

Министерство образования и науки Республики Коми  
государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми  
«Специальная (коррекционная) школа № 45» г. Ухты

Рекомендована  
методическим объединением  
учителей классов для детей  
с глубокой умственной отсталостью  
Протокол № 1 от 29.08.2023г.

Утверждено  
приказом ГОУ РК «С(К)Ш № 45" г. Ухты  
№ 01-04/61 от 30.08.2023г.

Рабочая программа по учебному предмету  
«Домоводство»  
для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями), тяжелыми  
и множественными нарушениями развития

вариант 2

Срок реализации программы – 6 лет

Составитель: учитель – Мицинская Д.В.

город Ухта  
2023 год

## Пояснительная записка

Программа предмета «Домоводство» разработана на основе нормативных документов:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (в ред. от 08.11.2022 №955);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022года №1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности и индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

Цель обучения – формирование представлений у учащихся об алгоритмах выполнения различной хозяйственно-бытовой деятельности, а также, максимальная индивидуализация процесса ее выполнения в зависимости от психофизических особенностей.

Основные задачи:

- формирование представлений о назначении того или иного электроприбора или хозяйственного инвентаря;
- формирование умений обращаться с ними (с учетом психофизических особенностей);
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в профессиональной 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.

## **Общая характеристика учебного предмета**

Основной формой работы по предмету «Домоводство» является урок - занятие. Формы организации познавательной деятельности учащихся: индивидуальные, групповые, коллективные (фронтальные).

Виды деятельности: дидактическая игра, опрос, практические упражнения, экскурсия, беседа, сюжетно-ролевая игра, решение ситуационных задач.

Диагностика обучающихся проводится в течение учебного года как результат освоения программы.

Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу обучающихся. При обучении по программе «Домоводство» центральным результатом является появление значимых предпосылок трудовой деятельности, одной из которых является способность её осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определённой долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками.

Для того чтобы обучающиеся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития успешно освоили программу по предмету Домоводство педагогу необходимо: широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность.

Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы. Необходим замедленный темп обучения.

### Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир».

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов в год
3	1	33
4	1	33
5	3	99
6	5	165
7	5	165
8	5	165

## Планируемые предметные результаты.

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>3 класс</b>	
<p>Умение принимать помощь взрослого или одноклассников в процессе выполнения различных операций при работе по дому.</p> <p>Умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой деятельности</p>	<p>навыки практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соотнесение посуды с ее функциональным назначением.</li> <li>-сортировка предметов по функциональному признаку.</li> <li>-операции с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения (открывание и закрывание банок, коробок; переливание воды из одного сосуда в другой: из чайника в чашку, из чашки в чашку и т.д.; пересыпание с помощью ложек, мерных стаканчиков);</li> <li>- умение играть в жестово-образные игры и игровые операции, отражающие функциональное назначение предметов в различных социально-бытовых ситуациях.</li> </ul>
<b>4 класс</b>	
<p>навыки практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соотнесение посуды с ее функциональным назначением.</li> <li>-сортировка предметов по функциональному признаку.</li> <li>-операции с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения (открывание и закрывание банок, коробок; переливание воды из одного сосуда в другой: из чайника в чашку, из чашки в чашку и т.д.; пересыпание с помощью ложек, мерных стаканчиков);</li> <li>умение играть в жестово-образные игры и игровые операции, отражающие функциональное назначение предметов в различных социально-бытовых ситуациях</li> </ul>	<p>Проявлять интерес к объектам, созданными используемым человеком;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;</li> <li>- Уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;</li> <li>- иметь представления о социальных ролях людей;</li> <li>- овладеют умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;</li> <li>- уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка носового платка, чистка брюк щеткой, простая сервировка стола.</li> </ul>
<b>5 класс</b>	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, тарелка, блюдо, ложка (чайная, столовая), вилка, нож); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный); кухонных принадлежностей–разделочная доска.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уборка игрушек, складывание карандашей,</li> </ul>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, кружка, тарелка, блюдо, ложка (чайная, столовая), вилка, нож, сахарница, конфетница, масленка, вазочка для варенья); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды,</p>

<p>ручек, книг, уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уборка бытового мусора на территории,</li> <li>- складывании футболки, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</li> <li>- Знание последовательности действий при ручной стирке носков,</li> <li>- Протираание обуви сухой тряпочкой</li> <li>- Развешивание для сушки белья,</li> <li>- Приготовление пищи (чая, бутербродов простых),</li> <li>- Мытье столовой посуды.</li> </ul> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>заварочный);кухонных принадлежностей – разделочная доска.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уборка игрушек, складывание карандашей, ручек, книг, уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола,</li> <li>- Уборка бытового мусора на территории,</li> <li>- Складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку</li> <li>- Смена постельного белья,</li> <li>- Знание и соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков,</li> <li>- Протираание обуви сухой тряпочкой,</li> <li>- Развешивание для сушки белья,</li> <li>- Сушка обуви</li> <li>- Приготовление пищи (чая, бутербродов простых),</li> <li>- Мытье столовой посуды.</li> </ul> <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к чаепитию, ручной стирке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание магазина, где можно приобрести продукты, отделов продуктового магазина.</p>
---	---

<b>6 класс</b>	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктом и</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов</p>

промтоварном магазине.

Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).

Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола, подметание пола, мытье пола дощатого,
- уборка бытового мусора на территории, подметание территории,
- складывание футболки, брюк, платья.

Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.

- Знание последовательности действий при ручной стирке носков, платков

- Протираание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапог.

- Развешивание для сушки белья,

- приготовление пищи (чая (пакетированного) бутербродов простых, отваривание яиц),

- мытье столовой и кухонной посуды. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрический чайник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.

Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести

питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.

Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах, продуктовый магазин самообслуживания, специализированном промтоварном магазине.

Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).

Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, дивана, кресла, ковровина, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола дощатого, покрытого линолеумом, ламинатом и паркетом,
  - уборка бытового мусора на территории, подметание территории,
  - складывание футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку
  - смена постельного белья,
  - ручная стирка носков, платков
  - протираание обуви сухой и влажной тряпочкой,
  - развешивание для сушки белья,
  - сушка обуви
  - мытье резиновых сапог,
  - приготовление пищи (какао, чая (заварного, пакетированного, с травами, кисель, молочный коктейль), бутербродов простых и сложных, отварных яиц),
  - мытье столовой и кухонной посуды,
  - обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью).
  - Планирование покупки в продуктовом магазине,
  - выбор места совершения покупок.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке,

	<p>приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к завтраку, ручной стирке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории. Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести, отделов продуктового магазина.</p>
<p><b>7-8 классы</b></p>	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола(солонка),для приготовления пищи (кастрюли, сковороды),кухонных принадлежностей(лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола, подметание пола, мытье пола дощатого,</li> <li>- уборка бытового мусора на территории, подметание территории,</li> <li>- складывание футболки, брюк, платья.</li> </ul> <p>Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание последовательности действий при ручной стирке носков, платков</li> <li>- Протираание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапог.</li> <li>- Развешивание для сушки белья,</li> <li>- Приготовление пищи (чая (пакетированного) бутербродов простых, отваривание яиц),</li> <li>- мытье столовой и кухонной посуды. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрический чайник), моющие средства для мытья посуды,</li> <li>- соблюдение правил безопасности при их использовании.</li> </ul> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах, магазине самообслуживания, специализированном промтоварном магазине.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, дивана, кресла, ковровина, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола дощатого, покрытого линолеумом, ламинатом и паркетом,</li> <li>- уборка бытового мусора на территории, подметание территории,</li> <li>- складывание футболки, рубашки, блузки,</li> </ul>

<p>помещения и территории. Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести</p>	<p>платья,брюк.Развешиваниеодеждынаве шалки.Складываниеодеждынаполку</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смена постельного белья,</li> <li>- ручная стирка носков, платков</li> <li>- протирание обуви сухой и влажной тряпочкой,</li> <li>- развешивание для сушки белья,</li> <li>- сушка обуви</li> <li>- мытье резиновых сапог,</li> <li>- приготовление пищи (какао, чая (заварного, пакетированного, с травами, кисель, молочный коктейль),бутербродов простых и сложных, отварных яиц),</li> <li>- мытье столовой и кухонной посуды,</li> <li>- обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью).</li> <li>- Планирование покупки в продуктовом магазине,</li> <li>-выбор места совершения покупок.</li> </ul> <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к завтраку, ручной стирке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести, отделов продуктового магазина.</p>
--	---

## Содержание учебного предмета

### 3 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество учебных часов				Количество уроков с использованием элементов НРК
		всего	теоретическая часть	практическая часть	контроль знаний	
1	Покупки	3	3			
2	Обращение с кухонным инвентарем	7	4	3		
3	Приготовление пищи	4	4			
4	Уборка помещения	6	2	4		
5	Уход за вещами.	8	2	6		
6	Уборка территории	2	1	1		
7	Резерв	3				
		33	17	13		

### 4 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество учебных часов				Количество уроков с использованием элементов НРК
		всего	теоретическая часть	практическая часть	контроль знаний	
1	Покупки	4	4			
2	Обращение с кухонным инвентарем	9	4	5		
3	Приготовление пищи	5	3	2		
4	Уборка помещения	6	4	2		
5	Уход за вещами.	5	3	2		
6	Уборка территории	1	1	1		
7	Резерв	3				
		33	19	11		

### 5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество учебных часов				Количество уроков с использованием элементов НРК
		всего	теоретическая часть	практическая часть	контроль знаний	
1	Покупки	4	3	1		
2	Обращение с кухонным инвентарем	22	16	6		
3	Приготовление пищи	14	9	5		
4	Уборка помещения	17	10	7		
5	Уход за вещами.	29	20	9		

6	Уборка территории	8	6	2		
7	Резерв	5				
		99	61	33		

6 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество учебных часов				Количество уроков с использованием элементов НРК
		всего	теоретическая часть	практическая часть	контроль знаний	
1	Покупки	20	20			
2	Обращение с кухонным инвентарем	30	24	6		
3	Приготовление пищи	30	17	13		
4	Уход за вещами.	40	32	8		
5	Уборка помещения	30	17	13		
6	Уборка территории	10	6	4		
7	Резерв	5				
		<b>165</b>	101	59		

7 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество учебных часов				Количество уроков с использованием элементов НРК
		всего	теоретическая часть	практическая часть	контроль знаний	
1	Покупки	20	20			
2	Обращение с кухонным инвентарем	30	25	5		
3	Приготовление пищи	30	19	11		
4	Уход за вещами.	40	26	14		
5	Уборка помещения	30	16	14		
6	Уборка территории	10	8	2		
7	Резерв	5				
		<b>165</b>	101	59		

8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество учебных часов				Количество уроков с использованием элементов НРК
		всего	теоретическая часть	практическая часть	контроль знаний	
1	Покупки	20	18	2		
2	Обращение с кухонным инвентарем	30	20	10		
3	Приготовление пищи	30	18	12		
4	Уход за вещами.	40	20	20		
5	Уборка помещения	30	10	20		

6	Уборка территории	10	4	6		
7	Резерв	5				
		<b>165</b>	101	59		

## Содержание программы

### 3 класс

**Покупки.** Планирование покупок. Виды товаров: продуктовые товары, одежда, канцелярские товары, средства гигиены, хозяйственные товары. Выбор места совершения покупок.

**Обращение с кухонным инвентарём.** Обращение с посудой. Посуда столовая (тарелка, чашка, ложка, вилка) и кухонная (кастрюля, сковорода). Различение посуды по назначению и ее название. Кухонные принадлежности (разделочная доска, половник, дуршлаг). Их назначение. Различение и название кухонных принадлежностей. Правила хранения посуды. Необходимость содержания посуды в чистоте. Различение чистой и грязной посуды. Уборка грязной посуды со стола. Подготовка посуды к мытью (удаление остатков пищи с посуды).

**Приготовление пищи.** Правила поведения за столом во время приема пищи. Режим питания. Завтрак. Коми национальное блюдо на завтрак. Обед. Коми национальное блюдо на обед. Ужин. Коми национальное блюдо на ужин.

**Уход за вещами.** Одежда. Виды застежек (пуговицы, застежка «молния», застежка «липучка»). Застегивание и расстегивание одежды на пуговицах. Застегивание и расстегивание одежды на молнии. Застегивание и расстегивание одежды на липучках. Дифференциация лицевой стороны и изнанки изделия. Ежедневный уход за одеждой. Снятие верхней одежды и развешивание ее на вешалке. Обувь. Предназначение обуви. Обувь домашняя и для улицы. Правила ухода за обувью. Средства ухода для обуви. Ежедневная подготовка обуви к следующему надеванию.

**Уборка помещения.** Целесообразность поддержания порядка в помещениях. Инвентарь для уборки (тряпка для удаления пыли, веник, совок). Последовательность действий при уборке учебного кабинета. Уборка рабочего места ученика. Протирание подоконников, столов и стульев. Подметание пола веником. Заметание мусора на совок

**Уборка территории.** Инвентарь для уборки территории: разновидности инвентаря в зависимости от сезона, места хранения. Назначение, различение и названия инвентаря для уборки территории.

### 4 класс

**Покупки.** Планирование покупок. Виды товаров: продуктовые товары, одежда, канцелярские товары, средства гигиены, хозяйственные товары. Выбор места совершения покупок. Нахождение нужного товара в магазине.

**Обращение с кухонным инвентарём.** Посуда столовая (тарелка, чашка, стакан, ложка, вилка). Обращение с посудой. Правила безопасного обращения с фарфоровой и стеклянной посудой. Кухонные принадлежности (разделочная доска, половник, дуршлаг, нож) Их назначение. Техника безопасности при использовании ножа. Практическая работа «Различение кухонных и столовых ножей». Места хранения посуды. Необходимость содержания посуды в чистоте. Различение чистой и грязной посуды. Последовательность действий при мытье посуды. Уборка грязной посуды со стола. Подготовка посуды к мытью (удаление остатков пищи с посуды). Приготовление моющего раствора для посуды. Приспособления для мытья посуды (губка).

**Приготовление пищи.** Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Правила гигиены при приготовлении блюда. Надевание и снятие фартука. Хранение фартука. Подготовка фартука к следующему использованию. Выбор продуктов для приготовления блюда. Сортировка продуктов (картофель, яблоки).

**Уход за вещами.** Способы поддержания одежды в чистоте: чистка и стирка. Инвентарь для чистки одежды и для ручной стирки одежды. Различение, называние и дифференциация приспособлений для чистки и стирки одежды (щетка, таз, ведро, корыто, стиральная доска). Различение, называние и дифференциация синтетических моющих средств для стирки (стиральный порошок). Чистка щеткой верхней одежды. Протирание обуви сухой тряпкой.

**Уборка помещения.** Целесообразность поддержания порядка в помещениях, предназначенных для приготовления и употребления пищи. Инвентарь для уборки (тряпка для удаления мусора, веник, совок). Последовательность действий при уборке обеденного стола. Экскурсия в школьную столовую. Уборка использованной посуды и остатков пищи с обеденного стола. Протирание обеденного стола. Мытье и просушка тряпки для протирания стола. Удаление мусора с пола возле обеденного стола. Заметание мусора на совок.

**Уборка территории.** Уборка территории от бытового мусора»

## 5 класс

**Покупки.** Значение питания человека. Продукты питания. Продуктовый магазин. Отдельный продуктовый магазин.

**Обращение с кухонным инвентарем.** Назначение посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, кружка, тарелка, блюдо, ложка (чайная, столовая), вилка, нож, сахарница, конфетница, масленка, вазочка для варенья); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей – разделочная доска. Определение чистой и грязной посуды. Выбор моющих средств для мытья 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. Мытье столовой посуды (стаканов, чашек, кружек, ложек, вилок). Накрывание на стол к чаепитию. Выбор посуды и столовых приборов для чаепития. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к чаепитию. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к чаепитию: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление сахарницы, конфетницы, масленки, вазочки для варенья.

**Приготовление пищи.** Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления чая (зеленый, черный, травяной). Выбор посуды для приготовления чая. Заваривание чая. Бутерброды. Продукты для бутерброда. Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов. Нарезание хлеба ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, варенье, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, намазывание хлеба маслом, вареньем. Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом).

**Уход за вещами.** Значение одежды и обуви для человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Соблюдение последовательности действий при складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. Соблюдение последовательности действий при смене постельного белья. Уход за одеждой – ручная стирка. Сушка белья, приспособления для сушки белья. Выбор моющего средства для стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы ручной стирки. 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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков. Уход за обувью. Сушка обуви. Ежедневный уход за обувью. Протирание обуви сухой тряпочкой.

**Уборка помещений.** Жилище, значение для человека. Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при уборке игрушек. Складывание книг на полку, в стопку на столе. Складывание карандашей, ручек и т.д. на столе. Уборка стола после занятий рисованием, лепкой, аппликацией. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати. Соблюдение последовательности действий при вытирании стола после приема пищи. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли с тумбочки, письменного стола: 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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола.

**Уборка территории.** Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории

## **6 класс**

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете, техника безопасности)

**Покупки.** Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины, продуктовый магазин самообслуживания, специализированный промтоварный магазин. Отделы продуктового магазина. Планирование покупки в продуктовом магазине. Выбор места совершения покупок. Экскурсия в продуктовый магазин.

**Обращение с кухонным инвентарем.** Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду). Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары), школьную столовую. Выбор моющих средств для мытья 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. Мытье столовой и кухонной посуды. Накрывание на стол к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (электрической плитой и микроволновой печью). Мытье бытовых приборов.

**Приготовление пищи.** Значение питания человека, полезные и вредные продукты. Экскурсия в школьную столовую. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления чая (пакетированный и заварной) и какао. Выбор посуды для приготовления чая (пакетированного и заварного) и какао. Заваривание чая пакетированного, заварного, с травами. Приготовление какао. Бутерброды. Продукты для бутерброда. Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов. Нарезание хлеба ножом. Поддержание чистоты

рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, варенье, масло, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы и сыра, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда. Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом; с маслом, колбасой; с маслом, сыром; с маслом, сыром, колбасой). Яйца, их виды. Выбор яиц из других продуктов. Блюда из вареных яиц. 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.

**Уход за вещами.** Значение опрятного вида человека. Значение одежды, обуви, головных уборов для человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Соблюдение последовательности действий при складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. Соблюдение последовательности действий при смене постельного белья. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка. Сушка белья, приспособления для сушки белья. Выбор моющего средства для стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы ручной стирки. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкостью водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков, платков. Уход за мокрой и грязной обувью. Ежедневный уход за обувью. Протирание обуви сухой и влажной тряпочкой. Мытьё резиновых сапог. Уход за головными уборами.

**Уборка помещений.** Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры. Уборка комнаты. Инвентарь для уборки комнаты. Складывание книг на полку, в стопку на столе. Уборка стола после занятий художественным творчеством. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли со стола, деревянной мебели, подоконника, батареи, настольной лампы, поверхности кровати: 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. Зеркало в комнате, уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. Соблюдение последовательности действий при мытьё окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Соблюдение последовательности действий при мытьё зеркала в комнате. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола. Встряхивание прикроватного коврика. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. 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. Чистка пылесосом поверхности пола, ковра, дивана, кресла. Напольные покрытия в комнате. Инвентарь для мытья пола. Моющие средства для мытья пола. Соблюдение последовательности действий при мытьё пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытьё дощатого пола, пола, покрытого линолеумом.

**Уборка территории.** Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Подметание территории.

## 7 класс

**Покупки.** Соблюдение правил поведения в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.

**Обращение с кухонным инвентарем.** Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, вилка, ложка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду). Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары), школьную столовую. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Выбор моющих средств для мытья 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. Мытье столовой и кухонной посуды. Накрывание на стол к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов.

**Приготовление пищи.** Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение

правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Выбор продуктов для приготовления растворимого кофе/кофейного напитка/: выбор посуды, приготовление кипятка, насыпание порошка в чашку, заваривание, добавление сахара, молока, размешивание. Бутерброды. Продукты для бутерброда. Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов. Нарезание хлеба ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, варенье, масло, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы и сыра, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда. Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом; с маслом, колбасой; с маслом, сыром; с маслом, сыром, колбасой). Виды бутербродов. Приготовление закрытого бутерброда. Приготовление горячего бутерброда. Яйца, их виды. Выбор яиц из других продуктов. Блюда из вареных яиц. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Разновидности вареных яиц (всмятку, вкрутую). Варка яиц всмятку. Правила употребления в пищу яиц всмятку.

### **Уход за вещами.**

Значение одежды, обуви, головных уборов для человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Соблюдение последовательности действий при складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. Соблюдение последовательности действий при смене постельного белья. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка. Сушка белья, приспособления для сушки белья. Выбор моющего средства для стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы

ручной и машинной стирки. 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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке кухонных полотенец. Уход за мокрой и грязной обувью. Ежедневный уход за обувью. Протирание обуви сухой и влажной тряпочкой. Чистка кожаной обуви щеткой с применением специальных средств (крем для обуви). Мытье резиновых сапог.

#### **Уборка помещений.**

Инвентарь для уборки помещений. Называние и различение инвентаря (тряпка для вытирания грязи и пыли, тряпка для мытья пола, ведро, таз, веник, швабра) *Уборка мебели.* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение емкости водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхностей 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. Мытье пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание тряпки.

**Уборка территории.** Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Правила хранения инвентаря для уборки территории. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уборка бытового мусора на территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

### **8 класс**

**Покупки.** Виды магазинов. Соблюдение правил поведения в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Правила пользования инвентарем торгового зала. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.

#### **Обращение с кухонным инвентарем.**

Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, вилка, ложка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду). Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары), школьную столовую. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Выбор моющих средств для мытья 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. Мытье столовой и кухонной посуды. Накрывание на стол к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором Мытье бытовых приборов.

**Приготовление пищи.** Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Выбор продуктов для приготовления десертных напитков (кисель пакетированный, молочный коктейль). Бутерброды. Продукты для бутерброда. Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов. Нарезание хлеба ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, варенье, масло, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы сыра, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда. Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом; с маслом, колбасой; с маслом, сыром; с маслом, сыром, колбасой). Виды бутербродов. Приготовление закрытого бутерброда. Приготовление горячего бутерброда.

**Яйца, их виды. Выбор яиц из других продуктов. Блюда из вареных яиц.** Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Разновидности вареных яиц (всмятку, вкрутую). Варка яиц «вкрутую».

**Уход за вещами.** Значение одежды, обуви, головных уборов для человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Соблюдение последовательности действий при складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. Соблюдение последовательности действий при смене постельного белья. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка. Сушка белья, приспособления для сушки белья. Выбор моющего средства для стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы ручной и машинной стирки. 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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке кухонных полотенец. Уход за мокрой и грязной обувью. Ежедневный уход за обувью. Протирание обуви сухой и влажной тряпочкой. Чистка кожаной обуви щеткой с применением специальных средств (крем для обуви). Мытье резиновых сапог.

**Уборка помещений.** Инвентарь для уборки помещений. Называние и различение инвентаря (тряпка для вытирания грязи и пыли, тряпка для мытья пола, ведро, таз, веник, швабра) *Уборка мебели.* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение емкости водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхностей, 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. Мытье пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание тряпки.

**Уборка территории.** Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Правила хранения инвентаря для уборки территории. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уборка бытового мусора на территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

Тематическое планирование

3 класс

Раздел/тема	Кол-во часов
<b>Покупки</b>	
Планирование покупок.	1
Виды товаров: продуктовые товары, одежда, канцелярские товары, средства гигиены, хозяйственные товары.	1
Выбор места совершения покупок.	1
<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>	
Обращение с посудой	1
Посуда столовая (тарелка, чашка, ложка, вилка) и кухонная (кастрюля, сковорода).	1
Практическая работа «Различение посуды по назначению и ее называние»	1
Кухонные принадлежности (разделочная доска, половник, дуршлаг). Их назначение.	1
Практическая работа «Различение и называние кухонных принадлежностей»	1
Правила хранения посуды. Необходимость содержания посуды в чистоте.	1
Различение чистой и грязной посуды.	1
Практическая работа «Уборка грязной посуды со стола. Подготовка посуды к мытью (удаление остатков пищи с посуды)»	1
<b>Приготовление пищи</b>	
Правила поведения за столом во время приема пищи.	1
Режим питания. Завтрак. Коми национальное блюдо на завтрак.	1
Обед. Коми национальное блюдо на обед.	1
Ужин. Коми национальное блюдо на ужин.	1
<b>Уход за вещами</b>	
Одежда. Виды застежек (пуговицы, застежка «молния», застежка «липучка»)	1
Практическая работа «Застегивание и расстегивание одежды на пуговицах»	1
Практическая работа «Застегивание и расстегивание одежды на молнии»	1
Практическая работа «Застегивание и расстегивание одежды на липучках»	1
Практическая работа «Дифференциация лицевой стороны и изнанки изделия»	1
Практическая работа «Ежедневный уход за одеждой. Снятие верхней одежды и развешивание ее на вешалке»	1
Обувь. Предназначение обуви. Обувь домашняя и для улицы. Правила ухода за обувью. Средства ухода для обуви.	1
Практическая работа «Ежедневная подготовка обуви к следующему надеванию»	1
<b>Уборка помещения</b>	
Целесообразность поддержания порядка в помещениях. Инвентарь для уборки (тряпка для удаления пыли, веник, совок)	1
Последовательность действий при уборке учебного кабинета	1
Практическая работа «Уборка рабочего места ученика».	1
Практическая работа « Протирание подоконников »	1
Практическая работа « Протирание столов и стульев»	1
Практическая работа «Подметание пола веником. Заметание мусора на совок»	1
<b>Уборка территории</b>	
Инвентарь для уборки территории: разновидности инвентаря в зависимости от сезона, места хранения.	1
Назначение, различение и названия инвентаря для уборки территории	1

## 4 класс

Раздел/тема	Кол-во часов
<b>Покупки</b>	
Планирование покупок.	1
Виды товаров: продуктовые товары, одежда, канцелярские товары, средства гигиены, хозяйственные товары.	1
Выбор места совершения покупок.	1
Нахождение нужного товара в магазине	1
<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>	
Посуда столовая (тарелка, чашка, стакан, ложка, вилка).	1
Обращение с посудой Правила безопасного обращения с фарфоровой и стеклянной посудой.	1
Кухонные принадлежности (разделочная доска, половник, дуршлаг, нож) Их назначение. Техника безопасности при использовании ножа.	1
Практическая работа «Различение кухонных и столовых ножей»	1
Места хранения посуды. Необходимость содержания посуды в чистоте. Различение чистой и грязной посуды.	1
Последовательность действий при мытье посуды.	1
Практическая работа «Уборка грязной посуды со стола. Подготовка посуды к мытью (удаление остатков пищи с посуды)»	1
Практическая работа «Приготовление моющего раствора для посуды»	1
Приспособления для мытья посуды (губка)	1
<b>Приготовление пищи</b>	
Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	1
Правила гигиены при приготовлении блюда.	1
Практическая работа : Надевание и снятие фартука. Хранение фартука. Подготовка фартука к следующему использованию»	1
Выбор продуктов для приготовления блюда.	1
Практическая работа «Сортировка продуктов (картофель, яблоки)»	1
<b>Уход за вещами</b>	
Способы поддержания одежды в чистоте: чистка и стирка. Инвентарь для чистки одежды и для ручной стирки одежды.	1
Различение, называние и дифференциация приспособлений для чистки и стирки одежды (щетка, таз, ведро, корыто, стиральная доска).	1
Различение, называние и дифференциация синтетических моющих средств для стирки (стиральный порошок)	1
Практическая работа «Чистка щеткой верхней одежды»	1
Практическая работа «Протираание обуви сухой тряпкой»	1
<b>Уборка помещения</b>	
Целесообразность поддержания порядка в помещениях, предназначенных для приготовления и употребления пищи. Инвентарь для уборки (тряпка для удаления мусора, веник, совок)	1
Последовательность действий при уборке обеденного стола.	1
Экскурсия в школьную столовую.	1
Практическая работа «Уборка использованной посуды и остатков пищи с обеденного стола»	1
Практическая работа « Протираание обеденного стола. Мытье и просушка тряпки для протираания стола»	1
Практическая работа «Удаление мусора с пола возле обеденного стола. Заметание мусора на совок»	1
<b>Уборка территории</b>	
Практическая работа «Уборка территории от бытового мусора»	1

## 5 класс

Раздел/тема	Кол-во часов
<b>Покупки</b>	
Значение питания для человека	1
Виды продуктов (молочные, мясные продукты и колбасные изделия, рыба и рыбные продукты, овощи и фрукты, кондитерские изделия)	1
Продуктовые магазины. Отделы продуктовых магазинов	1
Экскурсия в продуктовый магазин шаговой доступности	1
<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>	
Обращение с посудой.	1
Посуда для сервировки стола (тарелка глубокая, тарелка для вторых блюд).	1
Предназначение, различие.	
Посуда для сервировки стола (чашка, кружка, стакан). Предназначение, различие.	1
Кухонная посуда (кастрюли). Разновидности, предназначение, различия.	1
Кухонная посуда (сковорода). Разновидности, предназначение, различие.	1
Различение предметов посуды для сервировки стола и для приготовления пищи.	1
Кухонные принадлежности (разделочная доска, дуршлаг, терка, скалка).	1
Предназначение.	
Узнавание и различение кухонных принадлежностей.	1
Столовые приборы (столовая ложка и чайная ложка). Предназначение и различие.	1
Средства и приспособления для мытья столовой посуды (жидкость для мытья посуды, губка для мытья посуды). Правила использования. Правила безопасности при обращении.	1
Последовательность действий при мытье посуды (очищение от остатков пищи, замачивание, намыливание, ополаскивание, сушка )	1
Практическая работа «Мытье тарелок»	1
Практическая работа «Мытье чашек»	1
Бытовые приборы (электроплита, микроволновая печь, электрочайник) и их назначение.	1
Техника безопасности при обращении с электробытовыми приборами.	1
Практическая работа «Поддержание в чистоте электрочайника»	1
Последовательность действий при использовании электрочайника.	1
Практическая работа «Последовательность действий при использовании электрочайника»	1
Значение сервировки стола.	1
Предметы сервировки (скатерть, салфетки). Назначение, различие, правила использования.	1
Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1
Практическая работа «Раскладывание салфеток в специальные приспособления (стаканы, салфетницы)»	1
<b>Приготовление пищи</b>	
Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи	1
Техника безопасности при приготовлении пищи	1
Подготовка к приготовлению пищи: мытье рук	1
Подготовка к приготовлению пищи: надевание фартука и косынки	1
Практическая работа «Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи: мытье рук, надевание фартука и косынки»	1
Подготовка к приготовлению пищи: выбор и мытье продуктов	1
Практическая работа «Выбор, сортировка и мытье яблок»	1
Чай. Польза напитка. Инвентарь и последовательность действий при заваривании пакетированного чая.	1
Практическая работа «Заваривание пакетированного чая»	1
Бутерброды. Разновидности, продукты для приготовления.	1
Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов	1
Приготовление открытых бутербродов из нарезанного хлеба. Соблюдение последовательности.	1
Практическая работа «Приготовление бутерброда (хлеб, варенье)»	1

Практическая работа «Приготовление бутерброда (хлеб, масло)»	1
<b>Уход за вещами</b>	<b>29</b>
Значение одежды	1
Виды одежды по сезону	1
Виды одежды по назначению	1
Практическая работа «Складывание футболки»	1
Практическая работа «Складывание брюк»	1
Практическая работа «Развешивание на вешалки рубашки, блузки»	1
Практическая работа «Развешивание на вешалки платьев»	1
Практическая работа «Складывание одежды на полки»	1
Практическая работа «Складывание постельных принадлежностей (покрывало)»	1
Уход за одеждой–ручная стирка	1
Инвентарь для ручной стирки	1
Выбор моющего средства для стирки	1
Сушка белья, приспособления для сушки белья	1
Этапы ручной стирки –наполнение емкости водой	1
Этапы ручной стирки–выбор и отмеривание моющего средства	1
Этапы ручной стирки- замачивание белья	1
Этапы ручной стирки–застирывание белья	1
Этапы ручной стирки – полоскание белья	1
Этапы ручной стирки–выжимание белья	1
Этапы ручной стирки–вывешивание белья на просушку	1
Практическая работа «Стирка носового платка»	1
Практическая работа «Вывешивание белья на просушку»	1
Значение обуви	1
Виды обуви по сезону	1
Виды обуви по назначению	1
Уход за обувью	1
Сушка обуви	1
Ежедневный уход за обувью.	1
Практическая работа «Протирание обуви сухой тряпочкой»	1
<b>Уборка помещения</b>	<b>17</b>
Жилище, значение для человека	1
Значение уборки помещения	1
Последовательность действий при уборке помещения.	1
Практическая работа «Уборка игрушек»	1
Практическая работа «Складывание книг на полку, в стопку на столе»	1
Практическая работа «Складывание карандашей, ручек и т.д. на столе»	1
Практическая работа «Уборка стола после занятий рисованием»	1
Практическая работа «Уборка стола после занятий лепкой»	1
Практическая работа «Уборка стола после занятий аппликацией»	1
Практическая работа «Заправка постели»	1
Практическая работа «Уборка стола после приема пищи»	1
Практическая работа «Уборка пола после приема пищи»	1
Практическая работа «Вытирание пыли с тумбочек»	1
Практическая работа « Вытирание пыли с письменного стола»	1
Последовательность действий при сухой уборке пола (сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну)	1
Практическая работа «Сухая уборка пола»	1
Обработка и хранение инвентаря после уборки	1
<b>Уборка территории</b>	<b>8</b>
Инвентарь для уборки территории. Название и назначение	1
Выбор уборочного инвентаря в зависимости от сезона	1
Название и назначение спецодежды для уборки территории	1
Хранение специального инвентаря для уборки	1
Техника безопасности при работе по уборке территории	1
Уход за уборочным инвентарем.	1

Уборка бытового мусора на территории	1
Подметание территории	1

6 класс

Раздел/тема	Кол-во часов
<b>Покупки</b>	<b>20</b>
Правила поведения в магазине	1
Продуктовый магазин	1
Продуктовый магазин самообслуживания.	1
Отделы продуктового магазина	1
Планирование покупки в продуктовом магазине	1
Планирование покупки в продуктовом магазине	1
Промтоварный магазин	1
Промтоварный магазин(специализированный)	1
Отделы промтоварного магазина	1
Планирование покупки в промтоварном магазине	1
Универсальный магазин	1
Отделы универсального магазина	1
Выбор места совершения покупок	1
Экскурсия в продуктовый магазин	1
Экскурсия в промтоварный магазин	1
Экскурсия в универсальный магазин	1
Планирование покупки в универсальном магазине	1
Правила использования оборудования торгового зала (корзина для покупок)	1
Правила использования оборудования торгового зала (тележка для покупок)	1
Правила использования оборудования торгового зала (витрина-холодильник)	1
<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>	<b>30</b>
Посуда столовая. Дифференцирование и различение.	2
Посуда кухонная. Дифференцирование и различение.	2
Солонка, перечница, молочник	1
Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)	1
Обращение с посудой	1
Моющие средства для мытья посуды	1
Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)	1
Этапы мытья посуды	1
Мытье столовой посуды	1
Практическая работа «Мытье столовой посуды»	1
Практическая работа Мытье кухонной посуды	1
Экскурсия в школьную столовую	2
Различение предметов посуды для сервировки стола	1
Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1
Кухонная посуда–кастрюли	1
Кухонная посуда-сковороды	1
Кухонные принадлежности-шумовка	1
Кухонные принадлежности-лопаточка	1
Кухонные принадлежности-воронки	1
Кухонные принадлежности–подставки под горячую посуду	2
Электрическая плита (техника безопасности, уход)	1
Практическая работа «Электрическая плита (включение и выключение)»	2
Микроволновая печь (техника безопасности, уход)	1
Практическая работа «Микроволновая печь (включение, выключение)»	1
Практическая работа «Протираание электробытовых приборов после использования»	1
<b>Приготовление пищи</b>	<b>30</b>

Питание человека.	1
Питание человека (полезные продукты)	1
Питание человека (вредные продукты)	1
Экскурсия в школьную столовую	1
Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи	1
Мытье рук	1
Техника безопасности при приготовлении пищи	1
Подготовка к приготовлению блюда	1
Практическая работа «Подготовка к приготовлению блюда»	1
Чай	1
Практическая работа «Приготовление чая в чашке(пакетированного)»	1
Практическая работа «Заваривание чая»	1
Практическая работа «Заваривание чая с травами»	1
Практическая работа «Приготовление какао»	1
Практическая работа Нарезка хлеба для бутербродов	1
Практическая работа Приготовление бутербродов –хлеб с вареньем	1
Практическая работа Приготовление бутербродов –хлеб с маслом	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с маслом, колбасой	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с маслом, сыром	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с маслом, сыром, колбасой	1
Практическая работа Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом и колбасой	1
Практическая работа Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом и сыром	1
Практическая работа Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом, сыром и колбасой	1
Яйца, виды	1
Выбор яиц из других продуктов	1
Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка)	1
Варка яиц (последовательность действий)	1
Практическая работа «Варка яиц»	1
Блюда из вареных яиц	1
Обобщение по разделу «Приготовление пищи»	1
<b>Уход за вещами</b>	<b>40</b>
Значение опрятного вида человека	1
Виды одежды по сезону	2
Виды одежды по назначению	1
Уход за одеждой– складывание футболки	1
Уход за одеждой–складывание рубашки, блузки	1
Уход за одеждой–складывание платья	1
Уход за одеждой–складывание брюк	1
Уход за одеждой–развешивание на вешалки	1
Уход за одеждой–складывание одежды на полку	1
Уход за одеждой–стирка(ручная)	1
Сушка белья, приспособления для сушки белья	1
Правила хранения белья до стирки	1
Моющие средства для стирки	1
Инвентарь для ручной стирки	1
Этапы ручной стирки–наполнение емкости водой	1
Этапы ручной стирки–выбор моющего средства и отмеривание	1
Этапы ручной стирки-замачивание белья	1
Этапы ручной стирки–застирывание белья	1
Этапы ручной стирки–полоскание белья	1
Этапы ручной стирки–выжимание белья	1
Этапы ручной стирки–вывешивание белья на просушку	1
Практическая работа Стирка носков	1
Практическая работа Стирка носков	1
Практическая работа Стирка носков	1

Практическая работа Стирка платков	1
Практическая работа Стирка платков	1
Значение обуви	1
Виды обуви по сезону	1
Виды обуви по назначению	1
Уход за обувью	1
Ежедневный уход за обувью	1
Уход за мокрой обувью	1
Уход за грязной обувью	1
Практическая работа Протирание обуви сухой тряпкой	1
Практическая работа Протирание обуви влажной тряпкой	1
Практическая работа Мытье резиновых сапог	1
Головные уборы	2
Уход за головными уборами	1
<b>Уборка помещения</b>	<b>30</b>
Жилище сельское	1
Жилище городское	1
Помещения квартиры	1
Жилые помещения квартиры	1
Нежилые помещения квартиры	1
Уборка комнаты	1
Инвентарь для уборки комнаты	1
Заправка кровати	1
Практическая работа «Заправка кровати»	1
Смена постельного белья	1
Практическая работа «Смена постельного белья»	1
Практическая работа «Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством»	1
Практическая работа Вытирание пыли с поверхности стола	1
Практическая работа Вытирание пыли с подоконника	1
Практическая работа Вытирание пыли с батареи	1
Практическая работа Складывание книг на полку	1
Практическая работа Складывание книг в стопку	1
Практическая работа Подметание пола	1
Различение основных частей пылесоса.	1
Подготовка пылесоса к работе	1
Чистка поверхности пола пылесосом	1
Практическая работа «Чистка поверхности пола пылесосом»	1
Мытье пола	1
Напольные покрытия в комнате	1
Инвентарь для мытья пола	1
Моющие средства для мытья пола	1
Практическая работа Мытье дощатого пола	1
Практическая работа Мытье пола, покрытого линолеумом)	1
Уход за уборочным инвентарем. Подготовка инвентаря к последующему использованию	1
<b>Уборка территории</b>	<b>10</b>
Значение уборки территории	1
Хозяйственный инвентарь для работы на участке	1
Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	1
Название и назначение рабочей одежды(спецодежда)	1
Хранение инвентаря для работы на участке	1
Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	1
Практическая работа. Уход за уборочным инвентарем	1
Практическая работа. Подметание территории	1
Практическая работа. Уборка бытового мусора на территории	1
Практическая работа. Сгребание листьев и травы.	1

## 7класс

Раздел/тема	Кол-во часов
<b>Покупки</b>	<b>20</b>
Правила поведения в магазине	1
Продуктовый магазин	1
Продуктовый магазин самообслуживания.	1
Отделы продуктового магазина	1
Планирование покупки в продуктовом магазине	1
Промтоварный магазин	1
Промтоварный магазин(специализированный)	1
Отделы промтоварного магазина	1
Планирование покупки в промтоварном магазине	1
Универсальный магазин	1
Отделы универсального магазина	1
Выбор места совершения покупок	1
Экскурсия в продуктовый магазин	1
Экскурсия в промтоварный магазин	1
Экскурсия в универсальный магазин	1
Планирование покупки в универсальном магазине	1
Правила использования оборудования торгового зала (корзина для покупок)	1
Правила использования оборудования торгового зала (тележка для покупок)	1
Правила использования оборудования торгового зала (витрина-холодильник)	1
Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>30</b>
Назначение столовой и кухонной посуды.	1
Обращение с посудой, хранение посуды.	1
Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола(тарелка, стакан, кружка, вилка, ложка, нож),	1
Различение (узнавание) предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).	1
Экскурсия в магазин(отдел хозяйственные товары)	1
Экскурсия в школьную столовую.	1
Различение чистой и грязной посуды.	1
Выбор моющих средств для мытья посуды	1
Очищение остатков пищи с посуды.	1
Замачивание посуды.	1
Протираание посуды губкой.	1
Чистка посуды.	1
Ополаскивание посуды.	1
Сушка посуды.	1
Практическая работа «Мытье кухонной посуды»	1
Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
Практическая работа «Мытье столовой посуды»	1
Практическая работа «Чистка столовых приборов»	1
Практическая работа «Мытье кухонных принадлежностей»	1
Накрывание на стол к завтраку.	1
Выбор посуды и столовых приборов для завтрака.	1
Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку.	1
Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д.	1

Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1
Обращение с бытовыми приборами (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник).	1
Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник)	1
Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь).	1
Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1
Мытье бытовых приборов.	1
<b>Приготовление пищи</b>	<b>30</b>
Подготовка к приготовлению блюда.	1
Знание (соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.	1
Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
Выбор продуктов для приготовления растворимого кофе/ кофейного напитка	1
Бутерброды. Продукты для бутерброда.	1
Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов.	1
Нарезание хлеба ножом.	1
Практическая работа «Нарезание хлеба ножом»	1
Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда:	1
Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом; с маслом, колбасой; с маслом, сыром; с маслом, сыром, колбасой).	1
Практическая работа. Приготовление бутербродов–хлеб с повидлом	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с маслом	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с колбасой	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с сыром	1
Практическая работа Приготовление бутербродов–хлеб с маслом, сыром, колбасой	1
Виды бутербродов. Приготовление закрытого бутерброда.	1
Практическая работа «Приготовление закрытого бутерброда»	1
Приготовление горячего бутерброда.	1
Практическая работа Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом и колбасой	1
Практическая работа Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом и сыром	1
Практическая работа Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом, сыром и колбасой	1
Яйца, их виды. Выбор яиц из других продуктов.	1
Блюда из вареных яиц.	1
Соблюдение последовательности действий при варке яиц	1
Разновидности вареных яиц (всмятку, вкрутую).	1
Практическая работа Варка яиц всмятку.	1
Правила употребления в пищу яиц всмятку.	1
Практическая работа. Употребление в пищу яиц всмятку	1
Обобщающее занятие по разделу «Приготовление пищи»	
<b>Уход за вещами</b>	<b>40</b>
Значение опрятного вида человека	1
Виды одежды по сезону	1
Виды одежды по назначению	1
Практическая работа. Уход за одеждой–складывание футболки	1
Практическая работа. Уход за одеждой–складывание рубашки, блузки	1
Практическая работа. Уход за одеждой– складывание платья	1
Практическая работа. Уход за одеждой– складывание брюк	2
Практическая работа. Уход за одеждой –развешивание на вешалки	2
Практическая работа. Уход за одеждой– складывание одежды на полку	1
Значение продления срока одежды.	1
Ремонт одежды.	1
Практическая работа. Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	2

Уход за одеждой–стирка	1
Правила хранения белья до стирки	1
Моющие средства для стирки	1
Инвентарь для стирки	1
Использование бытовой техники при стирке белья с соблюдением ТБ.	2
Стирка х/б белья в автоматической стиральной машине.	1
Приспособления для сушки белья	1
Сушка белья	1
Утюг.	1
Правила ТБ при пользовании утюгом	1
Практическая работа. Глажение прямого белья.	2
Практическая работа. Глажение кухонных полотенец	2
Практическая работа. Глажение носовых платков	2
Значение обуви	1
Виды обуви по сезону и назначению.	1
Уход за обувью	1
Ежедневный уход за обувью	1
Уход за мокрой обувью	1
Уход за грязной обувью	1
Головные уборы	1
Уход за головными уборами	1
<b>Уборка помещения</b>	<b>30</b>
Жилище сельское	1
Жилище городское	1
Помещения квартиры	1
Жилые помещения квартиры	1
Нежилые помещения квартиры	1
Уборка комнаты	1
Инвентарь для уборки комнаты	1
Смена постельного белья	1
Практическая работа. Смена постельного белья	1
Практическая работа Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством	1
Практическая работа Вытирание пыли с поверхности стола	1
Практическая работа Вытирание пыли с полированной мебели	1
Практическая работа Вытирание пыли с деревянной мебели	1
Практическая работа Вытирание пыли с подоконника	1
Практическая работа Вытирание пыли с батареи	1
Практическая работа Вытирание пыли с настольной лампы	1
Практическая работа Подметание пола	1
Различение основных частей пылесоса.	1
Подготовка пылесоса к работе	1
Практическая работа Чистка поверхности пола пылесосом	1
Практическая работа Чистка дивана пылесосом	1
Мытье пола	1
Напольные покрытия в комнате	1
Инвентарь для мытья пола	1
Моющие средства для мытья пола	1
Последовательность действий при мытье пола	1
Практическая работа. Мытье дощатого пола.	1
Практическая работа. Мытье пола, покрытого линолеумом.	1
Практическая работа. Подготовка уборочного инвентаря к следующему использованию.	1
<b>Уборка территории</b>	<b>10</b>
Значение уборки территории	1
Хозяйственный инвентарь для работы на участке	1
Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	1

Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	1
Хранение инвентаря для работы на участке	1
Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	1
Уход за уборочным инвентарем	1
Личная гигиена при уборке территории	1
Практическая работа. Подметание территории	1
Практическая работа. Уборка бытового мусора на территории	1

8 класс

Раздел/ тема	Кол-во часов
<b>Покупки</b>	<b>20</b>
Правила поведения в магазине	1
Продуктовый магазин	2
Продуктовый магазин самообслуживания.	2
Отделы продуктового магазина	1
Промтоварный магазин	2
Промтоварный магазин (специализированный)	2
Планирование покупки в продуктивном магазине	1
Планирование покупки в продуктивном магазине	1
Выбор места совершения покупок	2
Экскурсия в продуктивный магазин	1
Правила использования оборудования торгового зала (корзина для покупок)	1
Правила использования оборудования торгового зала (тележка для покупок)	1
Правила использования оборудования торгового зала (витрина-холодильник)	1
Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
Обобщающее занятие по разделу «Покупки»	1
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>30</b>
Посуда для сервировки стола (тарелка)	2
Практическая работа. Сервировка стола тарелками.	1
Посуда для сервировки стола(стакан)	1
Практическая работа. Сервировка стола стаканами	1
Посуда для сервировки стола(чашка)	1
Практическая работа. Сервировка стола чашками	1
Различение предметов посуды для сервировки стола.	2
Практическая работа. Сервировка стола для завтрака.	1
Практическая работа. Сервировка стола для обеда.	1
Практическая работа. Сервировка стола для ужина.	1
Посуда для приготовления пищи (кастрюля)	2
Посуда для приготовления пищи(сковорода)	2
Правила обращения с чайником. Техника безопасности при использовании водонагревательных приборов	2
Практическая работа. Нагревание воды в чайнике.	1
Правила обращения с половником.	1
Правила обращения с ножом.	1
Правила обращения с вилкой.	1
Правила обращения с ложкой	1
Электрическая плита (включение и выключение)	1
Микроволновая печь (техника безопасности, уход)	1
Холодильник (техника безопасности, уход)	1
Практическая работа. Правила использования холодильника	1
Электрочайник (техника безопасности, уход)	1

Обобщение по разделу «Обращение с кухонным инвентарем»	2
<b>Приготовление пищи</b>	<b>30</b>
Питание человека.	1
Питание человека (полезные и вредные продукты)	1
Экскурсия в школьную столовую	1
Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи	1
Мытье рук	1
Техника безопасности при приготовлении пищи	1
Подготовка к приготовлению блюда	1
Практическая работа. Подготовка к приготовлению блюда	1
Десертные напитки. Кисель	1
Практическая работа. Приготовление киселя (пакетированного)	1
Десертные напитки. Молочный коктейль	1
Практическая работа. Приготовление молочного коктейля	1
Десертные напитки. Какао	1
Практическая работа. Приготовление какао	1
Практическая работа. Нарезка хлеба для бутербродов	1
Практическая работа. Приготовление бутербродов–хлебсповидлом	1
Практическая работа. Приготовление бутербродов–хлебсмаслом	1
Практическая работа. Приготовление бутербродов–хлебсколбасой	1
Практическая работа. Приготовление бутербродов–хлеб с сыром	1
Практическая работа. Приготовление бутербродов–хлеб с маслом, сыром, колбасой	1
Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов–хлеб с маслом и колбасой	1
Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов–хлебс маслом и сыром	1
Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов –хлеб с маслом, сыром и колбасой	1
Яйца, виды и сорта яиц	1
Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка)	1
Варка яиц (последовательность действий)	1
Практическая работа. Варка яиц	1
Практическая работа. Варка яиц «вкрутую»	1
Блюда из вареных яиц	1
Обобщение по разделу «Приготовление пищи»	1
<b>Уход за вещами</b>	<b>40</b>
Значение опрятного вида человека	1
Виды одежды по сезону	1
Виды одежды по назначению	1
Практическая работа. Уход за одеждой–складывание футболки	1
Практическая работа Уход за одеждой–складывание рубашки, блузки	1
Практическая работа Уход за одеждой– складывание платья	1
Практическая работа Уход за одеждой– складывание брюк	1
Практическая работа Уход за одеждой –развешивание на вешалки	1
Практическая работа Уход за одеждой– складывание одежды на полку	1
Значение продления срока одежды.	1
Ремонт одежды.	2
Практическая работа Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	2
Уход за одеждой–стирка	1
Практическая работа. Ручная стирка кухонных полотенец.	1
Правила хранения белья до стирки	1
Моющие средства для стирки	1
Инвентарь для стирки	1
Использование бытовой техники при стирке белья с соблюдением ТБ.	2

Стирка х/б белья в автоматической стиральной машине.	1
Практическая работа. Стирка белья в автоматической стиральной машине	1
Приспособления для сушки белья	1
Сушка белья	1
Утюг.	1
Правила ТБ при пользовании утюгом	1
Глажение прямого белья.	2
Практическая работа Глажение кухонных полотенец	2
Практическая работа Глажение носовых платков	1
Значение обуви	1
Виды обуви по сезону и назначению.	1
Уход за обувью	1
Ежедневный уход за обувью	1
Уход за мокрой обувью	1
Уход за грязной обувью	1
Головные уборы	1
Уход за головными уборами	1
<b>Уборка помещения</b>	<b>30</b>
Жилище сельское	1
Жилище городское	1
Помещения квартиры	1
Жилые помещения квартиры	1
Нежилые помещения квартиры	1
Уборка комнаты	1
Инвентарь для уборки комнаты	1
Смена постельного белья	1
Практическая работа. Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством	1
Практическая работа. Вытирание пыли с поверхности стола	1
Практическая работа. Вытирание пыли с полированной мебели	1
Практическая работа. Вытирание пыли с деревянной мебели	1
Практическая работа. Вытирание пыли с подоконника	1
Практическая работа. Вытирание пыли с батареи	1
Практическая работа. Вытирание пыли с настольной лампы	1
Практическая работа. Подметание пола	1
Различение основных частей пылесоса.	1
Подготовка пылесоса к работе	1
Практическая работа. Чистка поверхности пола пылесосом	1
Практическая работа. Чистка дивана пылесосом	1
Мытье пола	1
Напольные покрытия в комнате	1
Инвентарь для мытья пола	1
Моющие средства для мытья пола	1
Последовательность действий при мытье пола	1
Практическая работа. Мытье пола, покрытого линолеумом	1
Практическая работа. Влажная уборка нежилого помещения (учебный кабинет)	2
Практическая работа. Подготовка уборочного инвентаря к следующему применению.	1
Обобщающее занятие по разделу «Уборка помещения»	1
<b>Уборка территории</b>	<b>10</b>
Значение уборки территории	1
Хозяйственный инвентарь для работы на участке	1
Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	1
Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	1
Хранение инвентаря для работы на участке	1

Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	1
Личная гигиена при уборке территории	1
Уборка бытового мусора на территории	1
Сгребание листьев и травы	1
Подметание территории	1

Материально-техническое обеспечение  
(кабинет ОСЖ)

№ п/п	Наименование оборудования	Назначение	Кол-во
1.	Таймер	Оборудование для кухонной зоны. Функции таймер, часы, секундомер. Звуковой сигнал есть.	1
2.	Мультиварка	Электрооборудование для кухонной зоны.	1
3.	Комбайн кухонный	Оборудование для кухонной зоны.	1
4.	Стиральная машина	Оборудование для кухонной зоны.	1
5.	Тостер	Электрооборудование для кухонной зоны.	1
6.	Чайник	Электрооборудование для кухонной зоны.	1
7.	Микроволновая печь	Электрооборудование для кухонной зоны.	1
8.	Встраиваемый электрический духовой шкаф	Электрооборудование для кухонной зоны.	1
9.	Индукционная варочная панель	Электрооборудование для кухонной зоны.	1
10.	Вытяжка встраиваемая	Оборудование для кухонной зоны.	1
11.	Водонагреватель аккумуляторный	Оборудование для кухонной зоны.	1
12.	Фен	Фен компактный для демонстрации	1
13.	Утюг	Утюг для глажки	1
14.	Пылесос	Проведение уборки различных поверхностей	1
15.	Доска гладильная	Оборудование для жилой зоны.	1
16.	Смеситель для умывальника сенсорный	Смеситель для кухни	1
17.	Кухонная мойка	Оборудование для кухонной зоны.	1
18.	Форма для выпекания	Оборудование для кухонной зоны.	2
19.	Набор продуктов «Гурман»	Демонстрационный и раздаточный материал по разделу «Питание»	1
20.	Набор мебели «Детская»	Комплект игрушечной мебели для моделирования комнат в разделе «Уборка помещения»	1
21.	Набор деревянной мебели для кукол «Зал»	Комплект игрушечной мебели для моделирования комнат в разделе «	1
22.	Кукольная мебель «Ванная»	Комплект игрушечной мебели для моделирования комнат в разделе «Уборка помещения»	1
23.	Набор мебели «Кухня»	Комплект игрушечной мебели для моделирования комнат в разделе «Уборка помещения»	1
24.	Набор деревянной мебели для кукол «Столовая»	Комплект игрушечной мебели для моделирования комнат в разделе «Уборка помещения»	1
25.	Кукольная мебель «Спальня»	Комплект игрушечной мебели для моделирования комнат в разделе «Уборка помещения»	1
26.	Настенные (настольные) электронные часы с календарем, будильником, термометром,	Настенные (настольные) электронные часы с календарем, будильником, термометром, таймером обратного	1

	таймером обратного отсчета и секундомером	отсчета и секундомером	
27.	Матрац из поролона	Для изучения раздела «Уборка помещения»	1
28.	Набор столовых приборов (24 предмета) на пластиковой подставке, цвет черный	Набор для изучения раздела «Питание»,	1
29.	Набор кухонный 5 предметов: 4 ножа, овощечистка (на подставке)	Набор кухонный в разделе «Питание»	1
30.	Миска с силиконовым дном	Утварь в разделе «Питание»	1
31.	Комплект: силиконовый коврик для выпечки, скалка	Утварь в разделе «Питание»	2
32.	Емкость для сыпучих продуктов 1,5 л. (Микс)	Утварь в разделе «Питание»	1
33.	Кухонные весы	Оборудование в разделе «Питание»	1
34.	Сервиз кофейный на 6 персон	Набор для изучения раздела «Питание»,	1
35.	Чайный набор (15 предметов)	Набор для изучения раздела «Питание»,	1
36.	Столовый сервиз (46 предметов)	Набор для изучения раздела «Питание»,	
37.	Коврик резиновый диэлектрический	В кухонную зону	2
38.	Набор кухонный посуды для индукционной плиты	Набор для изучения раздела «Питание»	1
39.	Подвес	Для изучения раздела «Питание»	2
40.	Набор досок разделочных противоскользящих	Утварь в разделе «Питание»	2
41.	Спот	Направленное освещение в кухонной зоне	1
42.	Ковер (хлопок, бежево-серый)	Раздел «Жилище»	1
43.	Торшер	Раздел «Жилище»	1
44.	Бра	Раздел «Жилище»	2
45.	Настольная лампа декоративная	Раздел «Жилище»	1
46.	Емкость для продуктов 2 л.,	Утварь в разделе «Питание»	10
47.	Магнитное пособие «Правильное и вредное питание»	Учебно-дидактические материалы для изучения раздела «Питание»	1
48.	Интерактивное учебное пособие «Технология. Кулинария. 5-9 классы.»	Интерактивное пособие включает следующие темы: Обработка овощей; Блюда из овощей; Первичная обработка мяса и рыбы; Приемы тепловой обработки; Мера и масса некоторых продуктов; Мясной бульон; Заправочные супы; Изделия из рубленого мяса; Приготовление блюд из рыбы; Приготовление блюд из молочных продуктов; Блюда из яиц; Приготовление каши; Приготовление изделий из теста; Правила техники безопасности и хранения пищевых продуктов; Содержание питательных веществ в пищевых продуктах; Правила сервировки и поведения за столом. Электронный учебник содержит схемы, таблицы и задания, полноэкранные изображения с подписями, контрольные тесты. Педагог сам определяет	1

		последовательность, в которой подается материал. Есть возможность дополнения своими наработками. Пособие разработано с учетом ФГОС.	
49.	Обучающий набор «Правила этикета»	Дидактические пособия и обучающие игры для изучения правил этикета	1
50.	Таблицы (плакаты) демонстрационные «Кулинария»	Комплект наглядно-методических материалов по изучению приготовления еды и изучению правил поведения за столом.	1
51.	Кухонный гарнитур со встроенной техникой	Для организации компактного хранения кухонного оборудования, кухонных принадлежностей, хозяйственная зона для клининга.	1
52.	Система хранения в учебной зоне (шкафы, полки) со встроенной кроватью, пеленальный стол.	Для организации компактного хранения инструментов, оборудования, материалов, учебных принадлежностей, дидактического материала.	1
53.	Доска магнитно-меловая	Доска для размещения информации. Имеет 2 рабочие поверхности: для письма мелом и специальными маркерами, возможность работы с магнитами.	1
54.	Интерактивная доска	Для работы на уроках и внеурочной деятельности, для индивидуальной и коллективной работы.	1
55.	Ноутбук	Ноутбук	1
56.	Пуфы	Зона «Прихожая»	2
57.	Кресла	Зона отдыха	2
58.	Телевизор	Зона отдыха	1
59.	Столик журнальный	Зона отдыха	1
60.	Стул кухонный	Зона кухонная	6

## Оценка достижения планируемых результатов

Этапы мониторинга:

1. *Стартовая диагностика*: проводится в начале учебного года, для выявления уровня актуального развития ребёнка, его потенциальные возможности.

2. *Текущая диагностика*: проводится в середине учебного года, позволяет оценить эффективность применяемых методов и приёмов содержания коррекционно-развивающей работы, наблюдать динамику развития ребёнка.

3. *Итоговая диагностика*: проводится в конце учебного года, определяет характер динамики развития и позволяет составить дальнейший образовательный маршрут ребёнка или класса.

Система оценки достижения планируемых результатов

Оценка достижений предметных результатов по практической составляющей производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

7 баллов – «выполняет действие самостоятельно», «самостоятельно показывает называемый объект окружающего мира» / «самостоятельно называет указанный объект окружающего мира»

6 баллов – «выполняет действие по образцу»

5 баллов – «выполняет действие по алгоритму»

4 балла – «выполняет действие по инструкции»

3 балла – «выполняет действие по подражанию»

2 балла – «выполняет действие с частичной физической помощью»

1 балл – «выполняет действие со значительной физической помощью»

*Оценка реакции на воздействие:*

ПР- позитивная реакция

И – игнорирование

НГ – негативная реакция

Оценка достижений предметных результатов производится 3 раза в год (в начале, в середине и в конце учебного года).

На основании сравнения показателей учитель делает вывод о динамике усвоения АООП образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями в развитии каждым обучающимся по каждому показателю по следующей шкале:

0 – отсутствие динамики или регресс (критический уровень).

1 – минимальная динамика (низкий уровень).

2 – средняя динамика (средний уровень).

3 – значительная динамика (высокий уровень).

Отметка выставляется по двухуровневому принципу: «зачтено», «не зачтено». Отметке «зачтено» соответствует шкальная оценка от 1 до 3. Отметке «не зачтено» соответствует шкальная оценка 0.