

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

Принята на заседании педагогического совета ГБОУ школа № 607
Протокол № 1 от 26.08.2025 г.

«Согласовано» _____ Заместитель директора по УВР ГБОУ школы № 607 Дворянкина Е.В.	«Утверждаю» _____ Директор ГБОУ школы № 607 Шамина Л. Н. Приказ № 56/3 от 26.08.2025 г.
--	---

**Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
для обучающихся 8 Б класса «Особый ребенок»**

Срок реализации 2025-2026 учебный год

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

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

Санкт-Петербург
2025 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» 8 «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 2025-2026 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 унять себя 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 объёму и степени сложности, исходя из психофизиологических особенностей класса.

Реализация учебной программы **обеспечивается** УМК, утвержденным приказом № 56/3 от 26.08.2025 г..

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 вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

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 приборов 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 врождёнными и приобретёнными 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. 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. Автор составитель А.А. Плешаков. – М.: «Просвещение», 2009

Содержание программы:

Покупки. Продуктовые магазины. Где покупают продукты? Отделы продуктового магазина. Работники продуктовых магазинов. На рынке. Составляем план покупок.

Покупки. Прочие магазины. Магазин одежды. Магазин одежды. Хозяйственные магазины. Магазины бытовой техники. Мебельный магазин. Интернет-магазины. Канцелярские магазины.

Уборка помещения. Гигиена в доме и здоровье. Вытирание пыли и что для этого нужно. Подметание пола. Пылесос. Мытьё пола. Чистота туалета и ванной комнаты. Чистота зеркал и гладких поверхностей. Составляем план уборки. Практикум: уборка класса. Уход за руками при уборке помещений. Дидактическая игра «Что для чего нужно». Сказка «Федорино горе». Профессии чистоты. Где покупают средства чистоты?

Уборка территории. Уборка отмирающих растений. Чистый двор: подметание. Уборка школьного двора. Сказка «Мойдодыр».

Уход за одеждой. Одежда разных сезонов. Одежда для разных занятий. Нижнее белье и нательная одежда. Верхняя и уличная одежда. Типы тканей. Дидактическая игра «Мальчик Вася одевается». Одежда мальчиков и девочек. Средства для стирки. Виды тканей и глажение утюгом. Практикум: стирка носочков и тряпочек.

Кухня и приготовление пищи. Приёмы пищи в разное время суток. Кухня и кухонная техника. Кухня и кухонная утварь. Яйца в кулинарии. Бутерброды. Практикум. Какао, кофе, чай. Практикум. Простые салаты. Готовим салат. Приготовление завтрака. Сервировка. Готовые продукты для полдника. Приём овощей и фруктов. Посуда для отваривания. Посуда для тушения и жарки. Дуршлаг, сита. Гигиена и хранение посуды. Кухонные принадлежности. Приготовление омлета с помидорами. Приготовление чая, кофе и морсов.

Сервировка стола. Схемы сервировки стола для завтрака. Сервируем стол для обеда. Сервировка стола для перекуса. Игра "Чего не хватает на столе"? Праздничный стол. Игра "Перепутали блюда". Дорожный набор путешественника. Игра "Ждём гостей". Мультфильмы со сценками чаепития.

Подготовка к приготовлению блюд. Обработка зелени, овощей и фруктов. Обработка зелени, овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов. Лёгкий овощной салат. Хранение разных продуктов.

Приготовление блюд. Салат "Витаминный". Салат "Греческий". Простые закуски. Гренки и сэндвичи. Мюсли, хлопья и заварные крупы.

Бытовые приборы и техника. Обзор домашних бытовых приборов. Обзор кухонных приборов. Правила безопасности на кухне. Практика: миксер. Микроволновая печь. Утюжок-отпариватель. Яйцезрезка. Практика. Терка. Макароны с сыром. Мультиварка. Приготовление запеканки. Мультиварка. Овощи тушёные. Коктейль молочный. Тарталетки с зеленью и сырной намазкой.

Домашний мастер. Заботы домашнего мастера. Заботы домашнего мастера. Инструменты домашнего мастера. Ремонт книг. Ремонт посуды. Лампочки разные. Замена лампочек. Швейный набор. Практика: шитьё иголкой. Различные швы. Накладывание заплатки. Починка одежды. Повторение.

Учебно-тематическое планирование

I полугодие

№	тема	Количество часов
1.1	Покупки. Продуктовые магазины.	10
1.2	Покупки. Прочие магазины.	10
2	Уборка помещения .	18
3.	Уборка территории.	4
4.	Уход за одеждой.	18
5.	Кухня и приготовление пищи.	21

II полугодие

№	тема	Количество часов
1	Кухня и приготовление пищи.	15
2	Сервировка стола.	12
3	Подготовка к приготовлению блюд.	10
4.	Приготовление блюд.	16
5.	Бытовые приборы и техника.	18
6.	Домашний мастер.	18
Итого		170 часов

Домоводство.
«Особый ребёнок» - 8 класс.
I – полугодие.

Дата	№П/П	Тема и номер урока	Кол – во часов	Предполагаемый результат	Виды деятельности учащихся	Словарь	Оборудовани е урока (ЭСО, ТСО, наглядные пособия	УМК	Интеграция
I.		1.1. Покупки. Продуктовые магазины.	10	Учитель формирует представления о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты. Вводит понятие денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента.	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 скидок 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	Покупки, что нужно купить, план покупок, магазин, продавец, касса, цена, деньги, карта магазина, корзина с покупками, пакет, заплатить, получить сдачу, взвешивать, весы, кусок колбасы, кусок сыра. Зоомагазин, магазин техники, продукты, бакалея, техника, предметы быта. Покупатель, продавец. Рукоделие. Кройка и шитье. Всё для вязания. Цветная бумага. Названия инструментов. Рецепт. Ингредиенты. Меню. Состав	1.Картинки и фотографии о магазине и его отделах. Видеозаписи. 2.Картинки и пиктограммы для составления плана покупок. 3.Деньги. Карты магазина. 4.Каталоги журналов. 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. 8.Листы типа «что нужно купить», «план покупок». 9.Игрушки в виде питомцев. 10. Одежда для сюжетно-ролевой игры.	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. 3.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	Человек Окружающий мир
1.09 4.09	1-2.	Где покупают продукты?	2	Учащиеся изучают продовольственные и промтоварные магазины.	Учатся ориентации в расположении отделов магазина, кассы и др..				
4.09 5.09	3-4.	Отделы продуктового магазина.	2						
5.09 8.09	5-6.	Работники 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.					

				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.	видеосюжетов о магазинах. Определение вида магазина по внешнему виду витрин, названию, ассортименту. Запоминание названия разных отделов в продуктовом магазине. Названия различных денежных купюр. Рассматривание каталогов магазинов для рукоделия: где можно применить данные товары?	блюда. Что нужно купить, чтобы приготовить ...			
11.09 11.09	7-8.	На рынке.	2						
12.09 12.09	9-10.	Составляем план покупок.	2						

1.	1.2. Покупки. Прочие магазины.		10	Учащиеся учатся расплачиваться банковской картой. Учащиеся умеют считать деньги монетами. Умеют правильно и вежливо вести себя в магазинах. Понимают, чем рынок отличается от магазинов. Знают, где и какие продукты питания можно приобрести. Знают, где купить необходимое для изготовления аппликации и лепки.	Посещение различных магазинов по возможности. Посещение зоомагазина. Изучение ассортимента магазинов «Товары для ремонта» с целью теоретического применения предложенных товаров в быту. Определение повседневных нужд различных питомцев. Что можно купить для питомца? Определение правильного корма и наполнителя для лоточков.	Продавец-консультант. Скажите, пожалуйста. Есть ли у вас (...)? Где можно найти, посмотреть (...) Товары для детей. Детское питание. Детская одежда. Примерочные. Товар для ремонта. Товары для питомцев. Корма. Уход за питомцем.	1.План покупок для зоомагазина. 2.План покупок для магазина рукоделия. 3. План общения с продавцом, карточки со словами и предложениями, нужными для выстраивания контакта с работниками магазинов.	1.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	Человек
15.09 18.09	11-12.	Магазины одежды.	2						
18.09	13-14.	Хозяйственные магазины.	2						
19.09 19.09	15-16.	Магазины бытовой техники.	2						
22.09	17.	Мебельный магазин.	1	Учащиеся знают о том, что существуют магазины в Интернете, «маркетплейсы», где также можно выбирать и заказывать товары.					

25.09	18.	Интернет-магазины.	1	Учитель знакомит учащихся с такими видами магазинов, как магазины техники и мебели.					
25.09 26.09	19-20.	Канцелярские магазины.	2						
II.		Уборка помещения.	18	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 местам, выливание использованной воды.	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.Пылесос. Веник, совок. 4. Ведро, ведерки. Тазики.	1.Булнина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2.Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	Человек
26.09 29.09	21-22.	Гигиена в доме и здоровье.	2	Учащиеся обучаются соблюдать последовательность действий при подметании пола. Сметание мусора в определенное место, замещение мусора на совок.					
2.10 2.10	23-24.	Вытирание пыли и что для этого нужно.	2	Учитель знакомит ребят с пылесосом. Они учатся различать основные части пылесоса.					
3.10 3.10	25-26.	Подметание пола. Пылесос.	2						
6.10	27.	Мытьё пола.	1	Учитель обучает учащихся соблюдению последовательности действий при мытье пола.	Сметание мусора на полу в определенное место. Замещение 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. Наполнение ёмкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду,	Мусор в кучке. Совок. Замети на совок. Выброси мусор в ведро. Стекло. Протереть стекло. Спей для протирания стекла. Вытереть насухо. Прозрачное стекло. Чистый пол. Половая тряпка. Порошок чистящий. Санокс. Средство для	5. Бумажные полотенца. Разнообразные тряпочки. 6.Спреи для мытья стёкол. 7.Швабры. 8.Совок и веник. 9.Урна мусорная. 10.Санитарная комната.	2.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. 3.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993. 4.Блинов Л.Ф. и др.Домоводство. 1959	Человек Окруж. социальный мир
9.10	28.	Чистота туалета и ванной комнаты.	1	Ребята изучают правила мытья стекла (зеркала).					
9.10	29.	Чистота зеркал и гладких поверхностей.	1	Ребята умеют соблюдать последовательность действий при мытье окна. Учитель знакомит их с Правилами безопасного использования специальных средств для мытья окон и зеркал.					
10.10	30.	Составляем план уборки.	1	Учащиеся знают следующие чистящие средства: порошковые,					

10.10 13.10	31-32.	Практикум: уборка класса.	2	гели для мытья посуды и друг х поверхностей, средства жесткие содержащие кислоты (типа санокса и других средств для борьбы с жиром).	мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла. Использование специальных перчаток ля работы с порошками или средствами, содержащими кислоты. Составление режимов и планов уборки, режимов проветривания. Уход за кожей рук и лица до и после уборки. Правильное и безопасное использование гелей, порошков, пасты. Просмотр фильмов и сказок о чистоте. Работа в команде. Разделение обязанностей. Дидактические игры. Запоминание и ассоциация. Проговаривание названий средств чистоты. Проговаривание действий при уборке, изучение и запоминание последовательности действий. Умение правильно определить нужное для той или иной манипуляции средство чистоты. Следование плану и инструкциям.	очистения труб. Порошок для стирки. Отбеливатель. Гель для стирки. Кондиционер для белья. Шкаф для средств уборки. Меры безопасности. Уход за кожей рук. Маска для лица. Не вдыхай. Направляй в сторону от лица. Беречь глаза. Разделить обязанности. Кто за что отвечает. Борьба с микробами. Чистота и уют. Уборщик, уборщица. Стекломыв.	11.Перчатки защитные для влажной уборки. 12.Крема и средства для ухода за руками. 13. Контейнеры для хранения чистящих и моющих средств. 14.Планы уборки. Видеозаписи об уборке. 15.Иллюстрации. 16.Книги Корнея Чуковского с иллюстрациями. 17.Интернет-ресурсы с описанием профессий уборщицы, стекломыва. 18. Дидактические игры. 19.Таблички со словами, обозначающими название средств и инструментов уборки, действий при уборке.		
16.10	33.	Уход за руками при уборке помещений.	1	Учащиеся знают о средствах для стирки одежды.					
16.10	34.	Дидактическая игра «Что для чего нужно».	1	Учащиеся знают о средствах для чистки стекол и зеркал.					
17.10	35.	Чтение учителем сказки «Федорино горе».	1	Умеют составлять план уборки.					
17.10	36.	Профессии чистоты	1	Знают о роли чистоты помещения, о важности проветривания и режимах проветривания.					
			1	Учащиеся знают о правилах безопасности при использовании средств уборки, о том, где и как хранятся средства для уборки, что такое инструменты для уборки.					
			1	У учащихся сформированы представления о том, где продаются средства чистоты и уборки.					
			1	Учащиеся знают виды тряпочек и их назначение, виды порошков и гелей.					
			1	Умеют протирать пыль, подметать и мыть пол.					
20.10	37.	Где покупают средства чистоты?	1						
23.10	38.	Правильное хранение средств чистоты.	1						

III.		Уборка территории.	4	Учащиеся умеют сгребать листья и сухостой в кучи, носить их в мешки. Ребята состригают сухие ветви, отмирающие растения. Ребята учатся ценить чистоту вокруг себя, оценивать результаты своих действий, помогать друг другу.	Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка сухостоя. Ухаживание за кустами. Обнаружение и заготовка природных материалов. Сбор осеннего гербария. Собираение 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. Помогите 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 веерные. 6.Картинки и фотографии. 7.Одежда для уборки территории. 8.Фотокарточки «до» и «после», изготовленные самостоятельно.	1.Булдина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 2.Шишкин В. Радионян. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.	Человек Профильный труд
23.10	39.	Уборка отмирающих растений.	1	Умеют находить интересные природные материалы.	Умеют собирать отмирающие растения в специальные места.				
24.10	40.	Чистый двор: подметание.	1						
24.10	41-42.	Уборка школьного двора.	2						
IV.		Уход за одеждой.	18	Ребята различение уличную и домашнюю обувь. Ребята обучены уходу за уличной обувью. Они самостоятельно и при помощи учителя выполняют действия по чистке обуви.	Мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение щетки для обуви, крема для обуви. 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.	Грязная обувь, чистая обувь, щетка для обуви, крем для обуви. Щетка для чистки одежды. Стирка одежды. Замочить одежду. Насыпать порошок. Постирать. Прополоскать, выжать, расправить, повесить для просушки. Гладить одежду. Хлопок, синтетика. Высокая температура. Значок на	1.Крема воски для обуви. Щетки для обуви. 2.Порошок. 3.Тазы для воды. 4.Гладильная доска. Утюг. 5.Веревки и помещение для просушки одежды. 6.Мыло для ручной стирки. 7.Щетки для верхней одежды.	1.Булдина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Шишкин В. Радионян. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993. 5.Блинов Л.Ф. и др.. Домоводство. 1959	Человек Профильный труд Речь и альтернативная коммуникация
6.11	43.	Чтение сказки «Мойдодыр».	1	Уход за одеждой и обувью.					
6.11 7.11	44-45.	Одежда разных сезонов.	2	Ребята осуществляют чистку верхней одежды при помощи щетки.					
7.11 10.11	46-47.	Одежда для разных занятий.	2	Различают одежду для помещения и верхнюю одежду для улицы. Под руководством и наблюдением учителя ребята учатся ручной стирке. Они соблюдают последовательность действий при ручной стирке.					
13.11	48.	Нижнее белье и нательная одежда.	1		Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Операции с				

13.11 14.11	49-50.	Верхняя и уличная одежда.	2	Учитель знакомит ребят с процессом глажения одежды с соблюдением правил безопасности.	утогом: выставление температур для хлопка и синтетики.	утоге. Правила осторожности и безопасности.	8.Ролики липкие для чистки верхней одежды и вязаной одежды от шерсти и пыли.		
14.11	51.	Типы тканей.	1	Учащиеся учатся правильно хранить различную одежду, понимать, какую одежду необходимо гладить и вешать на плечики, а какую можно аккуратно сложить.	Вывешивание одежды на плечики, подвешивание юбок и брюк на специальные прищепы.		9.Образцы тканей.		
17.11 20.11 20.11	52-54.	Дидактическая игра «Мальчик Вася одевается».	3				10.Просмотр видеороликов о том, откуда берутся разные ткани.		
21.11	55.	Одежда мальчиков и девочек.	1		Складывание футболок, лонгсливов, свитеров, спортивной одежды, спортивных брюк.				
21.11	56.	Средства для стирки.	1				11.Образцы шерстяной ткани.		
24.11 27.11	57-58.	Виды тканей и глаженьё утюгом.	2						
27.11 28.11	59-60.	Практикум: стирка носочков и тряпочек.	2						
28.11 1.12	61-62.	Приёмы пищи в разное время суток.	2	Учащиеся имеют представления о способах приготовления яиц, об их употреблении в различных кулинарных рецептах.	Взбивание венчиком. Изготовление сладких бутербродов.	Завтрак.Блюда завтрака. Омлет, глазунья, яйца всмятку, вкрутую, яйцо пашот. Намазка для булки.	1.Венчики.	1. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	Человек
				Ребята знают об основных блюдах в меню завтрака. Умеют готовить простые бутерброды.	Изготовление сытных бутербродов.	Джем. Мед. Масло сливочное.	2.Миксер электрический.		
				Ребята знают о бытовой технике, взбивающей или измельчающей продукты, умеют пользоваться венчиком.	Соблюдение личной гигиены при изготовлении пищи и сервировке стола. Соблюдение правил безопасности при нарезке бутербродов, заваривании чая или кофе.	Масло селечное. Паштет. Сыр творожный. Сыр. Ветчина. Колбаса.	3.Блендер с чашей.		
				Ребята умеют сервировать стол необходимыми предметами посуды и приборами для приема завтрака. С помощью учителя нарезают булку и сыр кухонным ножом.	Рассматривание иллюстраций и рецептов, схем сервировки.	Нарезать. Доска для нарезки.	4.Батоны нарезные. Джем. Мед. Масло. Сыр творожный. Паштет. Сыр в слайсах и куски целые.		
					Просмотр видеороликов на тему приготовления завтраков. Изучение рецептов, в составе которых есть яйца.	Помогите, пожалуйста. Накрывать на стол.	5.Посуда для сервировки стола к завтраку.		
4.12 4.12	63-64.	Кухня и кухонная техника.	2				6.Скатерть. Салфетки.		
5.12 5.12	65-66.	Кухня и кухонная утварь.	2				7.Доска для нарезания. Ножи для намазок.		
8.12 11.12	67-68.	Яйца в кулинарии.	2				8.Нож для нарезки сыра и булки (только для учителя, личный)		
11.12 12.12	69-70.	Различные бутерброды. Практикум.	2						
12.12 15.12	71-72.	Какао, кофе, чай. Практикум.	2						
18.12 18.12	73-74.	Простые салаты. Готовим салат.	2						

19.12 19.12	75-76.	Приготовление завтрака. Сервировка.	2					
22.12 25.12	77-78.	Готовые продукты для полдника.	2					
25.12 26.12	79-80.	Приём овощей и фруктов.	2					
26.12	81.	Посуда для отваривания.	1					

Домоводство.
«Особый ребёнок» - 8 класс.
II – полугодие.

Дата	№П/П	Тема и номер урока	Кол-во часов	Предполагаемый результат	Виды деятельности учащихся	Словарь	Оборудование урока (ЭСО, ТСО, наглядные пособия)	УМК	Интеграция
------	------	--------------------	--------------	--------------------------	----------------------------	---------	--	-----	------------

I.		Кухня и Приготовление пищи.	15	Ребята различают предметы посуды для сервировки стола и для приготовления пищи. Узнают (различают) кухонные принадлежности. Различают чистую и грязную посуду. Учатся соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды.	Обращение с посудой. Очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка Обращение с бытовыми приборами. Миксер. Тостер. Электроприбор. Работает от электричества, сухие руки. Правила безопасности. Мытье бытовых приборов. Полка для посуды.	Кастрюля, сковорода, чайник, нож, тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, блендер миксер, тостер, электрический	1.Картинки, иллюстрации, фотографии. 2.Миксер и тостер. 3.Видеозаписи про правила безопасного пользования электроприборами, про электрические приборы. 4.Наборы посуды настоящей и игрушечной	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2.Зими́на М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона.	Труд
12.01 15.01	82-83.	Посуда для тушения и жарки.	2	Знают бытовые приборы по назначению.					
15.01	84.	Дуршлага, сита большие и малые.	1	Научены соблюдению последовательности действий при пользовании миксером и тостером.					
16.01 16.01	85-86.	Хранение и гигиена посуды.	2	Учитель формирует навыки хранения посуды и бытовых приборов. Умеют готовить растворимый напиток кофе. Сформированы навыки приготовления яичницы и омлета.	Кухонные принадлежности. Полочка с чаем и кофе. Яичница и омлет. Свежие яйца. Срок годности яиц. Правила безопасности. Кофе закипает. Снимать с плиты. Ставить на плиту. Рукавица, прихватка. Разбить яйца. Скорлупа. Гигиена посуды. Посуда для приготовления кофе. Сковорода.	чайник, комбайн, холодильник, правила техники безопасности при пользовании электро-бытовыми приборами	5.Мойка для посуды.	1.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993. 2.Блинов Л.Ф. Домоводство. 1959	
19.01 22.01	87-88.	Кухонные принадлежности.	2						
22.01 23.01 23.01 26.01	89-92.	Приготовление омлета с помидорами.	4	Знают о кухонных принадлежностях.					
29.01 29.01 30.01 30.01	93-96.	Приготовление чая, кофе и морсов.	4	Учащиеся знают о средствах мытья посуды.					

П.		Сервировка стола.	12	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. Ребята умеют отличить обыденный стол и сервировку от праздничной, умеют украшать стол к определённом празднику. Знают о том, какие блюда подаются утром, днем и вечером. Знают о порядке подачи блюд.	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонки и ваз, подача блюд. Рассмотрение схем и иллюстраций. Сюжетно-ролевые игры.	столовые приборы, расставить, посуда, тарелки, чашки, схема сервировки, в центре, по краям, салфетки, салфетница	1.Куклы для сюжетно-ролевых игр. 2.Стол, посуда. Скатерть. Столовые приборы. 3.Игрушечные столовые приборы. 4.Схемы и иллюстрации с изображениями 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.Шешкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. 4.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по	Человек Окружающий мир
2.02 5.02	97-98.	Схемы сервировки стола для завтрака.	2						
5.02 6.02	99-100.	Сервируем стол для обеда.	2						
6.02 9.02	101-102.	Сервировка стола для перекуса.	2						
12.02	103.	Игра «Чего не хватает на столе?»	1						
12.02	104.	Праздничный стол.	1						

13.02	105.	Игра «Перепутали блюда».	1	Ребята знают об особенностях приёма гостей, как встретить гостя, как развлечь, что предложить, как пригласить за стол.					домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	
13.02	106.	Дорожный набор путешественника.	1						5.Блинов Л.Ф. Домоводство. 1959	
16.02	107.	Игра «Скоро гости».	1						6. Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят.	
19.02	108.	Просмотр мультфильмов со сценками чаепития.	1						2019.	

III.		Подготовка к приготовлению блюд.	10	Ребята умеют изучать рецепты и пользоваться ими, составлять план работы по рецепту. Знают о правильном использовании ножа и видах ножей.	Изучение рецептов: иллюстрированных, видеороликов, фоторецептов. Беседы с учителем.	Фото рецепт. Видорецепт. План действий. Нож столовый, нож для нарезки хлеба, нож для масла.	1.Овощи, фрукты. 2.Булка, сыр, колбаса. Масло. 3.Варенье, ореховая паста. Джем. Мед. Сыр плавленный.	1.Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019. 2.Булгина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963.	Окружающий социальный мир Человек
19.02 20.02	109-110.	Обработка зелени, овощей и фруктов.	2	Учитель прививает ребятам понимание важности чистоты продуктов, которые попадут в блюдо. Ребята учатся обработке продуктов с соблюдением последовательности действий, а именно мытью овощей и фруктов, натиранию их или сыров на тёрке, нарезанию овощей, фруктов, сыров, колбасы.	Просмотр рецептов на картинках и видеозаписях. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.	Посуда для салата. Заправка для салата. Холодильник. Температура хранения. Следую рецепту. Рецепт с картинками. Вредные микробы, правила гигиены при приготовлении пищи.	6.Фартуки. 7.Мойка. 8.Фото и видеорецепты. 9.Салатники. Тарелки неглубокие. 10.Столовые приборы.	3.Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	
20.02 26.02	111-112.	Нарезание овощей и фруктов.	2						
26.02 27.02	113-114.	Легкий овощной салат.	2	Обучаются следовать рецепту с соблюдением пропорций и мер продуктов, последовательности действий.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Отмеривание порций продуктов для приготовления одного блюда.	Мытьё овощей и фруктов, чистка овощей и фруктов, натри на тёрке, нарежь пластинками, кубиками. Кружками.			
27.02 2.03 5.03 5.03	115-118.	Хранение разных продуктов.	4						
IV.		Приготовление блюд.	16	Ребята под руководством педагога учатся готовить чай, какао, морс с обязательным соблюдением правил безопасности. Ребята обучаются приготовлению различных бутербродов. Ребята научены основным операциям в изготовлении салатов.	Обязательный просмотр видеорецептов и фоторецептов с пошаговыми инструкциями. Подражание действиям педагога. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером).	Продукты напитки вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе масло, колбаса, ветчина мучные изделия, хлеб, батон, намажь	1.Доски для нарезки овощей, фруктов, хлеба, булки. 2.Посуда для приготовления салатов. 3.Продукты: овощи, растительное масло,	1.Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019. 2.Булгина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зими́на М. 3.Домоводство для девочек: Энциклопедия	Профильный труд Человек
6.03 6.03	119-120.	Салат «Витаминный».	2						
12.03 12.03	121-122.	Салат «Греческий».	2						

23.04 24.04	147-148.	Мультиварка. Приготовление запеканки.	2	Ребята знают о том, что бытовые приборы нуждаются в уходе и правильном хранении;	Приготовление бигуса в мультиварке при её наличии.	Нож для нарезки хлеба.	Сыр. Колбаса. Хлеб. Булка.		
24.04 27.04	149-150.	Мультиварка. Овощи тушеные.	2	Ребята умеют готовить самые простые овощные салаты;	Заточка ножей небольшого размера с помощью безопасного приспособления при обязательном присутствии учителя.	Нож для намазывания.	Яйца варёные. Сосиски.		
30.04	151.	Коктейль молочный, приготовление с миксером.	1	Знают о том, где хранятся кухонные ножи, какими они бывают и для чего какой нож используется;	Изучение ножей на картинках и в видеороликах на кулинарную тему.	Правила безопасности.	Приправы. Сливки. Мороженое. Редька. Зелень.		
30.04	152.	Тарталетки с зеленью и сырной намазкой.	1	Ребятам известно об опасности кухонных ножей и о том, с какими мерами предосторожности нужно нарезать хлеб, булку, колбасу и сыр, как нарезать огурцы и помидоры, о том, что брать ножи без разрешения взрослого нельзя;	Уход за приборами (протираание, просушка, хранение). Упражнения с утюжком-отпаривателем под наблюдением учителя.	Будь внимателен, осторожен. Нельзя играть с кухонными приборами	Картофель.	13.Кулинарные пособия с картинками.	
						Чистота кухонных Приборов. Чистота бытовых приборов. Уход за бытовыми приборами.	14.Видеоролики о приготовлении Блюда.	15.Иллюстрации. Книги – инструкции к Приборам.	
							16.Ящики для хранения приборов.	17.Ящик для хранения посуды. Мойка.	
VI.		Домашний мастер.	18	Ребята знают о том, что бытовые приборы и повседневные вещи типа посуды, книг, обуви, одежды нуждаются в правильном уходе и ремонте;	Просмотр и изучение иллюстраций, фотографий, картинок в альбомах и обучающих пособиях, видеороликов.	Мастер ремонта. Сапожник. Портной.	1.Швейные наборы с иглами различного типа.	1.Булнина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зиминая М.	Человек
4.05 7.05	153-154.	Заботы домашнего мастера.	2	Ребятам известен состав набора швей и портного: разные типы ниток и иголок, ножниц, разные типы швов, способы прикрепления заплаток, способы измерения необходимых отрезков и лоскутов ткани;	Прослушивание рассказов, песен, стихотворений про мастеров различных направлений.	Швея. Клей для ремонта посуды. Клей для ремонта книг. Инструменты портного.	2.Отрезы ткани. Кусочки тканей. Одежда требующая ремонта (для упражнений)	2.Домоводство для девочек:	Окружающий Социальный Мир
7.05 8.05	155-156.	Инструменты домашнего мастера.	2	Умеют починить и склеить старую книгу;	Просмотр видеороликов о ремонте книг, посуды, одежды, обуви.	Инструменты мастера. Лампочки накаливания.	3.Ножницы портновские	3.Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	
8.05 14.05	157-158.	Ремонт книг.	2	Умеют склеить разбитую тарелку, чашку; умеют очистить старую тарелку, чашку, чайник;	Замена лампочек при участии учителя.	Лампа холодного света	4.Нитки различной толщины и цветов. 5.Свитера и другие вязаные изделия, требующие ремонта.	4.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга	

14.05	159.	Ремонт посуды.	1	Ребята знают о типах лампочек накаливания.	Шитьё крупным стежком при участии учителя.	Лампа тёплого света	6.Пряжа. Пуговицы.	по домоводству для девочек и мальчиков.
15.05 15.05	160-161.	Лампочки разные. Замены лампочек.	2	Умеют заменять лампочку с применением мер предосторожности;	Зашивание дырок в ткани специальными стежками.	Электричество	7.Клей разного типа.	1993.
18.05	162.	Швейный набор.	1	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;	Упражнения с накладыванием заплаток на разные типы ткани.	Иглы. Игла для вышивания.	8.Средства для ухода за обувью.	
21.05 21.05	163-164.	Практика: шитьё иглой. Различные швы.	2	Знают, куда в случае необходимости отнести порванную одежду, старую нуждающуюся в ремонте обувь;	Игры-упражнения «Подбери пуговицу», «Подбери заплатку». Что такое швейный набор – изучение швейного набора и его составляющих.	Игла для ремонта обуви.	9.Средства для ухода за одеждой.	
22.05 22.05	165-166.	Накладывание заплатки.	2	Умеют подбирать ткань для заплатки одежды, пришивать пуговицы, подобранные по форме, цвету и размеру.	Правильное использование швейного набора. Соблюдение мер предосторожности при шитье.	Заплата. Заплатка. Фигурная заплатка. Шов назад иголка. Шов обметочный. Шов для зашивания дырочек.	10.Рабочая поверхность.	
25.05	167-168.	Починка одежды.	2	Развивается наблюдательность, трудолюбие, усидчивость, творческая составляющая в личном восприятии окружающего мира.	Подшивание слишком длинных брюк и рукавов.	Уход за одеждой.	11.Видеоролики с работой мастеров	
	169-170.	Повторение.	2		Подшивание слишком длинных лямок комбинезона или майки. Починка распутившейся на вязаном изделии дырочки. Накладывание фигурной (купленной в магазине) заплатки.	Шов для зашивания дырочек. Уход за обувью. Любимая одежда. Сделай замер. Измерить размеры. Подушечка для иголок. Хранение иголок. Хранение ниток. Нить синтетическая. Нить хлопковая. Подбери нитки по цвету. Поберем пуговицу. Правильный размер.	12.Пяльцы.	
							13.Рама для натягивания ткани для зашивания дырок и накладывания заплаток.	
							14.Линейки.	
							15.Образцы готовых швов, заплаток.	
							16.Лампочки накаливания	
							Разных видов.	
							17.Фигурные (готовые) заплатки, нашивки.	