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

Принята на заседании педагогического совета ГБОУ школа № 607
Протокол № **1 от 31.08.2026 г.**

«Согласовано» _____ Заместитель директора по УВР ГБОУ школы № 607 Дворянкина Е.В.	«Утверждаю» _____ Директор ГБОУ школы № 607 Шамина Л. Н. **Приказ № 64**/3 от 31.08.2026 г.

ШАМИНА ЛЮБОВЬ НИКОЛАЕВНА
Подписано цифровой подписью: ШАМИНА ЛЮБОВЬ НИКОЛАЕВНА
Дата: 2026.09.24 15:28:03 +03'00'

Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
для обучающихся 9 Б класса «Особый ребенок»

Срок реализации 2026-2027 учебный год

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

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

Санкт-Петербург
2026 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету *«Домоводство»* 9 «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 свойственная 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 компонуется по объему и степени сложности, исходя из психофизиологических особенностей класса.

Реализация учебной программы **обеспечивается** УМК, утвержденным приказом **№** 56/3 от 26.08.2026 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» сжимание). 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 ф*ормирование 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 рядя 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), мытьё 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 рядя 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, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё 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 рядя 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.labirint.ru/books/124228/} 2006.
7. Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. {https://www.labirint.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. Продуктовые магазины. Отделы продуктового магазина. Отделы продуктового магазина. Работники продуктовых магазинов. На рынке. Составляем план покупок.

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

Уборка помещения. Гигиена в доме и здоровье. Гигиена в доме и здоровье. Вытирание пыли. 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. Дидактические игры. Сказка «Федорино горе». Профессии чистоты. Где покупают средства чистоты? Правильное хранение средств 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 «Вася одевается». Одежда мальчиков и девочек. Средства для стирки. Виды тканей и глаженье утюгом. Практикум: стирка носочков и тряпочек.

Кухня и продукты. Приёмы пищи в разное время суток. Кухня и кухонная техника. Кухонная утварь. Что такое «срок годности»? Овощи и хранение овощей. Фрукты и хранение фруктов. Какао, чай и кофе. Крупы и каши. Консервы и пресервы. Колбасные изделия. Рыба и мясо. Молочные продукты и их хранение. Хлеб и булка. Выпечка. Кондитерские изделия. Готовые напитки.

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 "Скоро гости". Просмотр видеороликов.

Подготовка к приготовлению блюд. Обработка зелени, овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов. Нарезание хлеба и булки. Как портятся продукты?

Приготовление блюд. Салат "Витаминный". Салат "Греческий". Холодная еда и закуски. Гренки и сендвичи. Мюсли, хлопья и заварные крупы.

Бытовые приборы и техника. Кухонная посуда. Домашние бытовые приборы. Правила безопасности на кухне. Практика: миксер ручной. Микроволновая печь. Тостер. Яйцерезка. Практика. Терка. Макароны с сыром. Мультиварка. Омлет. Мультиварка. Овощи тушёные. Мультиварка. Овощи тушёные. Коктейль молочный. Выжимание сока апельсина.

Домашний мастер. Заботы домашнего мастера. Инструменты домашнего мастера. Ремонт книг. Ремонт посуды. Подвешивание картины. Укорочение брюк термолентой. Практика: шитьё иголкой. Различные швы. Накладывание заплатки. Починка одежды.

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 продукты.	21

II полугодие

№	тема	Количество часов
1	Кухня и продукты.	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» - 9 класс.
I – 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.		**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. Учащиеся изучают продовольственные и пром.товарные магазины. Учатся ориентации в расположении отделов магазина, кассы и др.. 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.	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.	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.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина 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 1.09	1-2.	Продуктовые магазины.	2						
3.09 4.09	3-4.	Отделы продуктового магазина.	2						
7.09 8.09	5-6.	Работники продуктовых магазинов.	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.	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?	Меню. Состав блюда. Что нужно купить, чтобы приготовить ...	10. Одежда для сюжетно-ролевой игры.		
8.09 10.09	7-8.	На рынке.	2						
11.09 14.09	9-10.	Составляем план покупок.	2						

I.	**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. Учащиеся знают о том, что существуют магазины в Интернете, «маркетплейсы», где также можно выбирать и заказывать товары. Учитель знакомит учащихся с такими видами магазинов, как магазины техники и мебели.	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 15.09	11-12.	Магазины одежды.	2						
17.09 18.09	13-14.	Хозяйственные магазины.	2						
21.09 22.09	15-16.	Магазины бытовой техники.	2						
22.09	17.	Мебельный магазин.	1						
24.09	18.	Интернет-магазины.	1						
25.09 28.09	19-20.	Канцелярские магазины.	2						

II.		**Уборка помещения.**	**18**	Ребята учатся соблюдению последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Прививаются навыки уборки пола. Учащиеся обучаются соблюдать последовательность действий при подметании пола. Сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок. Учитель знакомит ребят с пылесосом. Они учатся различать основные части пылесоса.	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. Ведра, ведерки. Тазики.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2.Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	Человек
29.09 29.09	21-22.	Гигиена в доме и здоровье.	2						
1.10 2.10	23-24.	Вытирание пыли.	2						
5.10 6.10	25-26.	Подметание пола. Пылесос.	2						

6.10	27.	Мытьё пола.	1	Учитель обучает учащихся соблюдению последовательности действий при мытье пола. Ребята изучают правила мытья стекла (зеркала). Ребята умеют соблюдать последовательность действий при мытье окна. Учитель знакомит их с Правилами безопасного использования специальных средств для мытья окон и зеркал. Учащиеся знают следующие чистящие средства: порошковые, гели для мытья посуды и друг х поверхностей, средства жесткие содержащие кислоты (типа санокса и других средств для борьбы с жиром). Учащиеся знают о средствах для стирки одежды.	Сметание мусора на полу в определенное место. 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. Наполнение ёмкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла. Использование специальных перчаток ля работы с порошками или средствами, содержащими кислоты. Составление режимов и планов уборки, режимов проветривания.	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 очищения труб. Порошок для стирки. Отбеливатель. Гель для стирки. Кондиционер для белья. Шкаф для средств уборки.	5. Бумажные полотенца. Разнообразные тряпочки. 6.Спреи для мытья стёкол. 7.Швабры. 8.Совок и веник. 9.Урна мусорная. 10.Санитарная комната. 11.Перчатки защитные для влажной уборки. 12.Крема и средства для ухода за руками.	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
8.10	28.	Чистота туалета и ванной комнаты.	1						
9.10	29.	Чистота зеркал и гладких поверхностей.	1						
12.10	30.	Составляем план уборки.	1						
13.10 13.10	31-32.	Практикум: уборка класса.	2						
15.10	33.	Уход за руками при уборке помещений.	1						

16.10	34.	Дидактические игры.	1	Учащиеся знают о средствах для чистки стекол и зеркал. Умеют составлять план уборки. Знают о роли чистоты помещения, о важности проветривания и режимах проветривания. Учащиеся знают о правилах безопасности при использовании средств уборки, о том, где и как хранятся средства для уборки, что такое инструменты для уборки. У учащихся сформированы представления о том, где продаются средства чистоты и уборки. Учащиеся знают виды тряпочек и их назначение, виды порошков и гелей. Умеют протирать пыль, подметать и мыть пол.	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.	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.	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.		
19.10	35.	Сказка «Федорино горе».	1						
20.10	36.	Профессии чистоты	1						
20.10	37.	Где покупают средства чистоты?	1						
22.10	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.	Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка сухостоя. Ухаживание за кустами. Обнаружение и заготовка природных материалов. Сбор осеннего гербария.	Грабли. Сгребать листья. Мешок для листьев. Перчатки. Метла. Совок уличный.	1.Инструментарий. 2.Перчатки. 3.Мешки.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	Человек Профильный труд

23.10	39.	Уборка отмирающих растений.	1	Ребята учатся ценить чистоту вокруг себя, оценивать результаты своих действий, помогать друг другу. Умеют находить интересные природные материалы. Умеют собирать отмирающие растения в специальные места.	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.	Помоги другу. Подержи мешок. Одежда для уборки. Сухие растения. Однолетние растения. Собирать отмирающие цветы и травы. Собирать листья.	4.Сикаторы. 5. Грабли веерные. 6.Картинки и фотографии. 7.Одежда для уборки территории. 8.Фотокарточки «до» и «после», изготовленные самостоятельно.	2.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013.	
5.11	40.	Чистый двор: подметание.	1						
6.11 9.11	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. Уход за одеждой и обувью. Ребята осуществляют чистку верхней одежды при помощи щетки. 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.	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. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Операции с	Грязная обувь, чистая обувь, щётка для обуви, крем для обуви. Щётка 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. Щётки 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.Щётки для верхней одежды.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2.Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. 4.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
10.11	43.	Сказка «Мойдодыр».	1						
10.11 12.11	44-45.	Одежда разных сезонов.	2						
13.11 16.11	46-47.	Одежда для разных занятий.	2						
17.11	48.	Нижнее белье и нательная одежда.	1						

17.11 19.11	49-50.	Верхняя и уличная одежда.	2	Учитель знакомит ребят с процессом глажения одежды с соблюдением правил безопасности. Учащиеся учатся правильно хранить различную одежду, понимать, какую одежду необходимо гладить и вешать на плечики, а какую можно аккуратно сложить.	утюгом: выставление температур для хлопка и синтетики. Вывешивание одежды на плечики, подвешивание юбок и брюк на специальные прищепы. Складывание футболок, лонгливов, свитеров, спортивной одежды, спортивных брюк.	утюге. Правила осторожности и безопасности.	8.Ролики липкие для чистки верхней одежды и вязаной одежды от шерсти и пыли. 9.Образцы тканей. 10.Просмотр видеороликов о том, откуда берутся разные ткани. 11.Образцы шерстяной ткани.		
20.11	51.	Типы тканей.	1						
23.11 24.11 24.11	52-54.	Дидактическая игра «Вася одевается».	3						
26.11	55.	Одежда мальчиков и девочек.	1						
27.11	56.	Средства для стирки.	1						
30.11 1.12	57-58.	Виды тканей и глаженье утюгом.	2	_____ ----------					_____
1.12 3.12	59-60.	Практикум: стирка носочков и тряпочек.	2						

	V.	**Кухня и продукты.**	**21**	Учащиеся узнают о разных группах продуктов, таких как овощи, фрукты, рыба, мясо, крупы, выпечка, булка, хлеб, консервы, кофе, чай и какао. Учащиеся знают о том, какие блюда можно получить из данных продуктов. Учитель рассказывает ребятам о том, как правильно хранить продукты и о том, что у разных продуктов бывают разные сроки годности. Ребята знают о том, в каких отделах магазина хранятся разные продукты. Ребята отличают друг от друга крупы, консервы, разные виды выпечки, овощи и фрукты.	Рассматривание иллюстраций, фотографий Посещение продуктового магазина. Просмотр видеороликов о домашнем хозяйстве и хранении продуктов. Изучение приёмов пищи в контексте режима дня. Составление графиков приёма пищи. Чтение стихов и прослушивание тематических песен. Сюжетно-ролевые игры в «повара», «продавца», «кладовщика». Развивающие игры «найди отличия», «продукт-блюдо».	Крупы (пшено, греча, пшеничка, макароны, вермишель, овсяная крупа, манная крупа) Рыбные консервы. Тушёнка. Какао, кофе растворимый, кофе зерновой. Чай черный, зеленый, красный, травяной. Колбаса докторская, колбаса копчёная. Сосиски, сардельки. Нарезка. Индейка, курица,	1.Венчики. 2.Миксер электрический. 3.Блендер с чашей. 4.Батоны нарезные Масло. Сыр творожный. Паштеты. Сыр в слайсах и куски целые. 5.Посуда для сервировки стола к завтраку. 6.Скатерть. Салфетки. 7.Доска для нарезания. Ножи для намазок. 8.Нож для нарезки сыра и булки (только для учителя, личный)	1. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.	Человек
4.12 7.12	61-62.	Приёмы пищи в разное время суток.	2						
8.12 8.12	63-64.	Кухня и кухонная техника.	2						
10.12 11.12	65-66.	Кухонная утварь.	2						
14.12 15.12	67-68.	Что такое «срок годности»?	2						
15.12 17.12	69-70.	Овощи и хранение овощей.	2						
18.12 21.12	71-72.	Фрукты и хранение фруктов.	2						
22.12 22.12	73-74.	Какао, кофе и чай.	2						
24.12 25.12	75-76.	Крупы и каши.	2						

28.12 29.12	77-78.	Консервы и пресервы.	2			говядина, свинина.				
29.12	79.	Колбасные изделия.	1			Треска, сельдь, красная рыба.				

Домоводство.
«Особый ребёнок» - 9 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 продукты.**	**15**	Учащиеся узнают о разных группах продуктов, таких как овощи, фрукты, рыба, мясо, крупы, выпечка, булка, хлеб, консервы, кофе, чай и какао. Учащиеся знают о том, какие блюда можно получить из данных продуктов. Учитель рассказывает ребятам о том, как правильно хранить продукты и о том, что у разных	Рассматривание иллюстраций, фотографий Посещение продуктового магазина. Просмотр видеороликов о домашнем хозяйстве и хранении продуктов. Изучение приёмов пищи в контексте режима дня. Составление графиков приёма пищи.	Индейка, курица, говядина, свинина. Треска, сельдь, красная рыба. Сыр российский, сыр голландский,	1.Картинки, иллюстрации, фотографии. 2.Миксер и тостер. 3.Видеозаписи про правила безопасного пользования электроприборами, про электрические приборы.	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2.Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона.	Труд

11.01 12.01 12.01 14.01	80. 81-83. 84.	Колбасные изделия. Рыба и мясо. Молочные продукты и их хранение.	2	продуктов бывают разные сроки годности. Ребята знают о том, в каких отделах магазина хранятся разные продукты. Ребята отличают друг от друга крупы, консервы, разные виды выпечки, овощи и фрукты.	Чтение стихов и прослушивание тематических песен. Сюжетно-ролевые игры в «повара», «продавца», «кладовщика». Развивающие игры «найди отличия», «продукт-блюдо».	сыр плавленый, сыр творожный. Молоко, кефир, ряженка, сливки, сметана, масло сливочное.	4.Наборы посуды настоящей и игрушечной		

15.01 18.01	85-86.	Хлеб и булка.	2	Учитель формирует навыки хранения посуды и бытовых приборов. Умеют готовить растворимый напиток кофе. Сформированы навыки приготовления яичницы и омлета. Знают о кухонных принадлежностях. Учащиеся знают о средствах мытья посуды.	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 19.01	87-88.	Выпечка.	2						
21.01 22.01 25.01 26.01	89-92.	Кондитерские изделия.	4						
26.01 28.01 29.01 1.02	93-96.	Готовые напитки.	4						
II.		**Сервировка стола.**	**12**	Ребята обучаются соблюдению	Выбор посуды и столовых приборов.	столовые приборы,			Человек

2.02 2.02	97-98.	Сервировка стола для завтрака.	2	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 определённому празднику. Знают о том, какие блюда подаются утром, днем и вечером. Знают о порядке подачи блюд.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, подача блюд. Рассматривание схем и иллюстраций. Сюжетно-ролевые игры.	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.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. 2. Зимина М. Домоводство для девочек: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 3.Шишкин В. Радионяня. Веселые уроки. Правила хорошего тона. Биология. Домоводство. 2013. 4.Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников. Книга по	Окружающий мир
4.02 5.02	99-100.	Сервируем стол для обеда.	2						
8.02 9.02	101-102.	Сервировка стола для перекуса.	2						
9.02	103.	Игра «Чего не хватает на столе?»	1						
11.02	104.	Праздничный стол.	1						

12.02	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. 5.Блинов Л.Ф. Домоводство. 1959 6. Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019.	
15.02	106.	Дорожный набор путешественника.	1						
16.02	107.	Игра «Скоро гости».	1						
16.02	108.	Просмотр видеороликов.	1						
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. Видеорецепт. 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 плавленый.	1.Трон А.В. Кулинарная книга для дракончиков и ребят. 2019. 2.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963.	Окружающий социальный мир Человек

18.02 19.02	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. Обучаются следовать рецепту с соблюдением пропорций и мер продуктов, последовательности действий.	Просмотр рецептов на картинках и видеозаписях. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Отмеривание порций продуктов для приготовления одного блюда.	Посуда для салата. Заправка для салата. Холодильник. Температура хранения. Следуем рецепту. Рецепт с картинками. Вредные микробы, правила гигиены при приготовлении пищи. Мытьё овощей и фруктов, чистка овощей и фруктов, натри на тёрке, нарежь пластинками, кубиками. Кружками.	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 25.02	111-112.	Нарезание овощей и фруктов.	2						
26.02 1.03	113-114.	Нарезание хлеба и булки.	2						
2.03 2.03 4.03 5.03	115-118.	Как портятся продукты?	4						
IV.		**Приготовление блюд.**	**16**	Ребята под руководством педагога учатся приготовлять 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.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина М. 3.Домоводство для девочек: Энциклопедия	Профильный труд Человек
9.03 9.03	119-120.	Салат «Витаминный».	2						
11.03 12.03	121-122.	Салат «Греческий».	2						

15.03 16.03 16.03 18.03	123-126.	Холодная еда и закуски.	4	Ребята умеют готовить мюсли и заварные хлопья для употребления, заливая кефиром, молоком, добавляя йогурт. Ребята готовят гренки под наблюдением педагога.	Составление бутербродов. Намазывание кусочков булки ореховой пастой, вареньем, маслом. Заваривание чая. Приготовление какао. Приготовление салата. Приготовление морса. Чаепитие. Диалоги между ребятами с соблюдением правил вежливости.		специи, лимонный сок. 4.Хлеб пшеничный и дарницкий. 5.Сыр, ветчина, масло, плавленый сыр.	домашнего хозяйства и рукоделий. 2006.	
19.03 22.03 23.03 23.03	127-130.	Гренки и сэндвичи.	4						
25.03 26.03 5.04 6.04	131-134.	Мюсли, хлопья, заварные крупы.	4						
V.		**Бытовые приборы и техника.**	**18**						
6.04 8.04	135-136.	Кухонная посуда.	2	Ребята знают о самых часто встречающихся бытовых кухонных приборах, а также о пылесосе, фене, утюге, утюжке-отпаривателе, телевизоре, компьютере и некоторых других приборах; Ребята умеют пользоваться яйцерезкой, миксером; Знают о необходимости соблюдения мер предосторожности при использовании кухонных и технических приборов; Ребята имеют представление о мультиварке и режимах ее работы; Ребята знают, как и для чего используется на кухне тёрка с различными поверхностями;	Рассматривание иллюстраций, Фотографий, видеороликов, Альбомов с картинками, Специальных обучающих пособий с картинками и надписями. Изучение инструкций к различным видам техники, особенно приложений к мультиварке и миксеру кухонному. Использование кухонной терки: натирание овощей, сыра. Упражнения с использованием яйцерезки. Взбивание яиц миксером.	Мясорубка. Электро-мясорубка. Яйцерезка. Нарезание яиц, овощей, фруктов, сыра, колбасы. Натирание на тёрке. Натри на тёрке. Нарежем с помощью ножа. Нарежем яйца. Ровные кусочки, дольки, колечки. Взбивание миксером. Чаша для миксера. Салат. Рецепт. Что нужно для Салата? Холодные закуски. Утюг. Утюжок. Нож столовый.	1.Миксер кухонный. Чаша для миксера. 2-3. Утюг. Доска гладильная. 4-5. Яйцерезка. Терка. 6.Ручная мясорубка. 7.Стол устойчивый. 8. Посуда – чаши, миски, тарелки, кухонные приборы 9.Мультиварка. 10.Доски для Нарезания 11.Нож столовый. 12.Капуста свежая. Морковь. Лук.	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: Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006.	Человек
9.04 12.04	137-138.	Домашние бытовые приборы.	2						
13.04	139.	Правила безопасности на кухне.	1						
13.04	140.	Практика: миксер ручной.	1						
15.04 16.04	141-142.	Микроволновая печь.	2						
19.04	143-144.	Тостер.	2						
20.04	145.	Яйцерезка. Практика.	1						
20.04	146.	Терка. Практика с приготовлением макарон с сыром.	1						

22.04 23.04	147-148.	Мультиварка. Омлет.	2	Ребята знают о том, что бытовые приборы нуждаются в уходе и правильном хранении; Ребята умеют готовить самые простые овощные салаты; Знают о том, где хранятся кухонные ножи, какими они бывают и для чего какой нож используется; 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;	Взбивание сливок миксером. Приготовление молочного коктейля. Приготовление бигуса в мультиварке при её наличии. Заточка ножей небольшого размера с помощью безопасного приспособления при обязательном присутствии учителя. Изучение ножей на картинках и в видеороликах на кулинарную тему. Разговоры о правилах безопасности при использовании электроприборов и ножей. Уход за приборами (протирание, просушка, хранение). Упражнения с утюжком-отпаривателем под наблюдением учителя.	Нож для нарезки хлеба. Нож для намазывания. Точилка для ножей. Правила безопасности. Будь внимателен, осторожен. Нельзя играть с кухонными приборами Чистота кухонных Приборов. Чистота бытовых приборов. Уход за бытовыми приборами.	Помидоры. Огурцы. Сыр. Колбаса. Хлеб. Булка. Яйца варёные. Сосиски. Приправы. Сливки. Мороженое. Редька. Зелень. Картофель. 13.Кулинарные пособия с картинками. 14.Видеоролики о приготовлении Блюд. 15.Иллюстрации. Книги – инструкции к Приборам. 16.Ящики для хранения приборов. 17.Ящик для хранения посуды. Мойка.		
26.04 27.04	149-150.	Мультиварка. Овощи тушеные.	2						
27.04	151.	Коктейль молочный, приготовление с миксером.	1						
29.04	152.	Выжимание сока апельсинов.	1						
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; Ребятам известен состав набора швеи и портного: разные типа ниток и иголок, 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;	Просмотр и изучение иллюстраций, фотографий, картинок в альбомах и обучающих пособиях, видеороликов. Прослушивание рассказов, песен, стихотворений про мастеров различных направлений. Просмотр видеороликов о ремонте книг,	Мастер ремонта. Сапожник. Портной. Швея. Клей для Ремонта посуды. Клей для ремонта книг. Инструменты портного. Инструменты мастера. Лампочки накаливания. Лампа холодного света	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	1.Бунина О.Ф. Домоводство. 5-7 классы. 1963. Зимина М. 2.Домоводство для девочек: 3.Энциклопедия домашнего хозяйства и рукоделий 2006. 4.Сахарова С.Ю.	Человек Окружающий Социальный Мир	
30.04 4.05	153-154.	Заботы домашнего мастера.	2						
4.05 6.05	155-156.	Инструменты домашнего мастера.	2						
7.05 11.05	157-158.	Ремонт книг.	2						

11.05	159.	Ремонт посуды.	1	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; Умеют подбирать ткань для заплатки одежды, пришивать пуговицы, подобранные по форме, цвету и размеру. Развивается наблюдательность, трудолюбие, усидчивость, творческая составляющая в личном восприятии окружающего мира.	посуды, одежды, обуви. 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 щвейного набора и его составляющих. Правильное использование швейного набора. Соблюдение мер предосторожности при шитье. Подшивание слишком длинных брюк и рукавов. Подшивание слишком длинных лямок комбинезона или майки. Починка распустившейся на вязаном изделии дырочки. Накладывание фигурной (купленной в магазине) заплатки.	Лампа тёплого света Электричество Иглы. Игла для вышивания. Игла для ремонта одежды. Игла для ремонта обуви. Заплата. Заплатка. Фигурная заплатка. Шов назад иголка. Шов обметочный. Шов для зашивания дырочек. Уход за одеждой. Уход за обувью. Любимая одежда. Сделать замер. Измерить размеры. Подушечка для иголок. Хранение иголок. Хранение ниток. Нить синтетическая. Нить хлопковая. Подбери нитки по цвету. Поберем пуговицу. Правильный размер.	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. 15.Образцы готовых швов, заплаток. 16.Лампочки накаливания Разных видов. 17.Фигурные (готовые) заплатки, нашивки.	Академия домашних волшебников. Книга по домоводству для девочек и мальчиков. 1993.		
13.05 14.05	160-161.	Подвешивание картины.	2						
17.05	162.	Укорочение брюк термолентой.	1						
18.05 18.05	163-164.	Практика: шитье иглой. Различные швы.	2						
20.05 21.05	165-166.	Накладывание заплатки.	2						
24.05 25.05	167-168.	Починка одежды.	2						
	169-170.	Повторение.	2						