**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Пензенской области**

**«Кузнецкая школа-интернат для обучающихся по адаптированным**

**образовательным программам»**

 **CОГЛАСОВАНО ПРИНЯТА УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УВР на заседании Директор:\_\_\_\_\_\_Ж.Н.Емелина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А..Елина Педагогического Совета « 01 »\_\_\_\_сентября\_\_\_\_\_2023г.**

 **« 30 » августа 2023г. Пр. от 30 августа 2023г. №1**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

 ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ДОМОВОДСТВО»

для обучающихся 7Б класса

**ГКОУ «Кузнецкая школа-интернат»**

 Автор-составитель: Баишева Д.Д.

 **Рассмотрена на заседании**

 **МО учителей начальных классов**

 **и учителей надомного обучения**

 **Руководитель: Журавлёва С.В.**

**« 30 » мая 2023г**

**г. Кузнецк**

**2023г.**

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» предметная область «Окружающий мир» предназначена для обучающихся 7Б класса с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), составлена на основе следующих нормативных документов:

 - Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

 - Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19 декабря 2014 г.;

 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

 - Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения РФ №1026. от 24.11.2022г.

 - АООП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2

 ГКОУ «Кузнецкая школа-интернат»

Данная программа предусмотрена для работы с обучающимися 7Б класса с ТМНР (вариант 2.1)

 **Цель обучения** - формирование представлений у обучающихся об алгоритмах выполнения различной хозяйственно-

бытовой деятельности, также, максимальная индивидуализация процесса ее выполнения в зависимости от

 психофизических особенностей, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

 **Основные задачи:** формирование представлений о назначении того или иного хозяйственного инвентаря;

 формирование умений обращаться с ним (с учетом психофизических особенностей); освоение простейших

 бытовых действий, заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

 Рабочая программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности обучающихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.
Программа 7 класса состоит из разделов: «Покупки», «Обращение с кухонным инвентарем», «Сервировка стола», «Одежда», «Уход за одеждой», «Обувь», «Уход за обувью», «Приготовление пищи»

В каждом разделе даны темы заня­тий, определено содержание практических работ и упражнений.
Концентрическое расположение разделов позволяет построить обучение по принципу от про­стого к сложному и по принципу усложнения и увеличения объема зна­ний, умений и навыков.

**Общая характеристика учебного предмета**

 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 хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.
 Уроки домоводства в 7 классе позволяют применять на практике полученные знания, умения, навыки по уходу за собой, своей одеждой, обувью, домом, знакомят с кухонной посудой и кухонной утварью, учат высыпать сыпучие продукты, выкладывать овощи и фрукты, делать бутерброды, использовать приправы и пряности; создают хорошие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся.
Основными формами и методами обучения являются практическая работа, игры, беседы и наглядные методы обучения. Они развивают познавательную деятельность детей, помогают им лучше усваивать изучаемый матери­ал.
Беседа на занятиях применяется в сочетании с практически­ми действиями.
Широко используются сюжетно-ролевые игры, что делает процесс обучения более интересным, помогает преодолеть трудности в усвоении материала. В игре дети более охотно выполняют то, что вне игры может им казаться неинтересным и трудным.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих обучающихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Концентрическое расположение разделов позволяет построить обучение по принципу от про­стого к сложному и по принципу усложнения и увеличения объема зна­ний, умений и навыков.

 Рабочая программа по предмету «Домоводство» в7Б классе (вариант 2.1) рассчитана на 34 учебные недели, 170 часов

 в год, по 5ч. в неделю.

 При организации **процесса обучения** в рамках данной программы предполагается применение следующихпедагогических технологий обучения**:** коррекционно-развивающего обучения, игровой деятельности, личностно–ориентированного обучения, индивидуализации и дифференциации обучения, здоровьесбережения.

 Результаты освоения программы предполагают достижение предметных результатов, метапредметных и личностных.
**Личностные результаты.** В результате освоения программы обучающийся должен отражать общую характеристику личности ученика как субъекта учебно-познавательной деятельности:
- проявлять познавательный интерес;
- проявлять и выражать свои эмоции;
- обозначать свое понимание или непонимание вопроса;
- участвовать в совместной, коллективной деятельности;
- проявлять готовность следовать установленным правилам поведения и общения на уроке и на перемене;
- проявлять эмоционально-положительное отношение к сверстникам, педагогам, другим взрослым.
**Метапредметные результаты**. Метапредметные результаты отражают общеучебные (метапредметные) умения обучающихся:
- умение слушать и слышать учителя;
- умение работать по предложенному учителем плану;
- умение использовать средства альтернативной коммуникации (мимика, жесты, слоги);
- умение с помощью учителя найти и исправить свои ошибки;
- умение оценить собственные чувства, поведение, способности;
- умение использовать полученные знания в повседневной жизни;
- умение находить ответы на картинке;
- умение работать в паре;
- умение следовать правилам поведения.
**Предметные результаты**. В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета.
Уровни освоения деятельности:
- совместные действия с педагогом;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.
Предполагаемые результаты освоения программы: предполагается то, что обучающиеся будут знать:
1 уровень
- правила личной гигиены;
- назначения средств и предметов личной гигиены;
- правила ухода за жилищем;
- названия и назначение инвентаря для уборки квартиры;
 - санитарно- гигиенические требования на кухне;
- назначение кухонной посуды и кухонной утвари;
2 уровень
- основные гигиенические правила;
- периодичность и правила мытья рук в течение дня;
- основные приемы ухода за жилищем;
-название инвентаря и приспособления для уборки квартиры;
- названия предметов кухонной посуды;
- названия предметов кухонной утвари;
Предполагаемые результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут уметь:
1 уровень
- соблюдать правила личной гигиены;
- использовать средства и предметы личной гигиены по назначению;
- содержать в чистоте предметы личной гигиены;
- выполнять процедуры утреннего туалета;
- определить помещение по его функциональному назначению;
- использовать по назначению инвентарь и приспособления для уборки квартиры;
2 уровень
- определять кран холодной и горячей воды;
- распознавать предметы и средства личной гигиены ;
- выбирать расческу и причесывать волосы;
- выбирать мыло и мыть руки;
- выбирать полотенце и вытирать насухо;
- отличать комнатный веник от других типов веников;
- определять необходимости подметания пола;
- заметание мусора на совок;
- отличать кухонную посуду от кухонной утвари;

- отличать одежду от головных уборов;
- отличать обувь от одежды.

**Содержание учебного предмета**

 Вводный урок- (1ч.)

Покупки- (35ч.)

Вводный урок. Урок формирования новых знаний. Введение понятия денег. Урок формирования новых знаний. Правила оплаты покупок. Урок формирования новых знаний. Виды магазинов. Урок формирования новых знаний. Продуктовый магазин. Урок формирования новых знаний. Овощной магазин. Урок формирования новых знаний. Весы. Урок формирования новых знаний. Магазин игрушек. Урок формирования новых знаний. Магазин канцтоваров. Урок формирования новых знаний. Магазин одежды.Урок формирования новых знаний. Обувной магазин. Урок формирования новых знаний. Мебельный магазин. Урок формирования новых знаний. Булочная. Что купить в магазине?» Виртуальное путешествие в гипермаркет. «Я иду в магазин» Открывание и закрывание банок, коробок. Практическая работа. Защипывание прищепок. Практическая работа. Переливание воды из одного сосуда в другой. Практическая работа. Пересыпание круп с помощью ложек, мерных стаканчиков. Практическая работа.

Обращение с кухонным инвентарем- (59ч.)

Замачивание и мытье посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Хранение посуды. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола Различение предметов посуды для приготовления пищи. Различение бытовой техники. Различать и узнавать бытовые приоры по назначению

Виды бытовых приборов. Электробытовые приборы на кухне. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым. Электрический чайник и его назначение. Последовательность действий при использовании электрического чайника. Тостер и его назначение. Последовательность действий при использовании тостера. Холодильник и его назначение. Газовая и электрическая плита и ее назначение. Последовательность действий при использовании утюга. Обобщающий урок «Моя кухня».

Сервировка стола- (17ч).

Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Сервировка стола к завтраку. «Ждем гостей» Практическая работа. Экскурсия в школьную столовую. Обобщающий урок. «Сервировка стола к обеду». Практическая работа.

Одежда. Уход за одеждой- (27ч.)

 Понятие «одежда», ее назначение. Выбор одежды для прогулки в зависимости от погодных условий. Расстегивание (развязывание) липучки (молнии, пуговицы, ремня, кнопки, шнурка). Различение сезонной обуви. Выбор одежды в зависимости от предстоящего мероприятия. Соблюдение последовательности действий при раздевании. Различение лицевой (изнаночной), передней (задней) стороны одежды, верха (низа) одежды. Повседневная одежда. Назначение повседневной одежды. Уход за повседневной одеждой. Школьная одежда. Назначение, хранение, уход. Складывание вещей. Гигиена одежды, нательного белья. Вывешивание одежды на плечики. Чистка одежды.

Уход за обувью- (7ч.)

Чистка обуви. Практическая работа. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Различение средств для чистки обуви. Виды обуви по сезонам.

Приготовление пищи- (25ч.)

Приготовление пищи. Правила безопасности. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Молочные продукты. Хранение молочных продуктов. Овощи. Мытье и чистка овощей. Практическая работа. Из чего мы варим суп? Овощной салат. Приготовление бутерброда. Практическая работа.

Способы заваривания чая. Соль, ее назначение для питания. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ. Обобщающий урок.

**Критерии и нормы оценки**:

Оценка «2» ставиться, если обучающийся не может выполнить ни одного задания даже с помощью взрослого.

Оценка «3» ставиться, если обучающийся выполняет все задания с помощью взрослого.

Оценка «4» ставиться, если обучающийся самостоятельно выполняет все задания с незначительными ошибками или с

незначительной помощью взрослого.

Оценка «5» ставиться, если обучающийся самостоятельно и правильно выполняет все задания

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.**

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

2.Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г.

1.цифровые образовательные ресурсы:

Электронные библиотеки (www. gnpbu. ru.);

http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat\_no=5025&tmpl=com Сеть творческих учителей

http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/ Детские электронные презентации

1.демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

-предметные и сюжетные картинки, видеозаписи действий, правил поведения

-видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

-дидактический материал:

-изображения (картинки, фото) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

**Оборудование:**

- предметы и средства личной гигиены;
- инвентарь и приспособления для уборки помещения;
- кухонная посуда, кухонная утварь;

 -муляжи овощей и фруктов;

-пряности преправы;
- средства и приспособления для ухода за посудой;

- презентации;
- дидактическая игра «Волшебный мешочек»;

- дидактическая игра «Правильные продукты»;
- дидактическая игра «Наведи порядок»;
- настольная игра «Маленькая хозяйка».

**Тематическое планирование уроков по предмету «Домоводство» в 7Б классе (170ч.)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема урока** | **Цели урока** | **Оборудование урока** | **Кол-во часов** | **Примечание** |
|  |  | **I четверть** |  | **41ч.** |  |
| 1 | Вводный урок. | Повторение, назначение предмета «Домоводство», обозначение в расписании уроков, формирование представлений о предмете «домоводство» |  картинки, иллюстрации, просмотр видео о домоводстве, о разных разделах курса, которые будут изучаться | 1 |  |
| **I** | **Покупки**  |  |  | **34ч.** |  |
| 2-5 | Урок формирования новых знаний. Введение понятия денег. | Формирование навыков взаимодействия с деньгами; введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента). | Наборы игрушечных и настоящих денег, кассовый аппарат, инвентарь для игры в магазин, муляжи овощей и фруктов, игрушек и т.д. | 3 |  |
|  6-8 |  Урок формирования новых знаний.Правила оплаты покупок. | Формирование навыков взаимодействия с деньгами, умения отличать монеты от бумажных купюр, соблюдения правил оплаты, выполнение порядка действий при совершении покупок | Наборы игрушечных денег, кассовый аппарат, для игры в магазин, муляжи овощей и фруктов, игрушек, презентация о правилах оплаты покупок. | 3 |  |
|  9-11 | Урок формирования новых знаний.Виды магазинов. |  Расширение представлений о разных магазинах и видах товаров в них, умения различать продуктовый магазин от мебельного, магазин одежды от магазина игрушек, умения находить нужный товар в магазине. | Наборы муляжей овощей, фруктов, игрушек, картинки, иллюстрации, слайды. | 3 |  |
|  12-14 | Урок формирования новых знаний. Продуктовый магазин. |  Расширение представлений о магазине продуктов, умения различать разные товары, соблюдения последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара; оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. | Наборы муляжей овощей, фруктов, продуктов питания, кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек, Альбом с наклейками «магазин продуктов» | 3 |  |
|  15-16 | Урок формирования новых знаний. Овощной магазин. | Углубление знаний об овощах и фруктах, умения их называть, отличить овощи от других продуктов. | Набор муляжей овощей, касса, пакет, сумка, весы, кошелек, деньги | 2 |  |
|  17-18 | Урок формирования новых знаний. Весы. | Формирование представлений о предназначении весов, для чего нужно взвешивать товар привитие навыков самообслуживания. | Игрушечные весы. | 2 |  |
| 19-20 | Урок формирования новых знаний. Магазин игрушек. | Расширение знаний о магазине игрушек, развитие умения выполнять игровые действия, участвовать в ролевых играх. | Наборы разных игрушек, кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек,альбом с наклейками «мои игрушки» | 2 |  |
|  21-22 | Урок формирования новых знаний. Магазин канцтоваров. | Продолжение знакомства с разными видами магазинов, расширение знаний о товарах магазина | Кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек; образцы товаров (школьные принадлежности) | 2 |  |
|  23-25 | Урок формирования новых знаний. Магазин одежды. | Расширение знаний о видах одежды, развитие умения различать разные товары, соблюдения последовательность действий при расчете на кассе.  | Разные виды одежды (сапоги, шапка, футболка, брюки) , кукла с набором кукольной одежды; кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек. |  3 |  |
|  26-27 | Урок формирования новых знаний. Обувной магазин. | Формирование представлений об обуви, видах обуви, умения различать разные товары, выполнять игровые действия, участвовать в ролевых играх. | Разные виды обуви (сапоги, тапки, кеды, туфли) , кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек, альбом с наклейками «моя обувь | 2 |  |
| 28-29 | Урок формирования новых знаний. Мебельный магазин. | Формирование представлений о мебельном магазине, различение видов мебели, развитие умения показать разные виды мебели (стол, стулья, шкаф, диван и т.д.) |  виды модели мебели(стол, стулья, кровать, шкаф) , кукла с набором кукольной мебели; кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек, каталог мебели.  | 2 |  |
| 30-31 | Урок формирования новых знаний. Булочная. | Углубление знаний о хлебе и хлебобулочных изделиях. развитие умения показать разные виды хлебобулочных изделий (батон, хлеб, бублик, пирог, сушка), находить нужный товар в магазине. | Разные виды хлебобулочных изделий (батон, хлеб, бублик, пирог, сушка); кассовый аппарат, деньги, сумка, кошелек.  | 2 |  |
|  32-33 | Что купить в магазине?» |  Развитие умения планировать покупки, выбирать места для совершения покупок, ориентироваться в магазине, находить нужный товар в магазине. | Компьютер, презентация, картинки.  | 2 |  |
| 34 | Виртуальное путешествие в гипермаркет. | Формирование представлений о больших магазинах с множеством разных отделов и товаров, расширение кругозора. | Презентация. | 1 |  |
|  35-36 |  «Я иду в магазин» | Повторение ранее изученного, закрепление знаний о разных магазинах, о разных отделах, о разнообразии товаров, Закрепление правил оплаты товара. | игровые наборы «Магазин»; образцы различных товаров игрушечные деньги | 2 |  |
| **II** | **Обращение с кухонным инвентарем** | **59ч.** |  |
| 37 |  Открывание и закрывание банок, коробок. Практическая работа. | Формирование навыков практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, развитие мелкой моторики. | Игровое оборудование, баночки, коробочки разных размеров. | 1 |  |
| 38 |  Защипывание прищепок.Практическая работа. | Продолжение формирование навыков практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, развитие мелкой моторики. | Игровое оборудование, прищепки разных цветов. | 1 |  |
| 39 | Переливание воды из одного сосуда в другой. Практическая работа. | Совершенствование навыков практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, развитие мелкой моторики. | Игровое оборудование, мерный стаканчик, таз, чашка, тарелка. |  1 |  |
| 40-41 | Пересыпание круп с помощью ложек, мерных стаканчиков. Практическая работа. | Продолжение совершенствования навыков практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, развитие мелкой моторики. | Игровое оборудование, баночки, ложки, сыпучий материал, мерный стаканчик. | 2 |  |
|  |  |  | **Всего:** | **41ч.** |  |
|  |  | **II четверть** |  | **39ч.** |  |
| 1 | Выжимание губки, тряпки. Практическая работа. | Закрепление умения практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, развитие мелкой моторики. | Игровое оборудование, губка, тряпка, таз. | 1 |  |
|  2-3 | «Шитье» деревянными и пластмассовыми иголками. Практическая работа. | Формирование навыков практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами. | Игровое оборудование, деревянные иголки с тесьмой и бусинами для шнуровки. | 2 |  |
|  4-5 | Емкости для хранения сыпучих продуктов. | Развитие умения раскладывать по емкостям сыпучие продукты, пересыпание, перекладывание стаканчиками. Закрепление знаний функционального назначения посуды. | Баночки, контейнеры, горох, фасоль, соль, сахар, греча. | 2 |  |
|  6-7 | Кухонная мебель и ее назначение. | Расширение знаний о функциональном назначении кухонной мебели. Развитие умения показать мебель на картинке, отличить от других видов мебели. | Картинки, альбом с наклейками «кухня »; слайды, развивающее видео. | 2 |  |
|  8-9 | Различение кухонных принадлежностей. | Формирование представлений о многообразии кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, половник, открывалка, скалка и др.), их применении на кухне. | Терка, разделочная доска, половник, открывалка, скалка | 2 |  |
|  10-11 | Посуда для приема пищи. | Развитие умения различать посуду для приема пищи и использовать ее по назначению.Закрепление правил безопасного поведения на кухне. | Картинки, посуда, альбом с наклейками «Посуда». | 2 |  |
|  12 | Посуда для питья. |  Закрепление знаний о функциональном назначении посуды для питья, умения практического использования.  | Картинки, стакан, чашка, графин и тд. | 1 |  |
|  13-14 | Посуда для приготовления пищи | Расширение знаний о посуде, используемой при приготовлении пищи,  |  Картинки, альбом с наклейками «Посуда» | 2 |  |
|  15-17 | Замачивание и мытье посуды. |  Знакомство с правилами мытья посуды, моющими средствами и их назначением. Воспитывать трудолюбие, аккуратность.Упражнение в умении аккуратно складывать посуду.  | Посуда, губка для мытья посуды, бутылка с дозатором, жидкое моющее средство. | 3 |  |
|  18-19 | Протирание посуды губкой. |  Развитие практических навыков мытья посуды, умения пользоваться моющими средствами. Воспитывать аккуратность, трудолюбие. Прививать навыки самообслуживания.  | Посуда, губка для мытья посуды, бутылка с дозатором, жидкое моющее средство, | 2 |  |
|  20-21 | Ополаскивание посуды |  Упражнение в умении ополаскивать посуду, поворачивая её разными сторонами до полного смывания остатков моющего средства. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. | Посуда, губка для мытья посуды, бутылка с дозатором, жидкое моющее средство, | 2  |   |
|  22-23 | Сушка посуды |  Формирование умения правильно сушить посуду. Упражнение в умении вытирать посуду полотенцем. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды. | Полотенца разного цвета. | 2 |  |
|  24-25 | Хранение посуды.  |  Развитие умения при складывании посуды в шкаф сортировать посуду: блюдца к блюдцам и т.д. Расширить представления обучающихся о правилах безопасности во время складывания посуды. | Фотографии, сюжетные картинки. | 2 |  |
|  26-27 | Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола | Формирование представлений о предметах посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, ложка, вилка, о порядке расположения кухонных принадлежностей. | Детская посуда, сюжетные картинки, тарелка, стакан, ложка, вилка. | 2 |   |
|  28-29 | Различение предметов посуды для приготовления пищи. | Формирование представлений о предметах посуды для приготовления супов, вторых и третьих блюд, десертов, посуде для жарки, запекания и др. | Кастрюля, сковородка, терка, половник, шумовка, тарелка, стакан, ложка, вилка и тд. | 2 |  |
| 30-31 | Различение бытовой техники. | Формирование умения различать и узнавать бытовые приоры по назначению Знакомство с правилами техники безопасности. Упражнение в умении пользоваться бытовой техникой. | Презентация, разрезные картинки, сюжетные картинки, цветные карандаши, альбом. | 2 |  |
|  32-34 | Различать и узнавать бытовые приоры по назначению | Закрепление умения различать и узнавать бытовые приоры по назначению (Блендер, миксер, тостер, электрический чайник)  | Детская бытовая техника, альбом, цветные карандаши. | 3 |  |
|  35-36 | Виды бытовых приборов. | Развитие умения различать бытовые приборы по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.) | Презентация, разрезные картинки, сюжетные картинки, цветные карандаши, альбом | 2 |  |
| 37-38 | Электробытовые приборы на кухне | Формирование понятия электричество, понимание принципа работы электробытовых приборов. Развитие умения различать электробытовые приборы по назначению. | Картинки, развивающее видео, карточки, иллюстрации | 2 |  |
|  39 | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым. | Формирование умения различать и узнавать бытовые приоры по назначению Знакомство с правилами техники безопасности. Упражнение в умении пользоваться бытовой техникой. | Образцы вилки, розетки, карточки с алгоритмом последовательности действий при работе с прибором. | 1 |  |
|  |  |  | **Всего:** | **39ч.** |  |
|  |  | **III четверть** |  | **51ч.** |  |
|  1-2 | Электрический чайник и его назначение. | Расширение знаний об электрическом чайнике, ее назначении, узнавание прибора (в разном цветовом решении, в разновидностях модельного ряда)  | Чайник, предметные картинки. |  2 |  |
| 3-4 | Последовательность действий при использовании электрического чайника | Формирование навыка соблюдения последовательности действий при подключении электрического чайникасоблюдение правил безопасности при его использовании. | Чайник, карточки с последовательностью действий при работе с прибором | 2 |  |
|  5 | Тостер и его назначение. | Расширение знаний с разнообразием бытовой техники на кухне, правилами ее эксплуатации. Закрепление знаний о назначении тостера. | Презентация, альбом, раскраски. | 1 |  |
|  6 | Последовательность действий при использовании тостера | Формирование навыка соблюдения последовательности действий при подключении тостерасоблюдение правил безопасности при его использовании. | Тостер, хлеб для тостов. | 1 |  |
|  7 | Холодильник и его назначение. | Расширение представлений о функциональном предназначении холодильника, о значении холодильника в жизни человека. | Карточки, презентация. | 1 |  |
| 8 -9 | Газовая и электрическая плита и ее назначение | Знакомство с мерами безопасности при пользовании газовыми приборами. Воспитание бережного отношения к своей жизни. | Карточки, презентация, альбом. Раскраски, карандаши. | 2 |  |
| 10 | Утюг и его назначение | Формирование знаний о правилах пользования утюгом и техники безопасности | Карточки, презентация. | 1 |  |
|  11-12 | Последовательность действий при использовании утюга | Формирование навыка соблюдения правил безопасности при использовании прибора. | Карточки с последовательностью действий при работе с прибором, утюг. | 2 |  |
| 13 |  Обобщающий урок «Моя кухня» | Обобщение ранее пройденного материала, закрепление знаний о кухне и кухонных принадлежностях, бытовых приборах. | Наглядный материал, карточки, альбом с наклейками «моя кухня» | 2 |  |
| **III** | **Сервировка стола** | **17ч.** |  |
| 14-15 | Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. |  Расширение знаний о назначении различной посуды, тарелка для супа, для второго, для десерта. | Наборы детской посуды для игры, карточки, картинки. | 2 |  |
| 16-17 | Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола. | Формирование представлений о предметах посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, ложка, вилка, о порядке расположения кухонных принадлежностей. | Детская посуда, сюжетные картинки, тарелка, стакан, ложка, вилка. | 2 |  |
|  18-19 | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.  | Формирование представлений о соблюдении последовательности действий при сервировке стола (накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, салфеток, расставление солонок, ваз, блюд). | Хлебница, солонка, тарелки, стаканы, ложки, салфетки, скатерть. | 2 |  |
| 20-21 | Сервировка стола для чая. | Формирование представлений о соблюдении последовательности действий при сервировке стола (накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых). | Чашки, блюдца, чайные ложки, сахарница, масленка и тд. | 2 |  |
| 22-24 | Сервировка стола к завтраку. | Формирование знаний о правилах сервировки стола к завтраку, о культуре поведения за солом, воспитание аккуратности. | Посуда и приборы для сервировки стола, салфетки. | 3 |  |
| 25-27 | «Ждем гостей»Практическая работа. |  Закрепление умения соблюдения последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, подача блюд. | Наборы детской посуды для игры; | 3 |  |
| 28 | Экскурсия в школьную столовую | Воспитание уважительного отношения к труду других людей и культуру поведения в общественных местах. |  | 1 |  |
| 29-30 |  Обобщающий урок.«Сервировка стола к обеду». Практическая работа | Закрепление правил сервировки стола к обеду. Формирование умения сервировки стола, воспитание эстетического вкуса. | Скатерть, столовые приборы, тарелки, стаканы, салфетки и тд. | 2 |  |
| **IV** |  **Одежда. Уход за одеждой.** | **27ч.** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  31 | Понятие «одежда», ее назначение | Расширение представлений об одежде, ее назначении и разнообразии. Закрепление умения использовать предметы одежды по назначению. | Рубашка, блузка, брюки, сарафан, спортивная форма куртка, шапка, ботинки | 1 |  |
|  32-33 | Выбор одежды для прогулки в зависимости от погодных условий. | Совершенствование умения надевать разные виды одежды по порядку. Расширение представлений о видах одежды по назначению, выбор одежды по погоде. | Рубашка, блузка, брюки, сарафан, спортивная форма куртка, шапка, сапоги, ботинки, кепка | 2 |  |
|  34-36 | Расстегивание (развязывание) липучки (молнии, пуговицы, ремня, кнопки, шнурка). | Формирование умения застегивать и расстёгивать одежду, развязывать шнурки. Совершенствование умения надевать разные виды одежды по порядку.  | Рубашка, блузка, брюки, сарафан, спортивная форма куртка, шапка, ботинки | 3 |  |
|  37 | Различение сезонной обуви. | Расширить знания и умения различать обувь по сезону. Закрепление умения распределять обувь по сезону. | Сапоги, тапочки, ботинки, кроссовки, босоножки, туфли. | 1 |  |
| 38-39  | Выбор одежды в зависимости от предстоящего мероприятия. |  Совершенствование умения надевать разные виды одежды по порядку. Расширение представлений о видах одежды по назначению. | Куртка, пальто, босоножки, кроссовки, перчатки, шарф, шапка, спортивная форма, блузка, шорты, костюм, джинсы | 2 |  |
| 40-41 | Соблюдение последовательности действий при раздевании | Закрепление умения соблюдать последовательность действий при раздевании. Формировать умения раздеваться самостоятельно. | Рубашка, блузка, брюки, сарафан, спортивная форма куртка | 2 |  |
|  42 | Различение лицевой (изнаночной), передней (задней) стороны одежды, верха (низа) одежды | Расширение умений обучающихся различать лицевую, переднюю, заднюю сторону одежды, верх, низ.Совершенствование умения надевать разные виды одежды по порядку. Закрепление представлений о видах одежды по назначению. | Рубашка, блузка, брюки, сарафан, спортивная форма куртка, шапка, ботинки.  | 1 |  |
|  43-44 | Повседневная одежда. Назначение повседневной одежды. | Формирование представлений о назначении повседневной одежды, ее разнообразии.Закрепление умений использовать предметы одежды по назначению | Платье, рубашка, брюки, юбка, сарафан, предметные картинки. | 2 |  |
|  45-46 | Уход за повседневной одеждой. | Способствование закреплению знаний об одежде и уходу за ней. Развитие знаний о последовательности этапов ухода за одеждой. | Платье, рубашка, брюки, юбка, сарафан, носки, сюжетные картинки. | 2 |  |
|  47 | Школьная одежда. Назначение, хранение, уход. |  Расширение представлений о назначении и предметах школьной одежды. Развитие навыков самообслуживания. | Брюки, пиджак, рубашка,Сарафан, блузка. |  1 |  |
|  48-49 | Складывание одежды. | Формирование навыка правильного складывания предметов одежды. Закрепление знаний об одежде, ее назначении и способах ухода за ней. | Предметы детской одежды: футболка, майка, рубашка, брюки, кофта, платье, блузка, спортивный костюм, водолазка. |  2 |  |
| 50-51 | Складывание вещей | Развитие умения складывать вещи в определенной последовательности. Приучить к чистоте и порядку в шкафу. Прививать навыки самообслуживания. | Рубашка, блузка, брюки, пижама, юбка. | 3 |  |
|  |  |  | **Всего:** | **51ч.** |  |
|  |  | **IV четверть** |  | **39ч.** |   |
| 1 | Гигиена одежды, нательного белья.  | Формирование умения обучающихся использовать личный опыт по применению знаний и умений в смене одежды, нательного белья. | Предметы личной гигиены, нательное белье (жен. и муж.), куклы – девочка, мальчик. | 1 |  |
|  2-3 | Вывешивание одежды на плечики. | Продолжение работы над умением ухаживать за своей одеждой. Формирование умения вывешивать одежду на плечики. Приучить к чистоте и порядку в шкафу. | Спортивный костюм, школьная форма (вешалки-плечики) | 2 |  |
|  4-5 | Чистка одежды | Формирование умения ухаживать за повседневной одеждой и одеждой, предназначенной для прогулки. Закрепить умение пользоваться щеткой для одежды. Прививать навыки самообслуживания. | Брюки, школьная форма, одежда для прогулки. | 2 |  |
| **V** | **Обувь. Уход за обувью** |  | **7ч.** |  |
|  6-7 |  Чистка обуви. Практическая работа. | Развитие умения чистить обувь, соблюдения последовательности действий при чистке обуви. Прививать навыки самообслуживания. | Ботинки, сапоги, кроссовки | 2 |  |
|  8 | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. | Закрепление соблюдения последовательности действий при чистке обуви. Продолжить развитие умения чистить обувь самостоятельно. Прививать навыки самообслуживания. | Ботинки, сапоги, кроссовки | 1 |  |
| 9-10 | Различение средств для чистки обуви | Формирование умения выбирать средства для чистки, различать средства для чистки обуви. Продолжить развитие умения чистить обувь самостоятельно. |  Ботинки, сапоги, кроссовки, тапочки, щетка, крем, тряпочка. | 2 |  |
|  11-12 | Виды обуви по сезонам | Закрепление и обобщение знаний обучающихся об обуви. Различать обувь по виду и назначению, подбирать обувь по сезону.  | Ботинки, сапоги, кроссовки, туфли, босоножки, тапочки.  | 2 |  |
| **VI** | **Приготовление пищи** | **25ч.** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  13 | Приготовление пищи. Правила безопасности. | Знакомство с безопасными приемами труда при приготовлении пищи. Развивать умение соблюдать правила безопасности на кухне, при приготовлении пищи. | Презентация, сюжетные картинки, альбом, цветные карандаши. | 1 |  |
|  14-15 | Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. | Ознакомление обучающихся с правилами санитарии и гигиены, формирование у обучающихся знаний о здоровых принципах питания. Изучить безопасные приемы труда. | Полотенца, мыло, бум. Салфетки, фартук, колпак, косынка. | 2 |  |
|  16-17 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | Формирование умения выбирать необходимые ингредиенты для приготовления блюда, наглядно представленными в виде муляжей, фотографий, картинок, слов. Прививать навыки самообслуживания.  | Батон, сыр, колбаса, масло, разделочная доска, нож. | 2 |  |
|  18-19 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. |  Развитие у обучающихся умения набирать кухонный инвентарь для приготовления блюда, ориентируясь на посуду (детская), изображения, данные учителем. | Терка, разделочная доска, нож, батон, сыр, колбаса. | 2 |  |
|  20 | Молочные продукты. | Закрепление представлений о молочных продуктах, узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). | Молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое. | 1 |  |
| 21 | Хранение молочных продуктов. | Формирование знаний о соблюдении правилхранения молочных продуктов, местах хранения (холодильник), упаковке. Прививать навыки самообслуживания (открыть бутылку с молоком, налить в стакан, закрутить крышку) | Молоко, йогурт, кефир. | 1 |  |
| 22 | Овощи. | Совершенствование умения отличать овощи от фруктов, правильно показать на картинке, образце, знать названия овощей | Изображения (картинки, фото), образцы, муляжи. | 1 |  |
| 23-26 | Мытье и чистка овощей. Практическая работа. | Формирование умения мыть овощи под проточной водой, развитие навыка чистки овощей (картофель картофелечисткой), выполнение задания по предложенной учителем инструкции, по подражанию. | Картофель, картофелечистка, вода, полотенце, таз. | 4 |  |
| 27 | Из чего мы варим суп? | Развитие умения выбирать продукты, необходимые для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. | Игровые наборы посуды, муляжи овощей; карточки с изображением овощей. | 1 |  |
| 28 | Овощной салат | Продолжение развития умения выбирать овощи, необходимые для приготовления салата, инвентаря, необходимого для приготовления салата. | Муляжи овощей; карточки с изображением овощей. | 1 |  |
| 29-30 | Приготовление бутерброда. Практическая работа. | Закрепление умений владения алгоритмом приготовления бутерброда, соблюдения последовательности действий при приготовлении бутерброда | Обучающее видео, хлеб, колбаса, помидор, масло, тарелка, доска, нож.  | 2 |  |
| 31-32 | Способы заваривания чая. | Ознакомление с различными способами заваривания чая, развитие умения соблюдения последовательности действий при заваривании пакетированного чая. | Видео-подборка о способах заваривания чая, карточки, пакетики чая, листовой чай. | 1 |  |
| 33 | Соль, ее назначение для питания. |  Закрепление представлений о пищевой соли, формирование культуры здорового питания.  |  Презентация. Соль, ложка, стакан с водой. | 1 |  |
| 34-35 | Сахар, его польза и вред. | Знакомство с видами и свойствами сахара, изучение положительных и отрицательных воздействий сахара на организм человека. | Презентация, разные виды сахара, чашка, чайная ложка, чай. |  2 |  |
| 36-37 | Виды пряностей и приправ. |  Закрепление знаний о пряностях и приправах, их хранении и использовании в пищу. Формирование культуры здорового питания. | Баночки с приправами. | 2 |  |
| 38-39 | Обобщающий урок  |  Повторение изученного материала, закрепление навыков применения знаний на практике. | Изображения (картинки, фото), образцы , муляжи. | 2 |  |
|  |  |  | **Всего:** | **39ч.** |  |
|  |  |  | **Итого:** | **170ч.** |  |

 .

**Календарно-тематическое планирование уроков по предмету «Домоводство» в 7Б классе (170ч.)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата проведения** |
|  | **I четверть** | **41ч.** | **план** | **факт** |
| 1 | Вводный урок. | 1 | 01.09 | 01.09 |
| **I** | **Покупки**  | **35ч.** |  |  |
| 2-5 | Урок формирования новых знаний. Введение понятия денег. | 4 | 04.0905.0906.0907.09 | 04.0905.0906.0907.09 |
|  6-8 |  Урок формирования новых знаний.Правила оплаты покупок. | 3 | 08.0911.0912.09 | 08.0911.0912.09 |
|  9-11 | Урок формирования новых знаний.Виды магазинов. | 3 | 13.0914.0915.09 | 13.0914.0915.09 |
|  12-14 | Урок формирования новых знаний. Продуктовый магазин. | 3 | 18.0919.0920.09 | 18.0919.0920.09 |
|  15-16 | Урок формирования новых знаний. Овощной магазин. | 2 | 21.0922.09 | 21.0922.09 |
|  17-18 | Урок формирования новых знаний. Весы. | 2 | 25.0926.09 | 25.0926.09 |
| 19-20 | Урок формирования новых знаний. Магазин игрушек. | 2 | 27.0928.09 | 27.0928.09 |
|  21-22 | Урок формирования новых знаний. Магазин канцтоваров. | 2 | 29.0902.10 | 29.0902.10 |
|  23-25 | Урок формирования новых знаний. Магазин одежды. |  3 | 03.1004.1005.10 | 03.1004.1005.10 |
|  26-27 | Урок формирования новых знаний. Обувной магазин. | 2 | 06.1009.10 | 06.1009.10 |
|  28-29 | Урок формирования новых знаний. Мебельный магазин. | 2 | 10.1011.10 | 10.1011.10 |
|  30-31 | Урок формирования новых знаний. Булочная. | 2 | 12.1013.10 | 12.1013.10 |
|  32-33 | Что купить в магазине?» | 2 | 16.1017.10 | 16.1017.10 |
| 34 | Виртуальное путешествие в гипермаркет. | 1 | 18.10 | 18.10 |
|  35-36 |  «Я иду в магазин» | 2 | 19.1020.10 | 19.1020.10 |
| 37 |  Открывание и закрывание банок, коробок. Практическая работа. | 1 | 23.10 | 23.10 |
| 38 |  Защипывание прищепок.Практическая работа. | 1 | 24.10 | 24.10 |
| 39 | Переливание воды из одного сосуда в другой. Практическая работа. |  1 | 25.10 | 25.10 |
| 40-41 | Пересыпание круп с помощью ложек, мерных стаканчиков. Практическая работа. | 2 | 26.1027.10 | 26.1027.10 |
|  | **Всего:** | **41ч.** |  |  |
|  | **II четверть** | **39ч.** |  |  |
| 1 | Выжимание губки, тряпки. Практическая работа. | 1 | 07.11 | 07.11 |
|  2-3 | «Шитье» деревянными и пластмассовыми иголками. Практическая работа. | 2 | 08.1109.11 | 08.1109.11 |
|  4-5 | Емкости для хранения сыпучих продуктов. | 2 | 10.1113.11 | 10.1113.11 |
|  6-7 | Кухонная мебель и ее назначение. | 2 | 14.1115.11 | 14.1115.11 |
|  8-9 | Различение кухонных принадлежностей. | 2 | 16.1117.11 | 16.1117.11 |
|  10-11 | Посуда для приема пищи. | 2 | 20.1121.11 | 20.1121.11 |
|  12 | Посуда для питья. | 1 | 22.11 | 22.11 |
|  13-14 | Посуда для приготовления пищи | 2 | 23.1124.11 | 23.1124.11 |
|  15-17 | Замачивание и мытье посуды. | 3 | 27.1128.1129.11 | 27.1128.1129.11 |
|  18-19 | Протирание посуды губкой. | 2 | 30.1101.12 | 30.1101.12 |
|  20-21 | Ополаскивание посуды. | 2  | 04.1205.12 | 04.1205.12 |
|  22-23 | Сушка посуды | 2 | 06.1207.12 | 06.1207.12 |
|  24-25 | Хранение посуды.  | 2 | 08.1211.12 | 08.1211.12 |
|  26-27 | Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола | 2 | 12.1213.12 | 12.1213.12 |
|  28-29 | Различение предметов посуды для приготовления пищи. | 2 | 14.1215.12 | 14.1215.12 |
| 30-31 | Различение бытовой техники. | 2 | 18.1219.12 | 18.1219.12 |
|  32-34 | Различать и узнавать бытовые приоры по назначению |  3 | 20.1221.1222.12 | 20.1221.1222.12 |
|  35-36 | Виды бытовых приборов. | 2 | 25.1226.12 | 25.1226.12 |
| 37-38 | Электробытовые приборы на кухне | 2 | 27.1228.12 | 27.1228.12 |
|  39 | Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым. | 1 | 29.12 | 29.12 |
|  | **Всего:** | **39ч.** |  |  |
|  | **III четверть** | **51ч.** |  |  |
| 1-2 | Электрический чайник и его назначение. |  2 | 10.0111.01 | 10.0111.01 |
| 3-4 | Последовательность действий при использовании электрического чайника | 2 | 12.0115.01 | 12.0115.01 |
| 5 | Тостер и его назначение. | 1 | 16.01 | 16.01 |
| 6 | Последовательность действий при использовании тостера | 1 | 17.01 | 17.01 |
| 7 | Холодильник и его назначение. | 1 | 18.01 | 18.01 |
| 8 -9 | Газовая и электрическая плита и ее назначение | 2 | 19.0122.01 | 19.0122.01 |
| 10 | Утюг и его назначение | 1 | 23.01 | 23.01 |
| 11-12 | Последовательность действий при использовании утюг. | 2 | 24.0125.01 | 24.0125.01 |
| 13 |  Обобщающий урок «Моя кухня» | 1 | 26.01 | 26.01 |
| 14-15 | Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. | 2 | 29.0130.01 | 29.0130.01 |
| 16-17 | Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола. | 2 | 31.0101.02 | 31.0101.02 |
| 18-19 | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. | 2 | 02.0205.02 | 02.0205.02 |
| 20-21 | Сервировка стола для чая. | 2 | 06.0207.02 | 06.0207.02 |
| 22-24 | Сервировка стола к завтраку. | 3 | 08.0209.0212.02 | 08.0209.0212.02 |
| 25-27 | «Ждем гостей»Практическая работа. | 3 | 13.0214.0215.02 | 13.0214.0215.02 |
| 28 | Экскурсия в школьную столовую | 1 | 16.02 | 16.02 |
| 29-30 |  Обобщающий урок.«Сервировка стола к обеду». Практическая работа | 2 | 19.0220.02 | 19.0220.02 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  31 | Понятие «одежда», ее назначение | 1 | 21.02 | 21.02 |
|  32-33 | Выбор одежды для прогулки в зависимости от погодных условий. | 2 | 22.0226.02 | 22.0226.02 |
| 34-36 | Расстегивание (развязывание) липучки (молнии, пуговицы, ремня, кнопки, шнурка). | 3 | 27.0228.0229.02 | 27.0228.0229.02 |
| 37 | Различение сезонной обуви. | 1 | 01.03 | 01.03 |
| 38-39 | Выбор одежды в зависимости от предстоящего мероприятия. | 2 | 04.0305.03 | 04.0305.03 |
| 40-41 | Соблюдение последовательности действий при раздевании. | 2 | 06.0307.03 | 06.0307.03 |
| 42 | Различение лицевой (изнаночной), передней (задней) стороны одежды, верха (низа) одежды. | 1 | 11.03 | 11.03 |
| 43-44 | Повседневная одежда. Назначение повседневной одежды. | 2 | 12.0313.03 | 12.0313.03 |
| 45-46 | Уход за повседневной одеждой. | 2 | 14.0315.03 | 14.0315.03 |
| 47 | Школьная одежда. Назначение, хранение, уход. |  1 | 18.03 | 18.03 |
| 48-49 | Складывание одежды. |  2 | 19.0320.03 | 19.0320.03 |
| 50-51 | Складывание вещей |  2 | 21.0322.03 | 21.0322.03 |
|  |  | **Всего:** | **51ч.** |  |
|  | **IV четверть** |  | **39ч.** |  |
| 1 | Гигиена одежды, нательного белья.  | 1 | 01.04 | 01.04 |
|  2-3 | Вывешивание одежды на плечики. | 2 | 02.0403.04 | 02.0403.04 |
|  4-5 | Чистка одежды | 2 | 04.0405.04 | 04.0405.04 |
|  6-7 |  Чистка обуви. Практическая работа. | 2 | 08.0409.04 | 08.0409.04 |
| 8 | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. | 1 | 10.04 | 10.04 |
| 9-10 | Различение средств для чистки обуви | 2 | 11.0412.04 | 11.0412.04 |
|  11-12 | Виды обуви по сезонам | 2 | 15.0416.04 | 15.0416.04 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  13 | Приготовление пищи. Правила безопасности. | 1 | 17.04 | 17.04 |
|  14-15 | Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. | 2 | 18.04 19.04 | 18.04 19.04 |
|  16-17 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | 2 | 22.04 23.04 | 22.04 23.04 |
|  18-19 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. | 2 | 24.04 25.04 | 24.04 25.04 |
|  20 | Молочные продукты. | 1 | 26.04 | 26.04 |
| 21 | Хранение молочных продуктов. | 1 | 27.04 | 29.04 |
| 22 | Овощи. | 1 | 30.04 | 02.05 |
| 23-26 | Мытье и чистка овощей. Практическая работа. | 4 | 03.05 06.05 07.05 08.05 | 03.05 06.05 07.05 08.05 |
| 27 | Из чего мы варим суп? | 1 | 13.05 | 13.05 |
| 28 | Овощной салат | 1 | 14.05 | 14.05 |
| 29-30 | Приготовление бутерброда. Практическая работа. | 2 | 15.05 16.05 | 15.05 16.05 |
| 31-32 | Способы заваривания чая. | 2 | 17.05 20.05 | 17.05 20.05 |
| 33 | Соль, ее назначение для питания. | 1 | 21.05 | 21.05 |
| 34-35 | Сахар, его польза и вред. | 2 | 22.05 23.05 | 22.05 23.05 |
| 36-37 | Виды пряностей и приправ. | 2 | 24.05 27.05 | 24.05 27.05 |
| 38-39 | Обобщающий урок  | 2 | 28.05 29.05 | 28.05 29.05 |
|  | **Всего:** | **39ч.** |  |  |
|  | **Итого:** | **170ч.** |  |  |