазине. Выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты	покупки, что нужно купить, план покупок, магазин, продавец, касса, цена, деньги, карта магазина, корзина с покупками, пакет, заплатить, получить сдачу,	1.Картинки и фотографии о магазине и его отделах. Видеозаписи.  2.Картинки и пиктограммы для составления плана покупок.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зими́на М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.  2.Шишкин В. Радионьяня. Веселые	С уроками по предмету «Человек», «Окружающ ий мир».
2.09 2.09	1-2.	Отделы продуктового магазина.	2	процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента.					

4.09 6.09	3-4.	Магазин типа «универмаг».	2	*Учащиеся изучают продовольственные и промтоварные магазины.  *Учатся ориентации в расположении отделов магазина, кассы и др..	скидочку кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. Изучение товаров, предлагаемых на продажу в разных видах магазинов. Сюжетно-ролевая игра. Изучение действий кассира, продавца. Составление плана закупки продуктов. Изучение каталогов из различных магазинов. Рассматривание картинок и видеосюжетов о магазинах. Определение вида магазина по внешнему виду витрин, названию, ассортименту.	взвешивать, весы, кусок колбасы, кусок сыра. Зоомагазин, магазин техники, продукты, бакалея, техника, предметы быта. Покупатель, продавец.	3. Деньги. Карты магазина. 4. Каталоги журналов.	уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.
6.09 9.09	5-6.	Продавцы продуктовых магазинов.	2	*Учитель формирует у ребят соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.  *Учитель воспроизводит сюжетно-ролевую игру, в ходе которой ребята примеряют на себя роли продавца и покупателя с целью усвоить основные речевые конструкции, действия.	Сюжетно-ролевая игра. Изучение действий кассира, продавца. Составление плана закупки продуктов. Изучение каталогов из различных магазинов. Рассматривание картинок и видеосюжетов о магазинах. Определение вида магазина по внешнему виду витрин, названию, ассортименту.	Рукоделие. Кройка и шитье. Всё для вязания. Цветная бумага. Названия инструментов. Рецепт. Ингредиенты.	5. Видеозаписи из интернета о различных магазинах, их ассортименте и работниках. 6. Картинки о правильном и неправильном поведении в магазинах. 7. Составленные вручную дневники о посещениях магазина с фотокарточками, записями о покупках.	3. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.
9.09 11.09	7-8.	Основные продукты питания.	2	*Ребята учатся составлять план закупки продуктов в соответствии с меню или рецептом определенного блюда.  *Изучают виды магазинов и продукцию, продающуюся в них в зависимости от вида магазина.  *Изучают хозяйственные магазины, где продаются товары быта и домашнего пользования, приборы, сантехника.	Запоминание названия разных отделов в продуктовом магазине. Названия различных денежных купюр.  Рассматривание каталогов магазинов для рукоделия: где можно применить данные товары?	Ингредиенты. Меню. Состав блюда. Что нужно купить, чтобы приготовить ...	8. Листы типа «что нужно купить», «план покупок». 9. Игрушки в виде питомцев. 10. Одежда для сюжетно-ролевой игры.	

13.09 13.09	9-10.	Магазины одежды	2	*Учащиеся учатся расплачиваться банковской картой. *Учащиеся умеют считать деньги монетами.	Посещение различных магазинов по возможности. Посещение зоомагазина.	Продавец-консультант. Скажите, пожалуйста.	11.План покупок для зоомагазина.		
16.09 16.09	11. 12.	Рынок. Уличные киоски.	1 1	*Умеют правильно и вежливо вести себя в магазинах. *Понимают, чем рынок отличается от магазинов.	Изучение ассортимента магазинов «Товары для ремонта» с целью теоретического применения предложенных товаров в быту.	Есть ли у вас (...)? Где можно найти, посмотреть (...) Товары для детей. Детское питание. Детская одежда. Примерочные.	12.План покупок для магазина рукоделия. 13. План общения с продавцом, карточки со словами и предложениями, нужными для выстраивания контакта с работниками магазинов.		
18.09 20.09	13-14.	Детские магазины.	2	*Знают, где и какие продукты питания можно приобрести. *Знают, где продается все, что необходимо питомцу.	Определение повседневных нужд различных питомцев. Что можно купить для питомца? Определение правильного корма и наполнителя для лоточков.	Товары для детей. Детское питание. Детская одежда. Примерочные. Товар для ремонта. Товары для питомцев. Корма. Уход за питомцем.			
20.09 23.09	15-16.	Сюжетная игра «Где что куплю».	2	*Знают, где купить необходимое для изготовления аппликации и лепки.					
23.09	17.	Хозяйственный магазин.	1						
25.09	18.	Зоомагазин.	1						
<b>II.</b>		<b>Уборка помещения.</b>	<b>18</b>	*Ребята учатся соблюдению последовательности действий при мытье поверхностей мебели. *Прививаются навыки уборки пола.	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности. Вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по	Уборка. Вода в ведре. Теплая вода. Тряпочки. Намочить, выжать. Моющее средство. Порошок. Щётки. Убрать лишние предметы. Подметать.	1.Моющие средства. 2.Тряпочки и губки. 3.Половая тряпка. 4.Ведро, ведерки. Тазики.	1.Булнина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2.Зимица М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	С уроками по предмету «Человек».
27.09	19.	Для чего нужна уборка помещения?	1						
27.09	20.	Виды уборки.	1	*Учащиеся обучаются соблюдать последовательность действий при подметании пола. сметание мусора в определенное место, заматание мусора на совок.					
30.09 30.09	21-22.	Подметание пола и ковров.	2	*Учитель знакомит ребят с пылесосом. Они учатся различать основные части пылесоса.					

					местам, выливание использованной воды.				
2.10 4.10	23-24.	Мытьё пола.	2	*Учитель обучает учащихся соблюдению последовательности действий при мытье пола.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	Мусор в кучке. Совок. Замети на совок.	5. Бумажные полотенца.	2.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона.	С уроками по предмету «Человек».
4.10	25.	Вытирание пыли.	1	*Ребята изучают правила мытья стекла (зеркала).	Заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Наполнение ёмкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	Выброси мусор в ведро. Стекло. Протереть стекло. Спей для протирания стекла.	6.Спреи для мытья стёкол.	уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.	
7.10	26.	Уход за ванной комнатой.	1	*Ребята умеют соблюдать последовательность действий при мытье окна.	Наполнение ёмкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	Вытереть насухо. Прозрачное стекло. Чистый пол. Половая тряпка.	7.Швабры.	3.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	
7.10 9.10	27-28.	Протирание зеркал и стеклянных поверхностей.	2	*Учитель знакомит их с Правилами безопасного использования специальных средств для мытья окон и зеркал.	Наполнение ёмкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла.	Вытереть насухо. Порошок чистящий. Санокс.	9.Урна мусорная.	4.Блинов Л.Ф. и др.Домоводство. 1959	
11.10 11.10	29-30.	Стихи и песни о чистоте и здоровье.	2	*Учащиеся знают следующие чистящие средства: порошковые, гели для мытья посуды и других поверхностей, средства жесткие содержащие кислоты (типа санокса и других средств для борьбы с жиром).	Использование специальных перчаток для работы с порошками или средствами, содержащими кислоты.	Средство для очищения труб. Порошок для стирки. Отбеливатель.	10.Санитарная комната.		
14.10 14.10	31-32.	Сюжетно-ролевая игра «Подбери средство для уборки».	2	*Учащиеся знают о средствах для стирки одежды.	Составление режимов и планов уборки, режимов проветривания.	Гель для стирки. Кондиционер для белья.	11.Перчатки защитные для влажной уборки.		
16.10 18.10	33-34.	Хранение моющих средств.	2	*Умеют составлять план уборки.			12.Крема и средства для ухода за руками.		
							13. Контейнеры для хранения чистящих и моющих средств.		
							14.Планы уборки. Видеозаписи об уборке. Иллюстрации.		

18.10 21.10	35-36.	Проветривание, гигиена жилого помещения.	2	*Знают о роли чистоты помещения, о важности проветривания и режимах проветривания.					
<b>III.</b>		<b>Уборка территории.</b>	5	*Учащиеся умеют сгребать листья и сухостой в кучи, уносить их в мешки.  *Ребята состригают сухие ветви, отмирающие растения.	Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка сухостоя. Ухаживание за кустами. Обнаружение и заготовка природных материалов. Сбор осеннего гербария. Собирание мусора или растений в специальные мешки. Подбор одежды для работы на пришкольной территории. Назначение «бригадира» бригады ответственных за чистоту ребят. Мытье рук и лица после труда на свежем воздухе, хранение одежды для уборки.	Грабли. Сгребать листья. Мешок для листьев. Перчатки. Метла. Совок уличный. Помоги другу. Подержи мешок.  Одежда для уборки. Сухие растения. Однолетние растения.  Собирать отмирающие цветы и травы.  Собирать листья.	1.Инструментарий. 2.Перчатки. 3.Мешки. 4.Сикаторы. 5. Грабли всеерные. 6.Картинки и фотографии. 7.Одежда для уборки территории. 8.Фотокарточки «до» и «после», изготовленные самостоятельно.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963.  Зими́на М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.  2.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.	С уроками по предмету «Человек», «Профильный труд».
21.10 23.10	37-38.	Уборка отмирающих растений.	2	*Ребята учатся ценить чистоту вокруг себя, оценивать результаты своих действий, помогать друг другу.					
25.10 25.10	39-40.	Чистый двор: уборка мусора.	2	*Умеют находить интересные природные материалы.					
6.11	41.	Подметаем школьный двор.	1	*Умеют собирать отмирающие растения в специальные места.					
<b>IV.</b>		<b>Уход за одеждой.</b>	23	Уход за обувью.  *Ребята различение уличную и домашнюю обувь.	Мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение	Грязная обувь, чистая обувь, щётка для обуви, крем для обуви. Щётка для	1.Крема воски для обуви. Щётки для обуви.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963.	С уроками по предметам «Человек»,

8.11 8.11	42-43.	Что такое уход за вещами?	2	*Ребята обучены уходу за уличной обувью. Они самостоятельно и при помощи учителя выполняют действия по чистке обуви.	щетки для обуви, крема для обуви.	чистки одежды.	2.Порошок.	Зими́на М.	«Профильный труд», «Речь и альтернативная коммуникация».
11.11 11.11 13.11	44-46.	Одежда разных сезонов.	3	Уход за одеждой.	Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выбор правильного режима стирки в зависимости от тканей, загрязнения.	Стирка одежды. Замочить одежду. Насыпать порошок.	3.Газы для воды.	Домоводство для девочек:	
15.11 15.11 18.11 18.11	47-50.	Одежда для разных занятий.	4	*Ребята осуществляют чистку верхней одежды при помощи щетки.  *Различают одежду для помещения и верхнюю одежду для улицы.	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Операции с утюгом: выставление температур для хлопка и синтетики.	Постирать. Прополоскать, выжать, расправить, повесить для просушки. Гладить одежду. Хлопок, синтетика.	4.Гладильная доска. Утюг.	Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	
20.11 22.11 22.11 22.11	51-54.	Уход за верхней одеждой.	4	*Под руководством и наблюдением учителя ребята учатся ручной стирке. Они соблюдают последовательность действий при ручной стирке.	Вывешивание одежды на плечики, подвешивание юбок и брюк на специальные прищепы.	Высокая температура. Значок на утюге. Правила осторожности и безопасности.	5.Веревки и помещение для просушки одежды.	2.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.	
25.11 25.11 27.11 29.11	55-58.	Домашняя одежда и нижнее бельё.	4	*Учитель знакомит ребят с процессом глажения одежды с соблюдением правил безопасности.	Складывание футболок, лонгсливов, свитеров, спортивной одежды, спортивных брюк.		6.Мыло для ручной стирки.	3.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	
29.11	59.	Типы тканей.	1	*Учащиеся учатся правильно хранить различную одежду, понимать, какую одежду необходимо гладить и вешать на плечики, а какую можно аккуратно сложить.			7.Щётки для верхней одежды.	4.Блинов Л.Ф. и др.. Домоводство. 1959	
2.12 2.12	60-61.	Стирка – как и что стирать?	2				8.Ролики липкие для чистки верхней одежды и вязаной одежды от шерсти и пыли.		
4.12	62.	Постельное бельё и уход за ним.	1				9.Образцы тканей.		
6.12 6.12	63-64.	Уход за уличной обувью.	2				10.Просмотр видеороликов о том, откуда берутся разные ткани.		
	<b>V.</b>	<b>Кухня и приготовление пищи.</b>	<b>18</b>				11.Образцы шерстяной ткани.		
9.12	65.	Сервировка стола к завтраку.	1			Завтрак.			
9.12	66.	Яйца в кулинарии.	1	*Учащиеся имеют представления о способах приготовления яиц, об их употреблении в различных кулинарных рецептах.	Взбивание венчиком.	Блюда завтрака. Омлет, глазунья, яйца всмятку,			
11.12 13.12	67-68.	Блюда завтрака.	2				1.Венчики.	С уроками по предмету «Человек».	

13.12	69.	Намазки для бутербродов сладкие.	1	*Ребята знают об основных блюдах в меню завтрака.	Изготовление сладких бутербродов.	вкрутую, яйцо пашот.	2.Миксер электрический.	1. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.
16.12	70.	Намазки для бутербродов сытные.	1	*Умеют готовить простые бутерброды.	Изготовление сытных бутербродов.	Намазка для булки. Джем.	3.Блендер с чашей.	
16.12 18.12	71-72.	Приготовление горячего чая.	2	*Ребята знают о сладких и сытных бутербродах.	Соблюдение личной гигиены при изготовлении пищи и сервировке стола.	Мед. Масло сливочное. Масло селечное.	4.Батоны нарезные Джем. Мед. Масло. Сыр творожный. Паштет. Сыр в слайсах и куски целые.	
20.12	73.	Виды ножей и правила безопасности.	1	*Ребята знают о бытовой технике, взбивающей или измельчающей продукты, умеют пользоваться венчиком.	Соблюдение правил безопасности при нарезке бутербродов, заваривании чая или кофе.	Сыр. Ветчина. Колбаса.	5.Посуда для сервировки стола к завтраку.	
20.12	74.	Многообразие ложек и вилок.	1	*Ребята умеют сервировать стол необходимыми предметами посуды	Рассматривание иллюстраций и рецептов, схем сервировки.	Нарезать. Доска для нарезки. Намазывание.	6.Скатерть. Салфетки.	
23.12 23.12	75-76.	Виды тарелок.	2	*С помощью учителя нарезают булку и сыр кухонным ножом.	Просмотр видеороликов на тему приготовления завтраков.	Помогите, пожалуйста. Накрывать на стол.	7.Доска для нарезания. Ножи для намазок.	
25.12 27.12	77-78.	Перец, соль и сахар на столе.			Изучение рецептов, в составе которых есть яйца.		8.Нож для нарезки сыра и булки (только для учителя, личный)	
27.12 27.12	79-80.	Посуда для приготовления пищи.						
28.12 28.12	81-82.	Хранение и гигиена посуды.						

**Домоводство.**  
**«Особый ребёнок» - 7 класс.**  
**II – полугодие.**

Дата	№П/П	Тема и номер урока	К о л и ч е с т в о ч а с о в	Предполагаемый результат	Виды деятельности учащихся	Словарь	Оборудован ие урока (ЭСО, ТСО, наглядные пособия)	УМК	Интеграция
I.		Кухня и приготовление пищи.	8	<p>*Ребята различают предметы посуды для сервировки стола и для приготовления пищи.</p> <p>*Узнают (различают) кухонные принадлежности.</p> <p>*Различают чистую и грязную посуду. Учатся соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды.</p> <p>*Знают бытовые приборы по назначению.</p>	<p>Обращение с посудой.</p> <p>Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Миксер. Тостер. Электроприбор. Работает от электричества,</p>	<p>кастрюля, сковорода, чайник, нож, тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока,</p>	<p>1.Картинки, иллюстрации, фотографии.</p> <p>2.Миксер и тостер.</p> <p>3.Видеозаписи про правила безопасного пользования электроприбор ами, про</p>	<p>1.Булнина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963.</p> <p>2.Зимица М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.</p> <p>3.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.</p> <p>4.Сахарова С.Ю. Академия домашних</p>	<p>С уроками по предмету «Профильный труд».</p>

10.01 10.01	83-84.	Кухонные принадлежности	2	*Научены соблюдению последовательности действий при пользовании миксером и тостером.  *Учитель формирует навыки хранения посуды и бытовых приборов.	сухие руки. Правила безопасности.  Мытье бытовых приборов. Полка для посуды.	открывалка, блендер  миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник,  правила техники безопасности при использовании электробытовых приборов	электрические приборы.  4.Наборы посуды настоящей и игровой.  5.Мойка для посуды.	волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993. 5.Блинов Л.Ф. и др.Домоводство. 1959
13.01 13.01 15.01 17.01	85-88.	Приготовление яичницы и омлета.	4					
17.01 20.01	89-90.	Заваривание кофе в чайнике.	2					

<b>II.</b>	<b>Сервировка стола.</b>		<b>10</b>	*Ребята обучаются соблюдению последовательности действий при сервировке стола.  *Учитель формирует у ребят эстетическое восприятие накрытого стола, где соблюдены правила расстановки, учить пониманию важности конкретного места для каждого столового прибора или объекта.	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, подача блюд. Рассмотрение схем и иллюстраций. Сюжетно-ролевые игры.	столовые приборы, расставить, посуда, тарелки, чашки, схема сервировки, в центре, по краям, салфетница	1.Куклы для сюжетноролевых игр.  2.Стол, посуда. Скатерть. Столовые приборы.  3.Игрушечные столовые приборы.  4.Схемы и иллюстрации с изображениям и сервировки стола.	1.Булгина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963.  2. Зиминая М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Шишкин В. Радионьяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.	С уроками по предмету «Человек», «Окружающий мир».
20.01 22.01	91-92.	Схемы сервировки обеденного стола.	2						
24.01 24.01	93-94.	Сервируем стол для полдника.	2						
27.01 27.01	95-96.	Сервировка завтрака и ужина.	2						
29.01	97.	Игра «Чего не хватает на столе?»	1						

31.01	98.	Кухонные салфетки и полотенца.	1					4.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по
31.01	99.	Игра «Перепутали блюда».	1					домоводству для девочек и мальчиков. 1993.
3.02	100.	Дорожный набор путешественника.	1					5.Блинов Л.Ф. и др.Домоводство. 1959  6. Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019.
<b>III.</b>		<b>Подготовка к приготовлению блюд.</b>	<b>10</b>	*Учитель прививает ребятам понимание важности чистоты продуктов, которые попадут в блюдо.  *Ребята учатся обработке продуктов с соблюдением последовательности действий, а именно мытьё овощей и фруктов, натиранию их или сыров	Просмотр рецептов на картинках и видеозаписях.  Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.  Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.  Мытьё продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.	вредные микробы,  правила гигиены при приготовлен ии пищи,  мытьё овощей и фруктов,  чистка овощей и фруктов,	1.Овощи, фрукты.  2.булка, сыр, колбаса. Масло.  3.Варенье, ореховая паста.  4.Ножи для нарезания.  5.Доска для нарезки.  6.Фартуки.	1.Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019.  2.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина М.  3.Домоводство для девочек:
3.02 5.02	101-102.							

7.02 7.02 10.02	103- 105.	Нарезание овощей и фруктов.	3	на тёрке, нарезанию овощей, фруктов, сыров, колбасы.  *Обучаются следовать рецепту с соблюдением пропорций и мер продуктов,	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натираание продуктов на тёрке. Отмеривание			Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий	
10.02	106.	Легкий овощной салат.	1.	последовательности действий.	порций продуктов для приготовления одного блюда.	натри на тёрке,  нарежь пластинками, кубиками. полукружкам и	7.Мойка.	2006.	
12.02 14.02 14.02 17.02	107- 110.	Хранение разных продуктов.	4						
<b>IV.</b>	<b>Приготовление блюд.</b>		<b>12</b>	*Ребята под руководством педагога учатся готовить чай, какао, морс с обязательным соблюдением правил безопасности.	Обязательный просмотр видеорецептов и фоторецептов с пошаговыми инструкциями. Подражание действиям педагога.	продукты напитки вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе  масло, колбаса, ветчина мучные изделия, хлеб, батон, намажь	1.Овощи, фрукты. 2.булка, сыр, колбаса. Масло. 3.Варенье, ореховая паста. 4.Ножи для нарезания. 5.Доска для нарезки. 6.Фартуки. 7.Мойка. 8.Чайник. Электрочайник	1.Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019. 2.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зими́на М. 3.Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	С уроками по предмету «Профильный труд», «Человек»
17.02	111.	Салат «Витаминный».	1	соблюдением правил безопасности.	Подражание действиям педагога.				
19.02	112.	Салат «Греческий».	1	*Ребята обучаются приготовлению различных бутербродов.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером).Составление бутербродов.				
21.02 21.02 24.02 24.02	113- 116.	Простые закуски.	4	*Ребята научены основным операциям в изготовлении салатов.	Намазывание кусочков булки ореховой пастой, вареньем, маслом. Заваривание чая. Приготовление какао. Приготовление салата.				
26.02 28.02 28.02 3.03	117- 120.	Мюсли, хлопья, заварные крупы.	4						
							1.Миксер кухонный.		

3.03 5.03	121- 122.	Фруктовые салаты.	2		Приготовление морса. Чаепитие. Диалоги между ребятами с соблюдением правил вежливости.	Мутиварка.  Миксер кухонный. Терка кухонная	Чаша для миксера.  2. Утюг. Утюжок. Доска Гладильная.  3. Яйцерезка механическая.		
<b>V.</b>		<b>Бытовые приборы и использование техник на кухне.</b>	<b>25</b>	*Ребята знают о самых часто встречающихся бытовых кухонных приборах, а также о пылесосе, фене, утюге, утюжке-отпаривателе, телевизоре, компьютере и нек. других приборах;	Рассматривание иллюстраций, Фотографий, видеороликов, Альбомов с картинками, Специальных обучающих пособий с картинками и надписями. Изучение кулинарных книг и особенно пособий по приготовлению блюд в мультиварке.				С уроками по предмету «Человек»
7.03 7.03 10.03	123- 125.	Обзор домашних бытовых приборов.	3	*Ребята умеют пользоваться яйцерезкой, миксером;	Изучение инструкций к различным видам техники, особенно приложений к мультиварке и миксеру кухонному.	Мясорубка. Электро-мясорубка. Яйцерезка.	4. Терка кухонная.	1. Трон А.В.	
10.03 12.03	126- 127.	Обзор кухонных приборов.	2	*Ребята умеют пользоваться Утюжком-отпаривателем;	Изучение мясорубки если она есть в натуральном виде, либо игрового пособия, просмотр кулинарных рецептов, в которых необходимо задействовать мясорубку	Нарезание яиц, овощей, фруктов, сыра, колбасы. Натирание на тёрке. Натри на тёрке. Нарежем с помощью ножа. Нарежем яйца. Ровные кусочки, дольки, колечки.	5. Терка для нарезания овощей	Кулинарная книга для дракончиков	
14.03 14.03	128- 129.	Утюжок-отпариватель.	2	*Знают о необходимости соблюдения мер предосторожности при использовании кухонных и технических приборов;	электрическую или механическую.	Взбивание миксером. Чаша для миксера. Салат. Рецепт. Что нужно для	6. Ручная мясорубка.	и ребят. 2019.	
17.03 17.03 19.03	130- 132.	Практика: миксер на кухне.	3	*Ребята имеют представление О мультиварке и режимах ее	Использование кухонной терки:	Салат. Рецепт. Что нужно для	7. Стол устойчивый.	2. Бунина О.Ф.	
21.03 21.03	133- 134.	Микроволновая печь.	2	Работы;			8. Посуда – чаши, миски, тарелки, кухонные приборы	Домоводство. 5-7 классы. 1963.	
							9. Мультиварка.	Зими́на М.	
							10. Доски для Нарезания	3. Домоводство для девочек:	

31.03	135-	Яйцерезка.	2	*Ребята знают, как и для чего	натирание овощей, сыра.	Салата? Холодные закуски.	11.Нож столовый.	Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.
31.03	136.	Практика.		Используется на кухне тёрка	Упражнения с использованием яйцерезки.	Утюг. Утюжок. Нож столовый. Нож для нарезки хлеба.	12.Капуста свежая. Морковь. Лук.	
2.04	137-	Терка. Практика с приготовлением салата.	3	*Ребята знают о том, что бытовые приборы нуждаются	Сюжетно-ролевая игра «Поварёнок», «Ресторан».	Нож для намазывания. Точилка для ножей. Правила безопасности.	12.Капуста свежая. Морковь. Лук. Помидоры. Огурцы. Сыр. Колбаса.	
4.04	139.			В уходе и правильном хранении;	Взбивание яиц миксером.	Будь внимателен, осторожен. Нельзя играть с кухонными приборами	Хлеб. Булка. Яйца варёные. Сосиски.	
7.04	140.	Мультиварка. Приготовление запеканки.	1	*Ребята умеют готовить самые простые овощные салаты;	Взбивание сливок миксером.	Чистота кухонных приборов.	Приправы. Сливки. Мороженое. Редька. Зелень.	
7.04	141.	Мультиварка. Овощи тушеные.	1	*Знают о том, где хранятся кухонные ножи, какими они бывают и для чего какой нож	Приготовление бигуса в мультиварке при её наличии.	Чистота бытовых приборов. Уход за бытовыми приборами.	13.Кулинарные пособия с картинками.	
9.04	142-	Уход за бытовыми приборами.	2	Используется. Ребятам известно об опасности кухонных ножей и о том, с какими мерами предосторожности нужно	Заточка ножей небольшого размера с помощью безопасного приспособления при обязательном присутствии учителя.		14.Видеоролики о приготовлении Блюда: салатов, закусок, Бигуса, тушеных Овощей.	
11.04	143.			нарезать хлеб, булку, колбасу и сыр, как нарезать огурцы и помидоры, о том, что брать ножи без разрешения взрослого нельзя;	Изучение ножей на картинках и в видеороликах на кулинарную тему. Разговоры о правилах безопасности при использовании электроприборов и ножей.		15.Иллюстрации. Книги – инструкции к Приборам.	
11.04	144-	Самые опасные кухонные приборы.	2	*Ребята умеют приготовить в мультиварке простейшие блюда под наблюдением взрослого;	Уход за приборами (протирание, просушка, хранение).		16.Ящички для хранения приборов.	
14.04	145.				Упражнения с утюжком-отпаривателем под наблюдением учителя.		17.Ящик для хранения посуды. Мойка.	
16.04	146-	Приготовление мясных котлет.	2					
18.04	147.							

VI		<b>Домашний мастер.</b>	23	*Ребята знают о том, что бытовые приборы и повседневные вещи типа посуды, книг, обуви, одежды нуждаются в правильном уходе и ремонте; *Ребятам известен состав набора швей и портного: разные типа ниток и иглолок, ножниц, разные типы швов, способы прикрепления заплаток, способы измерения необходимых отрезов и лоскутов ткани; *Умеют починить и склеить старую книгу; *Умеют склеить разбитую тарелку, чашку; *Умеют очистить старую тарелку, чашку, чайник; :Ребята знают о типах лампочек накаливания. Умеют заменять лампочку с применением мер предосторожности; *Учащиеся знают и о других инструментах для ремонта техники и предметов быта; *Учатся относиться бережно к обуви, одежде, книгам, посуде и другим предметам ежедневного обихода; *Знают, куда в случае необходимости отнести порванную одежду, старую нуждающуюся в ремонте обувь;	Просмотр и изучение иллюстраций, фотографий, картинок в альбомах и обучающих пособиях, видеороликов. Прослушивание рассказов, песен, стихотворений про мастеров различных направлений, про мастериц, про домохозяйек, про домашних помощников и помощниц. Просмотр видеороликов о ремонте книг, посуды, одежды, обуви. Что такое комиссионный магазин? Рассматривание картинок. Замена лампочек при участии учителя. Шитьё крупным стежком при участии учителя. Зашивание дырок в ткани специальными стежками. Упражнения с накладыванием заплаток на разные типы ткани. Игры-упражнения «Подбери пуговицу», «Подбери заплатку». Что такое швейный набор – изучение швейного набора и его	Мастер ремонта. Сапожник. Портной. Швей. Клей для Ремонт посуды. Клей для ремонта книг. Инструменты портного. Инструменты мастера. Лампочки накаливания. Лампа холодного света Лампа тёплого света Электричество Иглы. Игла для вышивания. Игла для ремонта одежды. Игла для ремонта обуви. Заплата. Заплата. Фигурная заплатка. Шов назад иглолка. Шов обметочный. Шов для зашивания дырочек. Уход за обувью. Любимая одежда. Сделать замер. Измерить размеры. Подушечка для иглолок. Хранение иглолок. Хранение ниток. Нить синтетическая. Нить хлопковая. Подбери нитки по цвету. Поберем пуговицу. Как будет красивее? Правильный размер. Правила безопасности. Бережное отношение. Внимательность.	1.Швейные наборы с иглами различного типа 2.Отрезы ткани. Кусочки тканей. Одежда требующая ремонта (для упражнений) 3.Ножницы портновские 4.Нитки различной толщины и цветов. 5.Свитера и другие Вязаные изделия, требующие ремонта. 6.Пряжа. Пуговицы. 7.Клей разного типа. 8.Средства для ухода за обувью. 9.Средства для ухода за Одеждой. 10.Рабочая поверхность. 11.Видеоролики с работой мастеров Различного направления. 12.Пяльцы. 13.Рама для натягивания ткани для зашивания дырок и накладывания заплаток. 14.Линейки. Рулетки. Мелки по ткани.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимица М. 2.Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	С уроками по предмету «Человек», «Окружающий Социальный Мир»
18.04 21.04 21.04	148- 150.	Заботы домашнего мастера.	3						
23.04 25.04	151- 152.	Инструменты домашнего мастера.	2						
25.04 28.04	153- 154.	Ремонт книг.	2						
28.04 30.04	155- 156.	Ремонт посуды.	2						
5.05 5.05	157- 158.	Лампочки разные. Замены лампочек.	2						
7.05 12.05 12.05 14.05	159- 162.	Швейный набор.	4						
16.05 16.05 19.05	163- 165.	Практика: шитье иглой. Различные швы.	3						
21.05 23.05	166- 167.	Накладывание заплатки.	2						
23.05 26.05	169- 169.	Починка одежды.	2						

26.05	170. Повторение.	1	<p>*Умеют подбирать ткань для заплатки одежды, пришивать пуговицы, подобранные по форме, цвету и размеру.</p> <p>*Развивается наблюдательность, трудолюбие, усидчивость, творческая составляющая в личном восприятии окружающего мира.</p>	<p>составляющих.</p> <p>Правильное использование швейного набора.</p> <p>Соблюдение мер предосторожности при шитье.</p> <p>Подшивание слишком длинных брюк и рукавов.</p> <p>Подшивание слишком длинных лямок комбинезона или майки.</p> <p>Починка распустившейся на вязаном изделии дырочки.</p> <p>Накладывание фигурной (купленной в магазине) заплатки.</p>	<p>15. Образцы готовых швов, Заплаток.</p> <p>16. Лампочки накаливания Разных видов.</p> <p>17. Фигурные (готовые) заплатки, нашивки.</p>		
-------	------------------	---	--	--	---	--	--