Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

школа-интернат основного общего образования

г.Татарска

ПРИНЯТО:	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДЕНО:
Решением методического объединения учителей специальных (коррекционных) классов Протокол № 1 от 28.08.2026	Зам. директора по УВР /Е.Л.Петрова/ от 28.08.2026	Директор школы – интерната / А.Н. Козлов/ Пр. № 64 от 28.08.2026

Адаптированная рабочая программа

по предмету «Домоводство»

для обучающихся начальных классов
с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) (вариант 2)
в соответствии с ФАООП

Срок реализации 2 года

Составители: Шарф Л.В.

Полухина О.Л

2026 год

«ДОМОВОДСТВО»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе:

- ✓ Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - пр. Минобрнауки № 1599 от 19.12.2014 года;
- ✓ Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - пр. Минпросвещения России № 1026 от 24.11.2022 года
- ✓ Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (Протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15);
- ✓ Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальной недостаточностью) (1-4 классы),
- ✓ Авторской программы под редакцией автора – составителя Бгажноковой И. М., рекомендованной Министерством образования РФ;

Программа адаптирована для детей с интеллектуальными нарушениями (вариант 2).

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 помещения и территории, уходу за вещами.

В основу разработки данной адаптированной рабочей программы заложены дифференцированный и деятельностный подходы. Программа составлена с учетом уровня обученности воспитанников, максимального развития познавательных интересов, поэтому в целях максимального коррекционного воздействия в содержание программы включен учебно-игровой материал, коррекционно-развивающие игры и упражнения, направленные на повышение интеллектуального уровня обучающихся.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСА

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.

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 помещения и территории».

МЕСТО КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Домоводство» входит в обязательную часть адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью и реализуется в урочной деятельности в соответствии с санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами.

Класс	**Часов в неделю**	**I четверть**	**II четверть**	**III четверть**	**IV четверть**	**Часов в год**
3	1	8	8	11	7	34
4	1	8	8	11	7	34

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР направлена на формирование готовности у детей к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1. Подготовку ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагогического работника;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

ВОЗМОЖНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБРАЗОВАНИЯ

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

1) *Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.*

- ✓ Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- ✓ Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- ✓ Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- ✓ Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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.

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). 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 солонок и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

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, снимание 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, снимание 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, снимание котлет.

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.

Уборка помещения и территории

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.

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО» 3 КЛАСС, 34 ч.

Покупки 3 ч.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. 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.

Обращение с кухонным инвентарем 8ч.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, кружка, ложка), для приготовления пищи (кастрюля, чайник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Приготовление пищи 7ч.

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. Резание ножом. 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).

Уход за вещами 10 ч.

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.

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.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). 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.

Уборка помещения и территории 6ч.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам.

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. 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.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО» 4 КЛАСС, 34 ч.

Покупки 10 ч.

Планирование 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.

Обращение с кухонным инвентарем 31 ч.

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (стакан, вилка, нож), для приготовления пищи (сковорода, половник). Узнавание (различение)

кухонных принадлежностей (венчик, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). 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, комбайн 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. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи 21ч.

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. 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, снимание 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, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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, снимание котлет.

Уход за вещами 18 ч.

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.

Машинная стирка.. 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. 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.

Уборка помещения и территории 22ч.

Уборка 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. 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.

Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО» 3 КЛАСС, 34 ч. 1 четверть

№	Наименование разделов и тем	Основные виды деятельности обучающихся	Количество часов
Уборка помещения и территории 3 ч.			
1	Что изучает домоводство. Вводная беседа.	Осваивать представления о предмете Домоводство". Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать сюжетные картинки. Составлять и дополнять предложения. Отвечать на вопросы. Применять умения адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.).	1

2	Знакомство с уборочным инвентарём (метла, грабли)	Знакомство с понятием "территория", уборочным инвентарём. Осваивать представления о способах уборки территории в осенний период. Осваивать практические умения уборки пришкольной территории в осенний период. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Узнавать, называть, показывать уборочный инвентарь. Осваивать умения подбирать инвентарь к виду работы. Отгадывать загадки. Составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять практические действия по уборке пришкольной территории. Применять умения выполнять действия по подражанию, образцу.	1
	Уборка бытового мусора.		1
3	Подметание территории.		1
	Сгребание травы и листьев.		1
Уборка помещения и территории 2 ч.			
4	Уборка помещения.	Знакомство с понятием "помещение". Осваивать умения ориентироваться в пространстве помещения. Запоминать правила безопасного поведения .Осваивать представления об уборке помещения и мебели. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Узнавать, называть, показывать помещения квартиры (дома) и их назначение. Отгадывать загадки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения в уборке предметов с поверхности мебели, раскладывании предметов интерьера по местам, в выборе тряпок и моющего средства для мытья мебели, вытирании поверхности мебели.	1
5	Уборка мебели.		1
	Уборка предметов с поверхности мебели.		1
	Раскладывание предметов интерьера по местам.		1
	Выбор тряпки и моющего средства для мытья мебели.		1
	Вытирание поверхности мебели.		1
Обращение с кухонным инвентарём 2 ч.			
6	Посуда. Обращение с посудой.	Продолжать осваивать представления о предметах посуды и её назначении. Рассматривать картинки. Узнавать, называть, показывать предметы посуды для сервировки стола(тарелка, , кружка, ложка). Узнавать, называть, показывать предметы посуды для приготовления пищи (кастрюля, чайник, нож). Узнавать, называть, показывать кухонные принадлежности (терка, овощечистка, разделочная доска. Осваивать умения называть и различать кухонную, столовую посуду; дифференцировать чистую и грязную посуду; давать обобщающее понятие "посуда". Осваивать умения образовывать существительные родительного падежа, с уменьшительно-ласкательными суффиксами, прилагательные от существительных; использовать существительные множественного числа в родительном падеже; образовывать существительные суффиксальным способом. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения по очищению остатков пищи с посуды, выборе моющего средства для посуды, замачивании посуды и протирании посуды губкой, чистке и ополаскивании, сушке посуды. Осваивать представления о последовательности действий при мытье посуды. Работать по	1
	Различение предметов посуды для сервировки стола.		1
	Различение предметов посуды для приготовления пищи.		1
	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.		1
	Различение чистой и грязной посуды.		1
7	Очищение остатков пищи с посуды.		1
	Выбор моющего средства для посуды.		1
	Замачивание посуды и протирание посуды губкой.		1
	Чистка и ополаскивание посуды.		1
	Сушка посуды.		1
	Работа по мнемотаблице " Последовательность действий при мытье посуды.		1

		мнемотаблице. Применять умения последовательно выполнять отдельные операции ,действия по образцу педагога.	
Покупки 1 ч.			
8	Откуда берутся вещи и продукты.	Осваивать представление о магазине, его функциональном значении. Знакомство с видами магазинов. Осваивать представления о способах классификации предметов по типовым признакам (отделы магазина). Осваивать умения планировать покупки, выбирать продукты, определять срок годности товара, ориентироваться в расположении отделов магазина, соблюдать последовательность действий при расчёте 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. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения.	1
	Виды магазинов.		1
	Планирование покупок.		1
	Выбор места совершения покупок.		1
	Продуктовый магазин.		1

2 четверть

№	**Наименование разделов и тем**	**Основные виды деятельности обучающихся**	**Количество часов**
Покупки 2 ч.			
1	Отделы магазина.	Осваивать представление о том, что деньги – универсальное и удобное средство обмена. Применять знания о денежных единицах. Применять умения различать монеты, купюры, называть номинальную стоимость. Выполнять тренировочные упражнения в размене денег, счёте денег. Выполнять тренировочные упражнения в умении обобщать, классифицировать грамматические категории по лексическим темам (молочные продукты, хлебобулочные изделия). Осваивать умения планировать покупки, выбирать продукты, определять срок годности товара, ориентироваться в расположении отделов магазина, соблюдать последовательность действий при расчёте 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. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Работать по мнемотаблице. Принимать участие в сюжетно- ролевой игре. Применять умения последовательно выполнять отдельные операции, действия	1
	Ориентация в расположении отделов магазина.		1
	Нахождение нужного товара в магазине.		1
	Складывание покупок в сумку.		1
	Ориентация в магазине :касса.		1
	Деньги.		1
	Мнемотаблица «Последовательность действий при расчёте на кассе».		1
	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.		1
2	Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов».		1

		по образцу педагога.	
Уход за вещами 6 ч.			
3	Уход за вещами.	Осваивать представления о способах и правилах ухода за одеждой, необходимостью следить за внешним видом, сохранностью своей одежды. Знакомство с видами стирки вещей. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Осваивать представления о ручной стирке, последовательности действий при ручной стирке. Знакомство с правилами стирки хлопчатобумажного белья, символами на одежде. Осваивать умения выбирать моющее средство для ручной стирки, отмеривать необходимое количество моющего средства. Выполнять тренировочные упражнения в наполнении ёмкости водой, замачивании белья, застирывании белья, полоскании белья, выжимании белья, вывешивании белья на просушку. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Дополнять и составлять предложения .Отвечать на вопросы. Составлять небольшой рассказ по мнемотаблице. Применять умения фиксировать взгляд на изображении , на экране монитора.	1
4	Виды стирки вещей.		1
5	Ручная стирка.		1
	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.		1
	Наполнение ёмкости водой. Замачивание белья.		1
	Застирывание и полоскание белья.		1
	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.		1
6	Последовательность действий при ручной стирке.		1
	Работа по мнемотаблице "Ручная стирка".		1
7	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи».	Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Дополнять и составлять предложения .Отвечать на вопросы. Составлять небольшой рассказ по мнемотаблице. Принимать участие в сюжетно ролевой игре. Осваивать умения следовать предложенному плану и работать в общем темпе.	1
8	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.	Осваивать представления о машинной стирке, последовательности действий при машинной стирке.Осваивать умения различать составные части стиральной машины: отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки. Знакомство с правилами стирки хлопчатобумажного белья, символами на одежде. Осваивать умения выбирать моющее средство для машинной стирки, отмеривать необходимое количество моющего средства, сортировать бельё, закладывать и вынимать бельё, выбирать и устанавливать программу температурного режима.	1
	Сортировка белья перед стиркой.		1

3 четверть

Уход за вещами 4 ч.			
1	Белое и цветное бельё.	Осваивать представления о машинной стирке, последовательности действий при машинной стирке.Осваивать умения различать составные части стиральной машины: отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и	1
	Хлопчатобумажная и шерстяная ткань.		1
	Постельное и кухонное бельё.		1

2	Закладывание и вынимание белья из машины.	регуляторами температуры и продолжительности стирки. Знакомство с правилами стирки хлопчатобумажного белья, символами на одежде. Осваивать умения выбирать моющее средство для машинной стирки, отмеривать необходимое количество моющего средства, сортировать бельё, закладывать и вынимать бельё, выбирать и устанавливать программу температурного режима. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Дополнять и составлять предложения .Отвечать на вопросы. Составлять небольшой рассказ по мнемотаблице. Принимать участие в сюжетно ролевой игре. Применять умения фиксировать взгляд на изображении , на экране монитора. Осваивать умения следовать предложенному плану и работать в общем темпе.	1
	Установка программы и температурного режима.		1
3	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.	Осваивать представления об истории появления современной бытовой техники - утюга; о его назначении , об устройстве утюга: подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора. Знакомство с безопасными приёмами труда при использовании бытовой техники. Выполнять тренировочные упражнения в установке гладильной доски, выставлении температурного режима, подключении утюга к сети, раскладывании белья на гладильной доске, смачивании белья водой, движении руки с утюгом, складывании белья, складывании белья и одежды. Осваивать умения выполнять действия с опорой на картинный план с помощью педагога.	1
	Установка гладильной доски.		1
	Раскладывание белья на гладильной доске.		1
	Подключение утюга к сети. Выставление температурного режима.		1
	Движения руки с утюгом. Складывание белья.		1
4	Складывание белья и одежды.		1
Приготовление пищи 7 ч.			
5	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	Осваивать первоначальные представления о приготовлении блюда. Осваивать умения выполнять подготовку к приготовлению блюда: выбирать продукты, необходимые для приготовления блюда, выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда, обрабатывать продукты. Выполнять тренировочные упражнения : мытье продуктов, резание ножом. Осваивать (соблюдать) правила гигиены при приготовлении пищи. Слушать объяснение учителя, наблюдать за демонстрациями учителя. Отвечать на вопросы. Применять на практике БУД: выполнять действия по подражанию и образцу.	1
	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		1
	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		1
	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		1
	Обработка, мытье продуктов.		1
	Резание ножом.		1
6	Еда. Пища. Приготовление пищи.	Осваивать представление о пище, её значении в жизни человека, приготовлении пищи. Знакомство с понятием «бутерброд», с технологией приготовления бутерброда. Слушать объяснение учителя, наблюдать за демонстрациями учителя. Выполнять тренировочные упражнения в выборе	1
	Бутерброд. Выбор продуктов.		1
	Выбор кухонного инвентаря для приготовления бутерброда.		1

	Нарезание хлеба, колбасы, помидора.	продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выборе кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезании хлеба, нарезании колбасы, нарезании помидора, намазывании хлеба маслом, сборке бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Учить, запоминать и соблюдать последовательность действий при приготовлении бутерброда. Применять БУД: выполнять действия по подражанию и образцу.	1
	Намазывание хлеба маслом. Сборка бутерброда.		1
	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.		1
7	Варка яиц. Выбор продуктов.	Продолжать осваивать представление о пище, её значении в жизни человека, приготовлении пищи. Знакомство с технологией варки яиц. Слушать объяснение учителя, наблюдать за демонстрациями учителя. Выполнять тренировочные упражнения в выборе продуктов (яйца), выборе кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывании яиц в кастрюлю, наливании воды в кастрюлю, включении плиты, постановке кастрюли на конфорку, установке времени варки на таймере, выключении плиты, вынимании и читке яиц. Учить, запоминать и соблюдать последовательность действий при варке яиц. Работать с мнемотаблицей по теме. Применять БУД: выполнять действия по подражанию и образцу.	1
8	Выбор кухонного инвентаря.		1
9	Мытьё, закладывание яиц в кастрюлю. Наливание воды в кастрюлю.		1
	Установка времени варки на таймере. Выключение плиты.		1
	Вынимание и чистка яиц.		1
10	Работа с мнемотаблицей «Варка яиц».		1
11	Соблюдение последовательности действий при варке яиц.		1

4 четверть

Обращение с кухонным инвентарём 2 ч.			
1	Экскурсия в школьную столовую.	Осваивать представления о понятии «Сервировка стола». Знакомство с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления. Осваивать умения выбирать и раскладывать посуду и столовые приборы при сервировке стола. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Отгадывать загадки. Составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять практические упражнения по сервировке стола.	1
2	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.		1
	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		1
	Сервировка стола.		1
Уборка помещения и территории 1ч.			
3	Уборка пола.	Применять знания о понятиях "помещение", "пол". Осваивать представление о правилах уборки пола и необходимости этих действий. Знакомство с инвентарём для уборки пола, последовательностью действий при подметании пола. . Узнавать, называть, показывать уборочный инвентарь. Осваивать умения подбирать инвентарь к виду работы. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями	1
	Инвентарь для уборки пола.		1
	Сметание мусора на полу в определённое место		1
	Заметание мусора в совок.		1

	Работа по мнемотаблице «Последовательность действий при подметании пола».	учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения в сметании мусора на полу в определенное место, заметании мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Применять умения последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.	1
	Последовательность действий при подметании пола.		1
	Инвентарь для мытья пола.	Осваивать представление о правилах уборки пола и необходимости этих действий. Знакомство с инвентарём для мытья пола, последовательностью действий при мытье пола. Узнавать, называть, показывать уборочный инвентарь. Осваивать умения подбирать инвентарь к виду работы. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения в выборе инвентаря и моющего средства, намачивании и отжимании тряпки. 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.	1
	Выбор моющего средства для мытья пола.		1
	Мытьё пола. Намачивание и выжимание тряпки.		1
	Работа по мнемотаблице «Последовательность действий при мытье пола».		1
	Последовательность действий при мытье пола.		1
Обращение с кухонным инвентарём 4 ч.			
4	Бытовые приборы (обзор)	Продолжать осваивать представления о кухне, как о месте для приготовления пищи. Запоминать и воспроизводить правила безопасного поведения на кухне. Знакомство с электробытовыми приборами на кухне, их назначением, техникой безопасности при работе. Осваивать представления об обращении с бытовыми приборами. Осваивать умения различать бытовые приборы по назначению (электрический чайник, холодильник). Учить, запоминать, воспроизводить правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Учиться ухаживать за электроприборами. Выполнять тренировочные упражнения м мытье холодильника, электрочайника. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Отгадывать загадки. Осваивать умения при организующей, направляющей помощи учителя выполнять посильное задание от начала до конца.	1
	Обращение с бытовыми приборами.		1
	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).		1
5	Правила техники безопасности при пользовании электрочайником.		1
6	Последовательность действий при пользовании электрочайником.		1
7	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).		1
	Правила техники безопасности при пользовании холодильником.		1

	Последовательность действий при пользовании холодильником.		1
	Мытьё бытовых приборов.		1

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ
«ДОМОВОДСТВО»
4 КЛАСС, 34 ч.
1 четверть

№	**Наименование разделов и тем**	**Основные виды деятельности обучающихся**	**Количество часов**
Покупки 3 ч.			
1	Планирование покупок.	Продолжать осваивать представление о магазине, его функциональном значении. Применять на практике представления о видах магазинов, о способах классификации предметов по типовым признакам (отделы магазина). Продолжать осваивать умения планировать покупки, выбирать продукты, определять срок годности товара, ориентироваться в расположении отделов магазина. Осваивать представление о последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при взвешивании товара, размене денег, счёте денег, в соблюдении последовательности действий при расчёте на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывании покупок в сумку. Осваивать представления о хранении продуктов. Осваивать умения раскладывать продукты в соответствующие места для хранения. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения.	1
2	Отделы магазина.		1
	Нахождение нужного товара в магазине.		1
	Взвешивание товара.		1
	Соблюдение последовательности действий при взвешивание товара.		1
	Касса магазина.		1
	Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.		1
3	Складывание продуктов в сумку.		1
	Хранение продуктов.		1
	Раскладывание продуктов в места хранения.		1
Обращение с кухонным инвентарем 5 ч.			
4	Обращение с посудой.	Продолжать осваивать представления о предметах посуды и её назначении. Рассматривать картинки. Узнавать, называть, показывать предметы посуды для сервировки стола(стакан , вилка, нож). Узнавать, называть, показывать предметы посуды для приготовления пищи (сковорода, половник). Узнавать, называть, показывать кухонные принадлежности (венчик, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Осваивать умения называть и различать кухонную, столовую посуду; дифференцировать чистую и	1
5	Посуда для сервировки стола.		1
	Различение предметов посуды для сервировки стола.		1
	Посуда для приготовления пищи.		1
	Различение предметов посуды		1

	для приготовления пищи.	грязную посуду; давать обобщающее понятие "посуда". Осваивать умения образовывать существительные родительного падежа, с уменьшительно-ласкательными суффиксами, прилагательные от существительных; использовать существительные множественного числа в родительном падеже; образовывать существительные суффиксальным способом. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Продолжать осваивать представления о последовательности действий при мытье и хранении посуды. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Выполнять тренировочные упражнения в раскладывании предметов посуды в соответствующие места для хранения.	
	Кухонные принадлежности.		1
	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.		1
6	Мытье и сушка посуды.		1
	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.		1
	Хранение посуды.		1
7	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	Продолжать осваивать представления о кухне, как о месте для приготовления пищи. Запоминать и воспроизводить правила безопасного поведения на кухне. Продолжить знакомство с электробытовыми приборами на кухне, их назначением, техникой безопасности при работе. Осваивать представления об обращении с бытовыми приборами. Осваивать умения различать бытовые приборы по назначению (блендер, миксер). Учить, запоминать, воспроизводить правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Учиться ухаживать за электроприборами. Выполнять тренировочные упражнения в мытье блендера, миксера. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Отгадывать загадки. Осваивать умения при организующей, направляющей помощи учителя выполнять посильное задание от начала до конца.	1
	Правила техники безопасности при пользовании блендером.		1
	Последовательность действий при пользовании блендером.		1
	Мытье блендера.		1
8	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).		1
	Правила техники безопасности при пользовании миксером.		1
	Последовательность действий при пользовании миксером.		1

2 четверть

№	**Наименование разделов и тем**	**Основные виды деятельности обучающихся**	**Количество часов**
Обращение с кухонным инвентарем 2 ч.			
1	Различение бытовых приборов		1

	по назначению (тостер).	Запоминать и воспроизводить и применять правила безопасного поведения на кухне. Продолжить знакомство с электробытовыми приборами на кухне, их назначением, техникой безопасности при работе. Осваивать представления об обращении с бытовыми приборами. Осваивать умения различать бытовые приборы по назначению (тостер, комбайн). Учить, запоминать, воспроизводить правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Учиться ухаживать за электроприборами. Выполнять тренировочные упражнения в мытье тостера, комбайна. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Отгадывать загадки. Осваивать умения выполнять посильное задание с заданными качественными параметрами.	
	Правила техники безопасности при пользовании тостером.		1
	Последовательность действий при пользовании тостером.		1
	Мытьё тостера.		1
2	Различение бытовых приборов по назначению (комбайн).		1
	Правила техники безопасности при пользовании комбайном.		1
	Последовательность действий при пользовании комбайном.		1
	Мытьё комбайна.		1
Приготовление пищи 6 ч.			
3	Приготовление блюда: салат.	Продолжать осваивать представление о пище, её значении в жизни человека, приготовлении пищи. Знакомство с технологией приготовления салата. Слушать объяснение учителя, наблюдать за демонстрациями учителя. Выполнять тренировочные упражнения в выборе продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выборе кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), обработке продуктов, мытье продуктов, чистке овощей, нарезании продуктов кубиками, натирании продуктов на тёрке, перемешивании продуктов ложкой, Продолжать осваивать умения соблюдать последовательность 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. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов., поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления пищи.		1
	Чистка овощей и варка овощей.		1
	Нарезание продуктов кубиками.		1
	Натирание продуктов на терке.		1
	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.		1
Уход за вещами 7ч.			
4	Ручная стирка.	Осваивать представления о способах и правилах ухода за	1

	Последовательность действий при ручной стирке.	одеждой, необходимостью следить за внешним видом, сохранностью своей одежды. Применять представления о ручной стирке, последовательности действий при ручной стирке. Применять умения выбирать моющее средство для ручной стирки, отмеривать необходимое количество моющего средства. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении 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. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы.	1
	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		1
5	Машинная стирка.	Применять представления о машинной стирке, последовательности действий при машинной стирке. Применять знания о правилах стирки хлопчатобумажного белья, сортировке белья перед стиркой. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении 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, вывешивание белья на просушку.	1
6	Последовательность действий при машинной стирке.		1
7	Мытье и сушка машины.		1
8	Последовательность действий при глажении белья.	Продолжать осваивать представления о способах и правилах ухода за одеждой, необходимостью следить за внешним видом, сохранностью своей одежды. Применять представление о последовательности действий при глажении белья. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении 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.	1

3 четверть

Уход за вещами 3 ч.			
1	Складывание белья.	Продолжать осваивать представления о способах и правилах ухода за одеждой, необходимостью следить за внешним видом, сохранностью своей одежды. Осваивать умения складывать бельё, одежду, чистить одежду, развешивать предметы одежды на плечики. Выполнять тренировочные упражнения в складывании белья, одежды, чистке одежды, развешивании предметов одежды на «плечики». Применять умения принимать цели и произвольно включаться в деятельность.	1
	Складывание одежды.		1
	Чистка одежды.		1
	Вывешивание одежды на «плечики».		1

2	Уход за обувью.	Осваивать представления о способах и правилах ухода за обувью, необходимостью следить за внешним видом, сохранностью своей обуви. Осваивать представления о последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой; способах просушивание обуви; 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. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при мытье обуви, сушке обуви, соблюдении последовательности действий при чистке обуви.	1
	Последовательность действий при мытье обуви.		1
	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		1
	Просушивание обуви.		1
4	Чистка обуви.		1
	Последовательность действий при чистке обуви.		1
	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.		1
Уборка помещения и территории 3 ч.			
5	Инвентарь для уборки снега.	Осваивать представления о способах уборки территории в зимний период. Осваивать практические умения уборки пришкольной территории в зимний период. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Узнавать, называть, показывать уборочный инвентарь. Осваивать умения подбирать инвентарь к виду работы. Отгадывать загадки. Составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять практические действия по уборке пришкольной территории: сгребать и перебрасывать снег. Применять умения выполнять действия по подражанию, образцу.	1
6	Уборка снега: сгребание.		1
	Уборка снега: перебрасывание снега .		1
7	Уход за уборочным инвентарем.		1
Приготовление пищи 4 ч.			
8	Приготовление блюда: котлеты.	Знакомство с технологией приготовления котлет. Слушать объяснение учителя, наблюдать за демонстрациями учителя. Выполнять тренировочные упражнения в выборе продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выборе кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки). Осваивать представление о 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, снимание продукта. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при жарке продукта. Осваивать представление о последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при приготовлении котлет, .	1
9	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления пищи.		1
	Последовательность действий при жарке продукта.		1
	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.		1
	Последовательность действий при приготовлении котлет.		1
	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.		1

		поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
10	Приготовление блюда: пицца.	Знакомство с технологией приготовления пиццы. Слушать объяснение учителя, наблюдать за демонстрациями учителя. Выполнять тренировочные упражнения в выборе продуктов (яйцо, молоко, мука, соль, сыр, томаты, колбаса), выборе кухонного инвентаря (ложка, миксер, блендер, венчик, протвень, скалка, тарелки). Осваивать представление о 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, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Выполнять тренировочные упражнения в замешивании теста ложкой (венчиком, блендером, миксером), раскатывании теста, нарезании продуктов кольцами, полукольцами, натирании продуктов на терке, соблюдении последовательности действий при выпекании полуфабриката, поддержании чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления пиццы.		1
	Приготовление теста: перемешивание продуктов ложкой, миксером.		1
	Приготовление теста: перемешивание продуктов венчиком, блендером.		1
	Нарезание продуктов кольцами, полукольцами.		1
	Натирание продуктов на терке.		1
11	Раскатывание теста.		1
	Последовательность действий при выпекании полуфабриката.		1
	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.		1

4 четверть

Обращение с кухонным инвентарем 1 ч.			
1	Накрывание на стол.	Продолжать осваивать представления о понятии «Сервировка стола». Продолжить знакомство с правилами и последовательностью действий при сервировке стола, предметами сервировки. Осваивать умения выбирать и раскладывать посуду и столовые приборы при сервировке стола. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Отгадывать загадки. Составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	1
	Выбор посуды для сервировки стола.		1
	Выбор столовых приборов для сервировки стола.		1
	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировки стола.		1
	Последовательность действий при сервировке стола.		1
	Соблюдение Последовательности действий при сервировке стола.		1
Уборка помещения и территории 18ч.			
2	Уборка мебели.	Продолжать осваивать представления об уборке помещения и необходимости этих действий. Знакомство с последовательностью действий при мытье поверхности мебели, способами ухода за предметами интерьера. Слушать	1
	Уход за предметами интерьера.		1
	Вытирание предметов		1

	интерьера.	объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Отгадывать загадки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении 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.	
	Раскладывание предметов интерьера по местам.		1
3	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели:		1
	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели:		1
	Уборка пола.	Применять представление о правилах уборки пола и необходимости этих действий. Узнавать, называть, показывать уборочный инвентарь. Осваивать умения подбирать инвентарь к виду работы. Слушать объяснения учителя. Наблюдать за демонстрациями учителя. Рассматривать предметные и сюжетные картинки. Дополнять и составлять предложения. Отвечать на вопросы. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну; соблюдении 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. Осваивать представления об уборке пола при помощи пылесоса. Знакомство с основными частями пылесоса, последовательностью действий при уборке пылесосом. Осваивать умения различать и называть основные части пылесоса, выполнять подготовку пылесоса к работе, чистить поверхность пылесосом. Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении 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.	1
	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		1
	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		1
4	Уборка пола пылесосом.		1
	Различение основных частей пылесоса.		1
	Подготовка пылесоса к работе.		1
	Чистка поверхности пылесосом.		1
	Последовательность действий при уборке пылесосом.		1
	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.		1
5	Мытье стекла (зеркала.)	Осваивать представление о правилах мытья стекла(зеркала) и необходимости этих действий. Узнавать, называть, показывать, подбирать необходимый инвентарь. Знакомство с последовательностью действий при мытье стекла (зеркала). Выполнять тренировочные упражнения в соблюдении 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.	1
6	Последовательность действий при мытье окна.		1
7	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.		1

МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

КУРСА «ДОМОВОДСТВО»

Технические средства обучения
Компьютер
Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование
• 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 и др.
Оборудование
• кухонная мебель • кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), • таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), • стиральная машина, тазики, • настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, • бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), • уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.