

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Управление образования Артемовского муниципального округа
МБОУ "СОШ № 14"

РАССМОТРЕНО
Руководитель ШМО
учителей ИЗО, музыки,
труд (технология)

Виноградова Елена
Владимировна
Протокол №1
от «26» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
УР

Поперник Ольга Андреевна
Протокол №1
от «27» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «СОШ
№14»
Сердня
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬН
АЯ ШКОЛА № 14"

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Управление образования Артемовского муниципального округа № 14 г.
Свердловской области
ИИН: 66020109929, ИНН: 660207820, СПНПС-029163209.
ОГРН: 10266020109929, ОГРН: 6602007820, ОГРН: 10266020109929.
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14" КРАСНОГвардейский городской округ, Артёмовский район.
Красногвардейский поселок, улица Чайкина, 77. E-Система
Дата 19.11.2025 12:00:37 +05:00

Тряпочкина Анна
Николаевна
Приказ № 46/о
от «28» августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
для обучающегося 7 класса на дому
по учебному предмету «Домоводство(самообслуживание)»

Составители:
Е.В. Виноградова

п.Красногвардейский 2025-2026

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана в соответствии с:

Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 03.07.2016);

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта обования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";

Приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с Умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

Тяжелыми имножественными нарушениями развития (вариант 2);

Учебный предмет «Домоводство (самообслуживание)» является одним основных общеобразовательных. Данная программа составлена на основе изучения и анализа научно-методической литературы, современных коррекционных технологий, программно-методических материалов, а также на основе педагогического наблюдения, изучения детей со сложной структурой дефекта и коррекционно- развивающей работы с детьми, имеющими интеллектуальную недостаточность.

Цель предмета «Домоводство (самообслуживание)» формирование у учащихся знаний, которые помогут им в самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи предмета – научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и обслуживанием членов семьи; заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить тесно связанные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство (самообслуживание)» – сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне.

Предмет «Домоводство (самообслуживание)» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает

задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Место предмета в учебном плане в соответствие с недельным учебным планом общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на предмет «Домоводство (самообслуживание)» в 7 классе -7 часов в неделю (238 ч/в год)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Краткая характеристика содержания учебного предмета

При составлении программы были учтены принципы последовательности преемственности обучения, а также сезонность работ.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственными – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещений и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Содержание программы предмета Содержание учебного предмета в 7 классе

Покупки	Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание вовремя пробивания кассиром товара, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.
Обращение с кухонным инвентарем	Обращение с посудой. Узнавание предметов посуды, необходимых для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Розничение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Хранение посуды и бытовых приборов. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола, накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, расстановка блюд. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и

	посуды присервировке стола, раскладывание салфеток.
Уход за вещами	<p>Ручная стирка. 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.</p> <p>Машинная стирка. Различие составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</p> <p>Глажение утюгом. Различие составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).</p> <p>Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.</p>
Уборка помещений и территории	<p>Уборка пола. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметаниемусоравпределенноеместо, заметаниемусоранасовок,высыпаниемусорав урну.</p> <p>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.</p> <p>Уборка мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение ее водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов споверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>Чистка поверхности пылесосом. Различие основных частей пылесоса.</p> <p>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.</p> <p>Подметание территории. Уход за уборочным инвентарем.</p>
Приготовление пищи	<p>Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.</p> <p>Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).</p>

Система оценки достижения обучающимися

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения АООП (вариант 2), которые рассматриваются соразмерно индивидуальным возможностям и специальным образовательным потребностям обучающихся.

Результаты освоения АООП (вариант 2) обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и ТМНР оцениваются как итоговые на момент завершения обучения.

Освоение обучающимися АООП (вариант 2) предполагает достижение ими двух видов результатов:

личностных, включающих сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества;

предметных (коррекционных для коррекционных курсов), включающих освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания и его применению.

В соответствии с требованиями ФГОС ОО УО (ИН) личностные и предметные планируемые результаты освоения обучающимися АООП (вариант 2) рассматриваются в качестве возможных (примерных) результатов, соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) должно быть достижение результатов освоения обучающимися АООП (вариант 2) последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень взаимодействия следующих компонентов:

Что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;

Что из полученных знаний и умений он применяет на практике;

На сколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности обучающегося.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий:

"выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; "узнает объект", "не всегда узнает объект", "не узнает объект".

№ п\п	Критерии оценивания	Количество баллов для выставления отметки
1	Действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем	0 баллов
2	Смысл действия обучающийся понимает недостаточно (в минимальном объеме), связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию и с Контролирующей помощью учителя	1 балл
3	Смысл действия обучающийся понимает недостаточно (в минимальном объеме), связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию и с Контролирующей помощью учителя	2 балла
4	Обучающийся способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, но редко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя	3 балла
5	Обучающийся способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя	4 балла
6	Обучающийся самостоятельно применяет действие в любой ситуации	5 баллов

Отметка обучающемуся, соответствующая уровню усвоения программного материала, выставляется по таблице соотнесения количества баллов с выставляемой отметкой:

Соотнесение количества баллов с выставляемой отметкой

Количество баллов для выставления оценки	Отметка	Уровень усвоения
5 баллов	«5»	Оптимальный
3-4 балла	«4»	Достаточный
0-2 баллов	«3»	допустимый

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

7 класс

Предметные результаты:

Проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком; иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; уметь соблюдать элементарные правила безопасности при использовании предметов в быту; уметь выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома; уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

Личностные результаты

основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»; работа в коллективе (ученик – ученик); слушание и понимание инструкции педагога; формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; обращение за помощью и принятие помощи педагога;

социально-эмоциональное участие и доступным способом в процессе общения и совместной деятельности;

владение правилами поведения в учебной ситуации;

Уважительное отношение к окружающим: взрослым, детям.

Формирования БУД

Личностные:

Приветствовать одноклассников при встрече, прощаться;

Входить и выходить из учебного помещения со звонком;

Ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;

Адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

Следовать предложенному плану и работать в общем темпе;

Передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;

Радоваться вместе с детьми;

Подражать действиям, выполняемым педагогом;

Последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.

Регулятивные:

Умение высказывать своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией;

Умение совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса;

Умение выполнять инструкции педагога;

Умение направлять взгляд на говорящего взрослого, задание;

Использование по назначению учебных материалов;

Формирование учебного поведения выполнение задания: в течение определенного периода, от начала до конца;

Переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Последовательное выполнение нескольких заданий;

Умение выполнять инструкции педагога;

Использование по назначению учебных материалов;

Умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

Познавательные:

Делать выводы в месте с учителем в результате совместной работы всего класса.

Преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);

Находить и формулировать решение задач и с помощью простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков).

Иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

Уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.

Выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому.

Коммуникативные:

Учить оформлять свою мысль в устной речи (на уровне простого предложения или жестов);

Развивать умение слушать и понимать речь других;

Учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).

Готовность к нахождению и обучению среди сверстников, к коммуникативному взаимодействию в группе обучающихся;

Сообщение учителю об окончании задания;

Направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

Следить за объяснением учителя;

Поднимать руку при ответе. Вставать и выходить из-за парты;

Умение выполнять инструкции педагога;
использование по назначению учебных материалов; умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

Тематическое планирование

7 класс

№ п/п	Наименование разделов	Количество уроков
1.	Покупки	24
2.	Обращение с кухонным инвентарем	32
3.	Уход за вещами	76
4.	Уборка помещения и территории	83
5.	Приготовление пищи	33
6.	Итого	238

Календарно – тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 7 класс (7 часов в неделю)

№ п/п	Тема	Основные виды учебной деятельности	Планируемые (возможные результаты)	Дата
1.	Планирование покупок.	Беседа о необходимости планирования покупок.	Составление списка покупок.	
2.	Планирование покупок.	Беседа о необходимости планирования покупок.	Составление списка покупок.	
3.	Выбор места совершения покупок	Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Определение места совершения покупок.	
4.	Выбор места совершения покупок	Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Определение места совершения покупок.	
5.	Ориентация в расположении отделов магазина.	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание отделов магазина на картинках, фотографиях, плакатах.	
6.	Ориентация в расположении отделов магазина.	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание отделов магазина на картинках, фотографиях, плакатах.	
7.	Нахождение нужного товара в магазине.	Работа по карточкам. Соотнесение искомого Товара с отделом магазина.	Уметь находить нужный товар в магазине.	
8.	Нахождение нужного товара в магазине.	Работа по карточкам. Соотнесение искомого Товара с отделом магазина.	Уметь находить нужный товар в магазине.	
9.	Ориентация в расположении кассы в магазине.	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Нахождение и узнавание кассы на картинках, фотографиях, плакатах.	
10.	Ориентация в расположении кассы в магазине.	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах	Нахождение и узнавание кассы на картинках, фотографиях, плакатах.	

		магазина.		
11.	Складываниепокупок в сумку, выкладывание Покупокизсумкинаст ол.	Практическая работа Отработка навыка Складыванияи выкладывани япокупокиз сумки.	Уметь действовать попримеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.	
12.	Складываниепокупок в сумку, выкладывание покупокизсумкинаст ол.	Практическая работа Отработка навыка складыванияи выкладывани япокупокиз сумки.	Уметь действовать попримеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.	
13.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	Практическая работа Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать попримеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.	
14.	Раскладываниепродуктовв места хранения из сумки	Практическая работа.Отработканавыкови Уменийпораскладываниюпродуктовв места хранения.	Уметь разложить продуктывместахранения.	
15.	Профессииработники вкухни.	Знакомство с профессиями работниковкухни.	Знатьпрофессииработниковкухни.	
16.	Профессии работников кухни.	Знакомство с профессиями работников кухни.	Знатьпрофессииработниковкухни.	
17.	Кухоннаяпосуда.	Рассмотрениеизучениепосудынакухне.	Знать, длячегонеобходимачеловекупосуда.	
18.	Кухонная посуда.	Рассмотрение и изучение посуды на кухне.	Знать, для чего необходимачеловекупосуда.	
19.	Обращение с посудой. Различение предметов посудыдлясервировк и стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	Рассмотрениеизучениепосудынакухне. Знакомство с видами посуды	Уметьразличатьпредметыпосудыдля сервировки стола.	
20.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды длясервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	Рассмотрение и изучение посуды на кухне. Знакомство с видами посуды	Уметьразличатьпредметыпосудыдля сервировки стола.	
21.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды длясервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	Практическая работа снатуральными предметами.	Уметьразличатьпредметыпосудыдля сервировки стола.	
22.	Обращение с	Практическая работа с		

	посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	натуральными предметами.	Уметь различать предметы посуды для сервировки стола.	
23.	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	Знакомство с кухонным инвентарем, имеющимся на кухне.	Знать технику безопасности при пользовании кухонным инвентарем	
24.	Техника безопасного труда при работе с кухонным инвентарем .	Инструктаж по ТБ при работе с кухонным инвентарем.	Знать технику безопасности при пользовании кухонным инвентарем	
25.	Техника безопасного труда при работе с кухонным инвентарем.	Инструктаж по ТБ при работе с кухонным инвентарем.	Знать технику безопасности при пользовании кухонным инвентарем	
26.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)	Распознавание кухонных при надлежностей.	Уметь различать кухонные принадлежности	
27.	Моющие средства для ухода за кухонной посудой	Объяснение необходимости использования	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
28.	Моющие средства для ухода за кухонной посудой	Объяснение необходимости использования	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
29.	Правила ухода за кухонной посудой.	Просмотр презентации.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	
30.	Различие чистой и грязной посуды. Очищение остатков Пищи посуды	Рассматривание чистой и грязной посуды, их сравнение.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка	

			посуды, ополаскивание, сушка	
31.	Замачивание посуды. Намыливание посуды губкой.	Практическая работа «Замачивание посуды, намыливание губкой»	Соблюдениепоследовательност идействий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чисткапосуды, ополаскивание, сушка.	
32.	Чистка,мытьёспомощью губки, мочалки, моющих средств кастрюль.	Практическаяработка «Чистка кастрюлис помошььюмочалки и моющих средств»	Соблюдениепоследовательност идействий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чисткапосуды, ополаскивание, сушка.	
33.	Чистка,мытьё с помошьюгубки,мочалки,моющих средств чайников.	Практическая работа «Чистка чайника с помошьюмочалки и моющих средств»	Соблюдениепоследовательност идействий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чисткапосуды, ополаскивание, сушка	
34.	Чистка,мытьёспомощью губки, мочалки, моющих средств сковородок.	Практическаяработка«Чистк асковородыс помошьюмочалки и моющих средств»	Соблюдениепоследовательност идействий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чисткапосуды, ополаскивание, сушка.	
35.	Уход за посудой: ополаскивание, сушка .	Практическаяработка«Опола скивание, сушка посуды».	Соблюдениепоследовательност идействий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чисткапосуды, ополаскивание, сушка	
36.	Уходзаодеждой.Назв аниеодежды.	Знакомствос видами одежды.	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью.	
37.	Ручнаястирка.Обобщ ающеепонятие.	Объяснениепонятия«ручная стирка».	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки.	
38.	Срокисменыбелья.	Просмотрвидеоролика.Беседа.	Понимать необходимость смены белья	

39.	Правилахранениябел ьядостирики.	Объяснениенеобходимости регулярнойсменыбелья.	Уметь аккуратно складывать белье и убирать его на нужную полку.	
40.	Соблюдениепоследов ательности Действийприручной стирке.	Практическаяработка«Ручна ястирка».	Знать последовательность действий при ручной стирке.	
41.	Емкостидляручной стирки.	Знакомствосемкостьюдляру чной стирки.	Узнавание и различие емкости для ручной стирки.	
42.	Ручнаястирка:наполн ение емкостиводой.	Практическая работа«Наполнениеемкости Длястирки водой».	Запомнить последовательность действий при ручной стирке.	
43.	Выбормоющего средства.	Выбормоющегосредствадля стиркибелья.	Отличать моющее средство для стирки одежды от других средств, имеющихся в каждой квартире.	
44.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	Отработка умения отмерить необходимое количество моющего средства для стирки.	Знать, для чего необходимо отмерять количество моющего средства	
45.	Сортировкабелья передстиркой.	Отработка умения сортироватьбельеперед стиркой.	Знать, для чего нужна сортировка белья.	
46.	Замачивание,застири ваниебелья.	Отработканапрактикеумени язамачивания и застирываниябелья.	Уметь замочить и застирать белье.	
47.	Глажениеутюгом.Тех ника безопасноготруда.	Инструктаж по ТБ при работе сэлектроутюгом.	Знать технику безопасности при глажении	
48.	Утюг,егосоставныеча сти.	Знакомство с утюгом. Просмотрпрезентации.	Уметь различать составные части утюга.	
49.	Различение составных частей утюга(подошва утюга,шнур,регулятортемпературы).	Различение составных частей утюга(подошва утюга,шнур,регулятортемпературы).	Уметь различать составные части утюга.	
50.	Установкагладильной доски. Выставление Температурногорежи мана утюге.	Практическая работа	Уметь пользоваться гладильной доской и утюгом.	
51.	Подключениеутюгакс ети. Раскладываниебельян а доске.	Практическая работа	Уметь пользоваться гладильной доской и утюгом.	
52.	Отработканавыкадвижения Рукисутюгом, складывание белья.	Практическая работа	Уметь пользоваться гладильной доской и утюгом.	
53.	Соблюдениепоследовательности	Практическая работа	Уметь пользоваться гладильной доской и утюгом.	

	действий при глахении и белья.			
54.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, домашняя	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Понимать необходимость ухода за обувью.	
55.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Уметь различать обувь по сезонам	
56.	Уход за обувью. Очистка от загрязнений.	Практическая работа	Уметь соблюдать действия при мытье обуви	
57.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой	Практическое объяснение по «соблюдению последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой».	Уметь соблюдать действия при мытье обуви	
58.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой	Практическое объяснение по «Соблюдению последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой».	Уметь соблюдать действия при мытье обуви	
59.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой	Практическое объяснение по «Соблюдению последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой».	Уметь соблюдать действия при мытье обуви	
60.	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	Знакомство с правилами работы специальной обувной губкой при уходе за обувью.	Уметь пользоваться специальной губкой.	
61.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.	Закрепление знаний по теме «Уход за обувью».	Понимать необходимость ухода за одеждой и обувью	
62.	Правила поведения в столовой.	Знакомство с правилами поведения в столовой.	Знать правила поведения в столовой.	
63.	Правила поведения в столовой.	Знакомство с правилами поведения в столовой.	Знать правила поведения в столовой.	
64.	Правила пользования столовыми приборами.	Знакомство со столовыми приборами и правилами их использования.	Знать правила пользования столовыми приборами.	
65.	Правила пользования столовыми приборами.	Знакомство со столовыми приборами и правилами их использования.	Знать правила пользования столовыми приборами.	

		.		
66.	Режимпитания.	Рассказ,беседа.	Понимать необходимость соблюдения режима питания.	
67.	Подметаниетерритории, Уборкагравыилистьев.	Практическаяработка.Рассказ о важности Уборкиинвентарянахранение.	Уметь подметать траву и листья	
68.	Подметание территории, Уборка травы и листьев.	Практическая работа. Рассказ о важности Уборки инвентаря на хранение.	Уметь подметать траву и листья	
69.	Уборкаинвентаряна хранение.	Просмотрпрезентации.Рассказ, беседа.	Понимать для чего необходим уход за инвентарем.	
70.	Уборка инвентаря на хранение.	Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Понимать для чего необходим уход за инвентарем.	
71.	Приготовлениепищи. Правила гигиены.	Просмотр презентации.Рассказ, беседа.	Понимать необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи	
72.	Приготовление пищи. Правила гигиены.	Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Понимать необходимости соблюдения правил гигиены при приготовлении пищи	
73.	Основные продукты питания:мясо.	Просмотрпрезентации.Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – мясо..	
74.	Основные продукты питания: мясо.	Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – мясо..	
75.	Основные продукты питания:рыба.	Просмотрпрезентации.Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – рыба	
76.	Основные продукты питания: рыба.	Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – рыба	
77.	Основные продукты питания:крупа,сахар.	Практическаяработка.Рассказ о важности Уборкиинвентарянахранение.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – крупа, сахар.	
78.	Основные продукты питания: крупа, сахар.	Практическая работа. Рассказ о важности Уборки инвентаря на хранение.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – крупа, сахар.	
79.	Основные продукты Питания молокоимолочные продукты	Просмотрпрезентации.Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – молочные продукты.	
80.	Основные продукты Питания молоко и молочные продукты	Просмотр презентации. Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – молочные продукты.	
81.	Основныепродукты питания:овощи и фрукты.	Просмотрпрезентации.Рассказ, беседа.	Узнавание (различение) основных продуктов питания – овощи, фрукты.	
82.	Значение	Рассказ о	Знать значение правильного	

	правильного питания для поддержания и Укрепления здоровья.	важности правильного питания.	питания для поддержания и укрепления здоровья.	
83.	Значение правильного питания для поддержания и Укрепления здоровья.	Рассказ о важности правильного питания.	Знать значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья	
84.	Холодильник. Правила пользования холодильником.	Просмотр презентации. Инструктаж по ТБ.	Знать для чего необходим холодильник	
85.	Холодильник. Правила пользования холодильником.	Просмотр презентации. Инструктаж по ТБ.	Знать для чего необходим холодильник	
86.	Значение уборки помещения для жизни человека.	Беседа о уборке и содержании в чистоте помещения.	Понимать значимость необходимости уборки и содержания в чистоте помещения.	
87.	Значение уборки помещения для жизни человека.	Беседа о уборке и содержании в чистоте помещения.	Понимать значимость необходимости уборки и содержания в чистоте помещения.	
88.	Предметы для уборки помещений.	Знакомство с предметами для уборки помещения.	Уметь различать предметы для уборки помещений.	
89.	Предметы для уборки помещений.	Знакомство с предметами для уборки помещения.	Уметь различать предметы для уборки помещений.	
90.	Правила пользования предметами уборочного инвентаря	Практическая работа	Уметь пользоваться предметами уборочного инвентаря	
91.	Правила пользования предметами уборочного инвентаря	Практическая работа	Уметь пользоваться предметами уборочного инвентаря	
92.	Уборка пола. Сухая и Влажная уборка пола.	Практическая работа	Различение понятий сухая и влажная уборка.	
93.	Уборка пола. Сухая и Влажная уборка пола.	Практическая работа	Различение понятий сухая и влажная уборка.	
94.	Подметание пола и Протирание пыли.	Практическая работа	Соблюдать последовательность действий при подметании пола и протирании пыли	
95.	Подметание пола и Протирание пыли.	Практическая работа	Соблюдать последовательность действий при подметании пола и протирании пыли	
96.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.	Отработка последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.	

97.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок.	Отработка последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в Определенное место, заметание мусора на совок.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.	
98.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.	Отработка последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в Определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.	Соблюдать последовательность действий при подметании пола	
99.	Мытьепола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	Практическая работа	Соблюдать последовательность действий при подметании пола.	
100.	Мебель, виды мебели.	Знакомство с видами мебели.	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.	
101.	Уход за полированной мебелью.	Практическая работа	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.	
102.	Уход за мягкой мебелью.	Практическая работа	Понимать значимость и необходимость уборки и содержания в чистоте мебели.	
103.	Уход за резиновой обувью.	Практическая работа	Уметь различать обувь из различных материалов.	
104.	Хранение принадлежностей Для чистки обуви и одежды.	Практическое объяснение.	Знать где и как хранят принадлежности для чистки обуви.	
105.	Хранение принадлежностей Для чистки обуви и одежды.	Практическое объяснение.	Знать где и как хранят принадлежности для чистки обуви.	
106.	Уход за кожаной обувью: нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца	Практическая работа «Нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца».	Уметь действовать по примеру при уходе за обувью	
107.	Уход за кожаной обувью: нанесение слоя обувного крема, чистка	Практическая работа «Нанесение слоя обувного крема, чистка щёткой, наведение глянца».	Уметь действовать по примеру при уходе за обувью	

	щёткой, наведение глянца			
108.	Просушивание мокрой обуви.	Практическая работа.	Понимать необходимость ухода за обувью.	
109.	Просушивание мокрой обуви.	Практическая работа.	Понимать необходимость ухода за обувью.	
110.	Ручная стирка (полотенце.)	Практическая работа «Ручная стирка полотенец»	Уметь подготовить вещи к ручной стирке. Знать виды стирки (ручная, машинная).	
111.	Ручная стирка (полотенце.)	Практическая работа «Ручная стирка полотенец»	Уметь подготовить вещи к ручной стирке. Знать виды стирки (ручная, машинная).	
112.	Ручная стирка (тряпка для ухода за мебелью).	Практическая работа «Ручная стирка тряпки».	Уметь применить приемы ручной стирки на практике.	
113.	Ручная стирка (тряпка для ухода за мебелью).	Практическая работа «Ручная стирка тряпки».	Уметь применить приемы ручной стирки на практике.	
114.	Мытьё рабочих столов.	Практическая работа	Соблюдение последовательности действий при мытье рабочего стола	
115.	Мытьё рабочих столов.	Практическая работа	Соблюдение последовательности действий при мытье рабочего стола	
116.	Мытьё подоконников.	Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий при мытье подоконника.	
117.	Правила ухода за комнатными растениями.	Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.	
118.	Правила ухода за комнатными растениями.	Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий.	
119.	Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с листьев, полив.	Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий	
120.	Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с листьев, полив.	Практическая работа	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий	
121.	Пылесос. Правила Безопасной работы с пылесосом.	Инструктаж по ТБ при работе с пылесосом.	Уметь действовать по примеру, с соблюдением последовательности действий	
122.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	Просмотр презентации. Рассказ о назначении пылесоса.	Знать назначение пылесоса.	
123.	Пылесос, его назначение в доме.	Беседа	Знать назначение пылесоса.	
124.	Использование	Практическая работа	Уметь пользоваться пылесосом	

	пылесоса при уборке помещения.			
125.	Чистка поверхности пылесосом.	Практическая работа	Уметь пользоваться пылесосом	
126.	Генеральная уборка класса.	Практическая работа	Уметь пользоваться пылесосом	
127.	Генеральная уборка класса.	Практическая работа	Уметь пользоваться пылесосом	
128.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок	Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки	
129.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок	Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки	
130.	Раскладывание продуктов в Места хранения из сумки	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки	
131.	Раскладывание продуктов в Места хранения из сумки	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки	
132.	Раскладывание продуктов в Места хранения из сумки	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки	
133.	Раскладывание продуктов в Места хранения из сумки	Просмотр видеороликов. Рассказ о способах ориентации в отделах магазина.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки	
134.	Уход за одеждой и обувью. Название одежды.	Беседа	Уметь различать обувь по видам (уличная, домашняя)	
135.	Уход за одеждой и обувью. Название одежды.	Беседа	Уметь различать обувь по видам (уличная, домашняя)	
136.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, домашняя	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь различать обувь по видам (уличная, домашняя)	
137.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, домашняя	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь различать обувь по видам (уличная, домашняя)	
138.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Уметь различать обувь по сезонам	
139.	Уход за одеждой и	Практическая работа по	Понимать необходимость ухода	

	обувью. Повторение.	уходу за обувью. Отработка навыков каждого этапа ухода за обувью.	за одеждой и обувью. Уметь соотносить виды обуви с временем года.	
140.	Сроки смены белья.	Беседа.	Уметь соотносить виды обуви с временем года.	
141.	Правила хранения белья до стирки.	Отработка навыков сортировки обуви.	Уметь воспользоваться моющим средством для стирки белья. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки	
142.	Правила хранения белья до стирки.	Отработка навыков сортировки обуви.	Уметь воспользоваться моющим средством для стирки белья. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки	
143.	Правила применения моющих средств для стирки белья.	Беседа.	Уметь воспользоваться моющим средством для стирки белья. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки	
144.	Правила применения моющих средств для стирки белья.	Беседа.	Уметь воспользоваться моющим средством для стирки белья. Понимать необходимость очищения одежды путем стирки	
145.	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка).	Практическая работа.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки. Понимать необходимость очищения одежды	
146.	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка).	Практическая работа.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки. Понимать необходимость очищения одежды	
147.	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка).	Практическая работа.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки. Понимать необходимость очищения одежды	
148.	Стирка рабочей одежды (фартук, косынка).	Практическая работа.	Понимать необходимость очищения одежды путем стирки. Уметь пользоваться приемами ручной стирки. Понимать необходимость	

			очищения одежды	
149.	Правила техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.	Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор	
150.	Правила техники безопасности при пользовании электрическим утюгом.	Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор	
151.	Нагревательные приборы: электрический чайник.	Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор	
152.	Нагревательные приборы: электроплита.	Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор	
153.	Правила пользования электронагревательными приборами.	Практическое объяснение материала. Практическая работа.	Понимать, что утюг – опасный прибор	
154.	Правила пользования электронагревательными приборами.	Просмотр видеороликов. Практическое объяснение. Практическая работа.	Понимать опасность электронагревательными приборами	
155.	Правила пользования электронагревательными приборами.	Просмотр видеороликов. Практическое объяснение. Практическая работа.	Понимать опасность электронагревательными приборами	
156.	Последовательность в обработке овощей: сортировка.	Практическая работа.	Знать что такое сортировка и для чего она нужна	
157.	Последовательность в обработке овощей: сортировка.	Практическая работа.	Знать что такое сортировка и для чего она нужна	
158.	Последовательность в обработке овощей: мытьё.	Работа по карточкам. Рассказ.	Знать последовательность действий в обработке овощей.	
159.	Последовательность в обработке овощей: мытьё.	Работа по карточкам. Рассказ.	Знать последовательность действий в обработке овощей.	
160.	Правила техники безопасности при пользовании ножом.	Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.	
161.	Правила техники безопасности при пользовании ножом.	Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.	
162.	Правила техники безопасности при пользовании вилкой.	Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.	
163.	Правила техники безопасности при пользовании вилкой.	Работа по карточкам. Рассказ.	Знать правила безопасного пользования столовыми приборами.	
164.	Практические	Практическая работа.	Уметь нарезать отварной	

	упражнения в нарезке отварных овощей (картофель).		картофель	
165.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (картофель).	Практическая работа.	Уметь нарезать отварной картофель	
166.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (свекла).	Практическая работа.	Уметь нарезать отварную свеклу	
167.	Практические упражнения в нарезке отварных овощей (свекла).	Практическая работа.	Уметь нарезать отварную свеклу	
168.	Практические упражнения в Нарезке сырых овощей (помидор).	Практическая работа.	Уметь нарезать помидор	
169.	Практические упражнения в Нарезке сырых овощей (помидор).	Практическая работа.	Уметь нарезать помидор	
170.	Практические упражнения в Нарезке сырых овощей (огурец).	Практическая работа.	Уметь нарезать огурец	
171.	Практические упражнения в Нарезке сырых овощей (огурец).	Практическая работа.	Уметь нарезать огурец	
172.	Чистка варёного картофеля.	Практическая работа.	Уметь очистить отварной картофель	
173.	Чистка варёного картофеля.	Практическая работа.	Уметь очистить отварной картофель	
174.	Чистка сырого картофеля	Практическая работа.	Уметь очистить сырой картофель	
175.	Чистка сырого картофеля	Практическая работа.	Уметь очистить сырой картофель	
176.	Мытьё рабочих столов.	Практическая работа.	Уметь убрать за собой рабочее место	
177.	Мытьё рабочих столов.	Практическая работа.	Уметь убрать за собой рабочее место	
178.	Мытьё подоконников.	Практическая работа.	Уметь привести в порядок подоконник.	
179.	Мытьё подоконников.	Практическая работа.	Уметь привести в порядок подоконник.	
180.	Правила ухода за Комнатными растениями.	Рассказ, практическое объяснение.	Знать элементарные правила ухода за комнатными растениями.	
181.	Практическая работа: мытьё растений,	Практическая работа.	Уметь пользоваться лейкой для полива комнатных растений.	

	протирание пыли с листьев, полив.			
182.	Пылесос. Правила безопасной работы с пылесосом.	Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.	
183.	Различение основных частей пылесоса.	Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.	
184.	Подготовка пылесоса к работе.	Практическая работа.	Уметь собрать пылесос	
185.	Чистка пола пылесосом.	Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом.	
186.	Изготовление бумажных цветов для объемной открытки к Международному женскому дню	Складывание заготовки цветка. Вырезание по трафарету.	Уметь сложить заготовку.	
187.	Изготовление бумажных цветов для объемной открытки к Международному женскому дню	Раскрашивание заготовок	Уметь сложить заготовку.	
188.	Изготовление объемной открытки к Международному женскому дню	Склейивание заготовок цветка в объемный цветок.	Уметь раскрасить заготовку. Уметь работать с клеем.	
189.	Изготовление объемной открытки к Международному женскому дню	Сборка всех деталей объемной открытки.	Уметь раскрасить заготовку. Уметь работать с клеем.	
190.	Уборка территории от снега.	Практическая работа.	Уметь пользоваться уборочным инвентарем	
191.	Посыпание дорожек песком.	Практическая работа.	Соблюдать правила безопасности при работе с песком.	
192.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.	
193.	Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.	Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.	
194.	Пылесос, его назначение в доме.	Практическая работа.	Знать назначение пылесоса.	
195.	Использование пылесоса при уборке помещения.	Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом	
196.	Использование пылесоса при уборке помещения.	Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом	
197.	Чистка поверхности пылесосом.	Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом	

198.	Чистка поверхности пылесосом.	Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом	
199.	Генеральная уборка класса.	Практическая работа.	Уметь пользоваться пылесосом	
200.	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок	Беседа о необходимости планирования покупок. Соотнесение необходимого к покупке товара с типом видом магазина..	Уметь планировать покупки, уметь выбирать места совершения покупок	
201.	Разнообразие продуктов питания. Покупка продуктов.	Рассказ о важности значения продуктов питания в жизни человека.	Знать правила поведения в магазине	
202.	Складывание покупок в сумку, выкладывание Покупок из сумки на стол.	Практическая работа. Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.	
203.	Складывание покупок в сумку, выкладывание Покупок из сумки на стол.	Практическая работа. Отработка навыка складывания и выкладывания покупок из сумки.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.	
204.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки	Практическое объяснение.	Уметь действовать по примеру. Уметь сложить и выложить покупки из сумки.	
205.	Хранение продуктов	Ознакомление со способами хранения продуктов питания «Игра по теме «найди лишнее»	Уметь пользоваться холодильником. Уметь разложить продукты в места хранения.	
206.	Хранение продуктов	Ознакомление со способами хранения продуктов питания «Игра по теме «найди лишнее»	Уметь пользоваться холодильником. Уметь разложить продукты в места хранения.	
207.	Предметы посуды для сервировки стола.	Выбор предметов посуды для сервировки стола. Выбор столовых приборов для сервировки стола.	Уметь сделать правильный выбор предметов для сервировки стола	
208.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки	
209.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки	
210.	Раскладывание столовых приборов и посуды при	Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки	

	сервировке стола.			
211.	Сервировка стола.	Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки. Уметь сервировать стол, следуя примеру	
212.	Сервировка стола.	Сервировка стола. Практическая работа.	Уметь правильно разложить ложки и вилки. Уметь сервировать стол, следуя примеру	
213.	Правила поведения в Общественных местах (кинотеатр)	Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах	
214.	Правила поведения в Общественных местах (кинотеатр)	Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах	
215.	Правила поведения в общественных местах (магазин)	Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах	
216.	Правила поведения в общественных местах (магазин)	Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в общественных местах	
217.	Правила поведения за столом	Рассказ.	Знать элементарные правила поведения за столом	
218.	Правила поведения за столом	Рассказ.	Знать элементарные правила поведения за столом	
219.	Правила поведения в транспорте	Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в транспорте	
220.	Правила поведения в транспорте	Беседа. Просмотр видеоматериалов.	Знать элементарные правила поведения в транспорте	
221.	Уход за одеждой и обувью. Повторение.	Рассказ. Карточки с изображением предметов одежды	Знать название одежды, уметь соотносить предмет одежды с её названием	
222.	Уход за одеждой и обувью. Название одежды.	Рассказ. Карточки с изображением предметов одежды	Знать название одежды, уметь соотносить предмет одежды с её названием	
223.	Уход за одеждой и обувью. Название обуви: уличная, школьная, домашняя	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от места ношения.	Уметь соотносить предметы обуви и название обуви	
224.	Смена обуви по сезонам. Виды обуви по сезонам.	Беседа. Знакомство с видами обуви в зависимости от сезона.	Соотносить вид обуви с сезоном	
225.	Соблюдение правил техники безопасности при Пользовании электрическим утюгом. Правила Пользования утюгом.	Инструктаж по ТБ при работе с электроутюгом.	Знать правила безопасного пользования утюгом	
226.	Глажение небольших	Отработка навыков	Формировать навыки глажения	

	вещей из хлопчатобумажной ткани	глажения Хлопчатобумажной ткани.		
227.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	Рассказ. Просмотр видеоролика.	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами	
228.	Правила ухода за зеркалами и стеклами.	Практическое объяснение	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами	
229.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	Наглядная демонстрация средств для чистки зеркал и стекол.	Уметь соотносить предметы обуви и название обуви	
230.	Применение народных средств для очистки стеклянных изделий.	Практическое объяснение	Соотносить вид обуви с сезоном	
231.	Мытье стекол, зеркал; правила и приемы безопасности.	Практическая работа.	Знать правила безопасного пользования утюгом	
232.	Уборка помещения	Практическая работа	Формировать навыки глажения	
233.	Правила пользования Предметами уборочного инвентаря	Практическая работа.	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами	
234.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	Практическая работа.	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами	
235.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	Практическая работа.	Знать правила безопасной работы со стеклом и зеркалами	
236.	Подметание пола и Протирание пыли.	Практическая работа.	Знать средства, применяемые для чистки стекол и зеркал.	
237.	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	Практическое объяснение	Уметь применять на практике различные средства для чистки стекол и зеркал.	
238.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место.	Практическое объяснение	Формировать навыки и приемы Безопасной работы при мытье стекол и зеркал.	

Учебно-методическое обеспечение учебного курса:

Маллер А.Р. Социально-трудовая адаптация глубокоумственно отсталых детей. – М.: 2011.

Бабушкина Л.А., Ковтонюк М.В. Социально – бытовая ориентировка .М.- 2013 г.

Смирнова Е.Ю., Панова Н.В. Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе. – М.-2014г.

Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.

Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя/ В.В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

Интернет ресурсы:

<https://ege.pskgu.ru/>

Дополнительная литература для учителя

Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г. З. Программа обучения и воспитания детей дошкольного возраста с выраженной умственной отсталостью. ЦНИ ЭТИН, 1993г.

Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, приспособлений для чистки одежды и обуви, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.; дидактическая кукла с набором одежды и обуви, кукольная мебель и посуда.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.); различные адаптеры для бытовой техники и инструментов (кнопки большого размера, регулирующие включение/выключение бытовых приборов); таймер; инвентарь для уборки помещения; предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.); стиральная машина; тазики; настенные и индивидуальные зеркала; гладильная доска; бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос,); ковролиновая, грифельная и магнитная доски; уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др. Дидактические материалы М. Монтессори

Технические средства:

Персональный компьютер

принтер

проектор

интерактивная доска

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652185396560566351996131268363309912619724340052

Владелец Тряпочкина Анна Николаевна

Действителен с 13.11.2025 по 13.11.2026