

Областное государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Школа для детей с ограниченными возможностями здоровья №11»
г. Димитровграда

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
И. Ш. Лютая
30 августа 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГКОУ «Школа №11»
г. Димитровграда
С. Г. Скопцова
30 августа 2024г.

**Адаптированная рабочая программа учебного
предмета (курса)
«ДОМОВОДСТВО»
9 класс
2024-2025 учебный год**

Образовательная программа:
АООП УО (ИН) Вариант 2
Учитель: Можайская О.А.

Рассмотрено на заседании школьного методического объединения
Протокол № 01 от 29 августа 2024г.

г. Димитровград
2024-2025

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. N 1599.
3. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 №1026).
4. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся ОГКОУ «Школа №11» с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (5-9 класс).
5. Учебный план ОГКОУ «Школа № 11» на 2024-2025 учебный год.
6. Годовой календарный учебный график школы на 2024-2025 учебный год.

Цели и задачи курса

Цель предмета «Домоводство» — формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам. Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, позволяют на практике закреплять знания, полученные на других уроках.

Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

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

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для 6-го года обучения на 2024-2025 учебный год составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования; Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2), на основе авторской программы «Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта» - программно-методические материалы под ред. И.М. Бгажноковой. М.: Гуманитар, изд. центр ВЛАДОС, 2017.

Краткие сведения о категории обучающихся

В классе-комплекте 9г обучаются 4 человека. По своим умственным способностям дети одного уровня. Занятия по предмету «Домоводство» проводятся 5 раз в неделю. На них ведущая роль принадлежит педагогу. Для обучения создаются такие условия, которые дают возможность каждому ребенку работать в доступном темпе, проявляя возможную самостоятельность. Материал подобран по объему и komponуется по степени сложности, исходя из особенностей элементарного коррекционного развития каждого ребенка.

В процессе урока будут использоваться различные виды деятельности: игровая (сюжетно-ролевая, дидактическая, подвижная игра), конструктивная, которые будут способствовать расширению, повторению и закреплению коррекционно-развивающих представлений.

Коррекционно-развивающие занятия направлены на коррекцию отдельных сторон психической деятельности и личностной сферы;

- формирование социально приемлемых форм поведения, сведение к минимуму проявлений деструктивного поведения: крик, агрессия, стереотипии и др.;

- на реализацию индивидуальных специфических образовательных потребностей, обучающихся с умеренной умственной отсталостью, с ТМНР, не охваченных содержанием программ учебных предметов и коррекционных занятий;

- дополнительную помощь в освоении отдельных действий и представлений, которые оказываются для обучающихся; на развитие индивидуальных способностей обучающихся, их творческого потенциала.

ОПИСАНИЕ МЕСТА КОРРЕКЦИОННОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Коррекционно-развивающие занятия включены в федеральную (базисную) часть учебного плана, рассчитаны на 5 часов в неделю (34 недели), общее количество 170 часов за год.

Содержание учебного предмета

Программа представлена следующими разделами:

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы,

нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Стребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды.

Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Уход за вещами

Ручная стирка.

Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.

Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья.

Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства,

Определение количества моющего средства, замачивание белья,

застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка.

Различение составных частей стиральной машины

(отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. 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.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды.

Вывешивание одежды на «плечики». 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.

Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макаронны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.

Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта,

выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов(яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря(тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки),очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки),наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.

Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала).Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Возможные результаты освоения учебного предмета

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения программы по домоводству в 6 классе II вариант включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Возможные личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.

- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить, как хорошие или плохие.

- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).

- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Ожидаемые предметные результаты:

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.

- Соблюдение правил учебного поведения.

- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.

- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).

- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).

- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).

- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).

- Ориентация во дворе.

- Представления о профессиях людей, работающих в школе.

- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).

- Представление о часах.

- Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).

- Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).

- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).

- Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения программы по домоводству в 3 классе II вариант включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Возможные личностные результаты:

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить, как хорошие или плохие.

- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить, как хорошие или плохие.

- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).
- В предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

Ожидаемые предметные результаты:

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.
- Соблюдение правил учебного поведения.
- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод).
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- Ориентация во дворе.
- Представления о профессиях людей, работающих в школе.
- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).
- Представление о часах.
- Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).
- Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон).
- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).
- Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

Учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)
- Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В.
- Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
- Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
- Разговор о правильном питании М., 2013
- Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003
- Т.П. Лапардина. Вкусные рецепты (Детская кулинарная книга) Ярославль 2004
- Демонстрационный и раздаточный дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, 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.
- Компьютерное оборудование
- Видеоролики и презентации по темам разделов.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема, раздел	Кол-во часов	Дата	
			План	Факт
	Покупки	5		
1	Формирование представлений о бытовых вещах и продуктах	1		
2	Введение понятия денег, как атрибута покупки предмета(продукта питания, одежды, инструмента)	1		
3	Планирование покупок	1		
4	Выбор места совершения покупок	1		
5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1		
	Уборка территории	5		
6	Уборка бытового мусора	1		
7	Уборка мусора	1		
8	Подметание территории	1		
9	Сгребание травы и листьев	1		
10	Сгребание листьев и травы	1		
	Обращение с кухонным инвентарем	21		
11	Знакомство с кухней	1		
12	Правила поведения за столом	1		
13	Очищение остатков еды с посуды	1		
14	Очищение с посуды остатков еды	1		
15	Замачивание посуды	1		
16	Посуда. Замачивание	1		
17	Протирание посуды губкой	1		
18	Посуда. Протирание губкой	1		
19	Кухонная мебель	1		
20	Плита. Техника безопасности	1		
21	Холодильник	1		
22	Посуда	1		
23	Кухонные принадлежности (разделочные доски)	1		
24	Бытовая техника	1		
25	Различение кухонного инвентаря по его назначению	1		
26	Различение чистой и грязной посуды	1		
27	Кухонные принадлежности (тарелки, ложки, вилки, ножи)	1		
28	Различение кухонных принадлежностей	1		
29	Кухонные принадлежности. Узнавание	1		

30	Бытовые приборы	1		
31	Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	1		
	Уход за вещами	20		
32	Складывание одежды	1		
33	Одежда. Складывание	1		
34	Одежда. Вывешивание на «плечики»	1		
35	Вывешивание одежды на «плечики»	1		
36	Чистка обуви	1		
37	Обувь. Чистка	1		
38	Просушивание обуви	1		
39	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой	1		
40	Виды моющих средств	1		
41	Выбор моющего средства	1		
42	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1		
43	Замачивание белья	1		
44	Застирывание белья	1		
45	Белье. Застирывание.	1		
46	Вытирание поверхности мебели	1		
47	Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий	1		
48	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели	1		
49	Белье. Полоскание	1		
50	Выжимание белья	1		
51	Белье. Выжимание	1		
	Уход за комнатными растениями.	6		
52	Комнатные растения. Уход за комнатными растениями	1		
53	Уход за комнатными растениями. Практическая работа.	1		
54	Полив, опрыскивание и протирание комнатных растений.	1		
55	Правила посадки комнатных растений.	1		
56	Огород на окне. Посадка лука на зелень	1		
57	Значение комнатных цветов для человека	1		
	Жилые помещения	4		
58	Виды жилых помещений.	1		
59	Жилые помещения. Индивидуальный дом.	1		
60	Жилые помещения. Квартира.	1		

61	Жилые помещения. Рисование дома.	1		
	Уход за одеждой и обувью	11		
62	Виды верхней одежды	1		
63	Чистка верхней одежды	1		
64	Верхняя одежда. Чистка	1		
65	Виды головных уборов	1		
66	Различение головных уборов	1		
67	Виды обуви	1		
68	Различение видов обуви	1		
69	Правила ухода за обувью	1		
70	Обувь. Правила ухода	1		
71	Последовательность действий при чистке обуви	1		
72	Чистка обуви	1		
	Приготовление пищи	48		
73	Молочные продукты	1		
74	Различение молочных продуктов	1		
75	Мучные изделия, готовые к употреблению	1		
76	Мучные изделия - полуфабрикаты	1		
77	Кондитерские изделия	1		
78	Посуда для приготовления пищи	1		
79	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки	1		
80	Способы хранения мясных продуктов.	1		
81	Рыбные продукты , готовые к употреблению. Правила хранения	1		
82	Крупы и бобовые	1		
83	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	1		
84	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	1		
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	1		
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет	1		
87	Видео урок. Приготовление блюда	1		
88	Продукты питания	1		
89	Овощи и фрукты	1		
90	Напитки	1		
91	Различение напитков	1		
92	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов	1		
93	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1		
94	Практическая работа «Сервировка стола»	1		

95	Приготовление блюда	1		
96	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
97	Выбор продуктов, необходимых для приготовления омлета	1		
98	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления омлета	1		
99	Просмотр видео приготовления омлета	1		
100	Обработка продуктов	1		
101	Мытье продуктов	1		
102	Чистка овощей	1		
103	Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами)	1		
104	Натираание продуктов на тёрке.	1		
105	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1		
106	Соблюдение последовательности действий при варке продукта	1		
107	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1		
108	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката	1		
109	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1		
110	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1		
111	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1		
112	Практическая работа. «Приготовление бутерброда»	1		
113	Сервировка стола для чая	1		
114	Сюжетно-ролевая игра «В гостях у Лисички»	1		
115	Сервировка стола к завтраку	1		
116	Сервировка стола к обеду	1		
117	Сервировка стола к ужину	1		
118	Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей»	1		
119	Экскурсия в школьную столовую	1		
120	Правила сервировки стола	1		
	Уборка помещения	8		
121	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1		
122	Вытирание поверхности мебели.	1		
123	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1		
124	Практическая работа	1		
125	Сметание мусора на полу в определенное место	1		
126	Заметание мусора на совок	1		
127	Соблюдение последовательности действий при подметании пола	1		
128	Практическая работа	1		

	Экономика	6		
129	Бюджет семьи.	1		
130	Сбережение. Что это такое?	1		
131	Упражнения в определении суммы доходов семьи.	1		
132	Упражнения в планировании расходов.	1		
133	Упражнения в снятии показателей электросчетчика.	1		
134	Практическая работа	1		
	Уборка помещений	11		
135	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1		
136	Уборка бытового мусора	1		
137	Уход за уборочным инвентарем.	1		
138	Практическая работа	1		
139	Пылесос	1		
140	Части пылесоса	1		
141	Чистка поверхности пылесосом	1		
142	Чистка поверхности пола веником.	1		
143	Уход за кухонной мебелью	1		
144	Уход за мягкой мебелью	1		
145	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.	1		
	Культура поведения	3		
146	Культура общения юноши и девушки	1		
147	Внешний вид молодых людей.	1		
148	Сюжетная игра «Встреча молодых людей».	1		
	Личная гигиена и здоровье	7		
149	Закаливание организма для здоровья человека.	1		
150	Способы закаливания, правила и приемы выполнения воздушных и водных процедур.	1		
151	Гигиена тела.	1		
152	Уход за руками.	1		
153	Уход за ногами.	1		
154	Уход за волосами	1		
155	Вредные привычки	1		
	Семья	5		
156	Грудной ребенок в семье.	1		
157	Уход за грудным ребенком.	1		
158	Правила содержания в чистоте детской постели, посуды, игрушек.	1		
159	Упражнение в купании, одевании, пеленании куклы.	1		

160	Мытье детской посуды, игрушек.	1		
	Транспорт	6		
161	Междугородний автотранспорт, автовокзал.	1		
162	Основные автобусные маршруты. Расписание движения автобусов.	1		
163	Порядок приобретения билетов. Стоимость проезда до пункта назначения.	1		
164	Значение водного транспорта. Основные маршруты, расписание, порядок приобретения билетов.	1		
165	Пункт назначения.	1		
166	Время и место отправления, стоимость.	1		
	Уборка помещения	4		
167	Повседневная сухая и влажная уборка квартиры	1		
168	Сюжетные и предметные картинки. Лепка мебели	1		
169	Уборка и заправка своей постели.	1		
170	Наведение порядка на полках с игрушками, тумбочке, шкафу.	1		

