

**1. Пояснительная записка к рабочей программе
по учебному предмету «Домоводство»
4 класс, вариант 2 ФГОС.**

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 года №1599,

- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1» (Вариант 2).

Цели и задачи по учебному предмету «Домоводство»

Цель программы - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи, решаемые при реализации рабочей программы:

- формировать умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

- корректировать познавательную деятельность, высшие психические функции у обучающихся с умеренной умственной отсталостью.

- способствовать социальной адаптации обучающихся с ОВЗ;

- формировать нравственно-этические качества.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность 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 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.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и относится к обязательной части учебного плана образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

В соответствии с годовым учебным планом ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат №1» курс учебного предмета «Домоводство» в 4 классе рассчитан на 102 часа, 34 учебные недели. Количество часов в неделю составляет 3 часа.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство».

Базовые учебные действия:

1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми (родственник, специалист, ассистент и др.) и сверстниками.
Включает следующие умения: 1) принятие контакта, инициированного взрослым; 2) установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса; 3) ориентация в учебной среде (пространство, материалы, расписание) класса: нахождение индивидуального шкафа для хранения личных вещей; нахождение своего (рабочего) места за столом; нахождение своего набора индивидуальных заданий; нахождение места хранения набора индивидуальных заданий; нахождение места для отдыха; нахождение места, предназначенного для игровой деятельности; нахождение места хранения игрушек;
2. Формирование учебного поведения
Включает следующие умения: 1) выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.); 2) использование по назначению учебных материалов; 3) выполнение простых действий с одним предметом (по подражанию); 4) выполнение действий с предметами (по подражанию); 5) выполнение простых действий с картинками (по подражанию); 6) выполнение соотнесения одинаковых предметов (по образцу); 7) выполнение соотнесения одинаковых картинок (по образцу); 8) выполнение простых действий с предметами и картинками (по образцу);
3. Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками
Включает следующие умения: 1) выполнение задания полностью (от начала до конца); 2) выполнение задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов);

Личностные результаты:

Осознание себя как ученика, заинтересованного обучением, занятиями.

Проявление самостоятельности в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.

Понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе.

Готовность к безопасному и бережному поведению в быту.

Возможные предметные результаты:

-умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.

-соблюдение правил учебного поведения.

- обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- знать и различать виды и назначение одежды, обуви и головных уборов;
- знать значение одежды и обуви для сохранения здоровья человека;
- знать правила и приемы повседневного ухода за одеждой и обувью: предупреждение загрязнения, сушка, чистка, подготовка к хранению;
- знать и соблюдать правила безопасности на кухне;
- знать и различать кухонные приборы, мебель, их назначение;
- уметь мыть кухонный стол;
- различать посуду для сервировки стола, приготовления пищи;
- различать чистую и грязную посуду;
- уметь очищать остатки пищи с посуды;
- знать инвентарь для уборки помещения;
- уметь убирать с поверхности стола остатки еды, крошки, мусор;
- уметь вытирать поверхность мебели;
- соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели;
- уметь сметать и заметать мусор в совок.
- знать правила поведения на кухне;
- знать назначения предметов посуды;
- узнавать (различать) напитки по внешнему виду, на вкус, мясные продукты, мучные изделия, кондитерские изделия;
- знать правила пользования кухонными приборами;
- узнавать (различать) виды магазинов и отделов;
- взаимодействовать в группе в процессе учебной, игровой, других видах доступной деятельности.

5. Основное содержание учебного предмета.

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

Раздел «Уборка помещения и территории»

Придомовая территория. Школьная территория. Подметание территории. Сгребание травы Уборка листьев. Уборка бытового мусора. Уход за уборочным инвентарем. Основное назначение жилья. Виды домов. Дом и его части. Мебель и ее предназначение. Уход за мебелью. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Уборка мебели. Подметание пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Выполнение последовательности действий при подметании пола. Уборка пылесосом: различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Мытье пола.

Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Мытье зеркала. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Кухонный инвентарь. Назначение кухонного инвентаря. Различение бытовой техники. Техника безопасности при работе с бытовой техникой. Чистка бытовых приборов. Хранение бытовых приборов. Холодильник. Правила использования. Чистка холодильника. Посуда для приготовления пищи. Посуда для приема пищи. Выбор посуды и столовых приборов. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. Хранение посуды.

Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Мытье посуды. Замачивание, мытье, споласкивание и сушка посуды. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

Раздел «Покупки»

Составление списка покупок. Обращение за помощью в магазине. Продукты питания. Выбор и покупка напитков. Узнавание (различение) напитков. Молочные продукты. Узнавание молочных продуктов. Мясные продукты. Узнавание мясных продуктов. Мучные изделия. Узнавание муки и мучных изделий. Крупы. Узнавание (различение) круп. Определение количества необходимого товара. Взвешивание товара. Места хранения продуктов на кухне. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Приготовление пищи»

Правила гигиены при приготовлении пищи. Салаты. Виды салатов. Выбор рецепта салата. Подготовка к приготовлению блюда. Выбор инвентаря для приготовления. Мытье продуктов. Подготовка к варке продукта (свекла). Соблюдение последовательности действий при варке продукта (свеклы). Чистка вареных овощей. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов. Приготовление салата «Свекольный». Бутерброд. Выполнение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Напитки. Знакомство с разнообразием. Чай. Заваривание чая.

Раздел «Уход за вещами»

Значение одежды для сохранения здоровья человека. Виды и назначение одежды. Белье, его виды и назначение. Правила и приемы повседневного ухода за одеждой и бельем. Чистка верхней одежды. Виды стирки. Моющие средства. Их разнообразие. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Сортировка белья. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства, приготовление мыльного раствора для ручной стирки. Замачивание белья. Застирывание, полоскание, выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Ручная стирка носового платка. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения обуви. Выбор обуви по

сезону. Правила и приемы повседневного ухода за обувью. Мытье обуви. Чистка и сушка повседневной обуви. Правила хранения обуви.

**6. Тематическое планирование и содержание уроков по предмету
«Домоводство» в 4 «б» классе (102ч)**

№ п/п	Наименование разделов	Содержание	Виды деятельности	Всего
1	Уборка помещения и территории	<p>Представление о придомовой и школьной территории. Важность порядка и чистоты. Работа с уборочным инвентарем. Работа с метлой, Соблюдение правил безопасности.</p> <p>Чистка уборочного инвентаря после работы. Уборка в места хранения. Ориентировка в доме. Расположение основных частей дома. Назначение разных видов мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Набирание воды до определённого уровня: до метки на стенке таза. Подметание пола. Заметание мусора на совок. Различение основных частей пылесоса. Последовательность действий при уборке пылесосом. Последовательность действий при мытье пола. Последовательность действий при мытье зеркала.</p>	<p>Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уход за уборочным инвентарем. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Работа с наглядным материалом. Наблюдение. Коллективная работа. Индивидуальная работа</p>	24
2	Обращение с кухонным инвентарем	<p>Кухонный инвентарь. Его назначение. Бытовые приборы. Их назначение. Холодильник. Чистка холодильника. Расстановка посуды и столовых приборов для определенного количества людей в соответствии с ориентирами. Последовательность действий при сервировке стола. Порядок хранения посуды.</p> <p>Чистая и грязная посуда. Последовательность действий при замачивании, мытье, споласкивании и сушке посуды.</p>	<p>Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. Очищение остатков пищи с посуды. Мытье кухонных приборов. Раскладывание кухонных приборов.</p> <p>Различение предметов посуды для сервировки стола. Различение чистой и</p>	20

			<p>грязной посуды. Работа с наглядным материалом. Наблюдение. Коллективная работа. Индивидуальная работа</p>	
3	Покупки	<p>Список перед походом в магазин. Нахождение отдела, в котором имеется конкретный продукт. Вывески в магазине. Продукты питания.</p> <p>Напитки. Молочные продукты. Правила хранения молочных продуктов. Мясные продукты, готовые к употреблению Мясные продукты, требующие обработки. Важность мясных продуктов в рационе человека. Правила хранения мясных продуктов.</p> <p>Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия, требующие обработки (приготовления).</p> <p>Крупы, их виды. Правила хранения круп. Определение количества необходимого товара в магазине. Последовательность действий при взвешивании товара. Последовательность действий при расчете на кассе. Правила при складывании покупок в тележку, сумку. Продукты, которые хранятся в холодильнике. Продукты, которые хранятся в шкафу. Раскладывание покупок по местам хранения.</p>	<p>Составление списка. Нахождение и узнавание продуктов на картинках, фотографиях, плакатах.</p> <p>Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. Узнавание (различение) напитков по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения. Узнавание (различение) мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Узнавание (различение) круп. Сюжетно-ролевая игра. Работа с наглядным материалом. Наблюдение. Коллективная работа. Индивидуальная работа</p>	21

4	Приготовление пищи	<p>Простейшие действия по приготовлению пищи. Правила гигиены при приготовлении пищи. Ингредиенты и инвентарь, необходимые для приготовления блюда. Рецепты салатов.</p> <p>Мытье продуктов. Последовательность действий при варке свеклы. Чистка вареных овощей. Натирание свеклы на тёрке. Перемешивание. Приготовление салата «Свекольный». Приготовление бутерброда. Разнообразие напитков. Заваривание чая.</p>	<p>Узнавание и различение кухонного инвентаря. Узнавание (различение) овощей и фруктов.</p> <p>Приготовление салата. Работа с наглядным материалом.</p> <p>Наблюдение.</p> <p>Коллективная работа.</p> <p>Индивидуальная работа</p>	16
5	Уход за вещами	<p>Уход за вещами. Правила и приемы повседневного ухода за одеждой и бельем (чистка, стирка, сушка). Удаление грязи с сухой поверхности одежды. Виды стирки (ручная, машинная, химчистка). Виды моющих средств: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Правила техники безопасности при использовании моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Последовательность действий при ручной стирке. Вывешивание одежды на «плечики». Виды обуви. Правила и приемы повседневного ухода за обувью (чистка, мытье, сушка). Последовательность действий при мытье обуви.</p>	<p>Различение одежды и головных уборов.</p> <p>Различение верхней одежды. Различение головных уборов.</p> <p>Раскладывание вещей.</p> <p>Складывание вещей.</p> <p>Развешивание белья для сушки.</p> <p>Различение обуви.</p> <p>Чистка обуви.</p> <p>Складывание обуви в коробки. Сюжетно-ролевая игра.</p> <p>Работа с наглядным материалом.</p> <p>Наблюдение.</p> <p>Коллективная работа.</p> <p>Индивидуальная работа</p>	21
Итого часов				102

7. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание	Понятийный словарь	Дата
Раздел «Уборка помещения и территории»					
1	Придомовая территория	1	Формировать представление о придомовой и школьной территории. Расширять словарный запас. Понимать значение словосочетания «придомовая территория». Знать, что включает в себя придомовая территория. Уметь употреблять новые слова.	Территория. Придомовая. Школьная.	
2	Школьная территория	1			
3	Подметание территории	1	Воспитывать любовь к природе. Дать понять важность порядка и чистоты. Научиться работать с уборочным инвентарем. Знать их предназначение. Работать по инструкции и по показу. Работать в команде. Научиться работать с метлой, соблюдая правила безопасности.	Территория. Подметать. Стребать. Трава. Листья. Уборка. Мусор. Ухаживать. Инвентарь.	
4	Сгребание травы	1			
5	Уборка листьев	1			
6	Уборка бытового мусора	1			
7	Уход за уборочным инвентарем	1	Формирование умения очищать уборочный инвентарь после работы, убирать в места хранения. Запомнить последовательность действий с уборочным инвентарем. Уметь применять полученные знания в повседневной жизни.		
8	Мой дом-моя крепость. Основное назначение жилья	1	Систематизировать знания о своем жилище. Научить правильно выражать свое мнение, отвечать на вопросы. Научиться составлять небольшие рассказы о своем доме. Научиться слушать других, работать по инструкции. Уметь описывать свой дом используя прилагательные	Дом. Квартира. Комната. Кухня. Ванная. Туалет.	
9	Виды домов	1	Ориентироваться в доме. Знать и называть расположение основных его частей. Знать, кто и для кого строит дома. Знать какие бывают дома	Дом. Части дома. Строитель. Каменный. Многоэтажный. Одноэтажный. Деревянный	
10	Дом и его части	1	Формировать представление о доме и его частях. Научить правильно и логически мыслить, работать сообща, слушать высказывание других учеников.		
11	Мебель и ее предназначение	1	Понимать назначение разных видов мебели. Научить расставлять их по комнатам по предназначению. Работать в команде и индивидуально. Упражняться в умении расстановки мебели дома.	Мебель. Назначение. Кровать. Комод. Кухонный гарнитур. Стол. Стул. Расставлять.	
12	Уход за мебелью	1	Практиковать навык вытирать поверхность мебели влажной тряпкой. Вытирать поверхность, используя прием «рука в руке», обращая внимание на след от тряпки. Для удобства лучше пользоваться специальной «варежкой», которую ребенок надевает на руку. Учиться вытирать небольшую поверхность, затем более крупную. Обращать внимание на то, чтобы последовательно вытирать всю поверхность, не пропуская отдельные места. Оставшиеся сухие места вытираются еще раз.	Ухаживать. Убирать. Вытирать. Тряпка.	
13	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание	Мебель. Чистота. Уход. Мытье. Таз. Наполнение водой.	

			предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.	Вытирание. Уборка. Метка. Влажная. Сухая.	
14	Уборка мебели	1	Учиться набирать воду до определённого уровня: до метки на стенке таза. Прежде чем вытирать поверхность стола, полки, освобождать её (убирать грязную посуду, переставлять на другое место вазу, перекладывать одежду и т.д.). Перед тем как поставить предметы интерьера на место, вытирать их влажной и/или сухой тряпкой		
15	Подметание пола	1	Подметание пола: сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Учиться выполнять определенные движения веником, перемещая его справа налево, прижимая при этом к полу. Учиться мести в заданном направлении, проделывая серию взмахов. Учиться замечать крупный мусор, затем мелкий. Заметая мусор на совок, переставлять его, пока весь мусор не будет убран	Пол. Мусор. Уборка. Подметать. Заметать. Совок. Веник. Взмах. Крупный мусор. Мелкий мусор. Урна. Высыпать.	
16	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок	1			
17	Выполнение последовательности действий при подметании пола	1	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Учиться подносить совок максимально близко к урне и высыпает мусор.		
18	Уборка пылесосом: различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе	1	Различение основных частей пылесоса. Учиться находить кнопки (включение/выключение пылесоса, уборка шнура), регулятор мощности, съемные детали (щетки-насадки, труба, мешок для сбора мусора). Задача по обучению установки мешка для мусора ставится в зависимости от возможностей обучающегося	Пылесос. Уборка. Порядок. Части пылесоса. Кнопка. Подготовка. Шнур. Включение. Выключение. Щетка-насадка. Труба. Мешок для сбора мусора. Ковер. Чистота.	
19	Чистка поверхности пылесосом.	1	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение, выключение, отсоединение съемных деталей пылесоса. Учиться чистить поверхность, проведя щеткой несколько раз по одному месту. Сначала чистим небольшую поверхность с хорошо видимым мусором, затем площадь поверхности увеличивается. Устанавливать регулятор мощности, ориентируясь на метку. По окончании работы, при необходимости, отсоединять съемные детали, затем протирать пылесос, который ставит в место хранения.		
20	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	1			
21	Мытье пола	1	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. Учиться перемещаться вперед спиной, не отрывая тряпку от пола и двигая её перед собой из стороны в сторону. Выжимать тряпку удобным способом до тех пор, пока с неё не перестанет капать вода. При мытье пола шваброй учиться ставить основание швабры на небольшом расстоянии от себя, прижимает её к полу и двигает её, не отрывая от пола, по направлению к себе	Пол. Мытье. Чистота. Порядок. Таз. Ведро. Моющее средство. Вода. Наполнение. Тряпка. Выжимать. Швабра.	
22	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1			
23	Мытье зеркала.	1	Учиться наносить специальное средство на зеркало и вытирать его сухой тряпкой до устранения разводов, начиная движение рукой с левого верхнего		

			угла вправо, постепенно перемещаясь сверху вниз. После этого зеркало вытирается по контуру		
24	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала	1	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье зеркала, вытирание, выливание использованной воды.	Стекло. Зеркало. Мыть. Вытирать. Протирать. Выливать.	
Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»					
25	Кухонный инвентарь	1	При знакомстве с кухонными принадлежностями сначала рассматривать отдельные детали предмета, затем учитель показывает, как пользоваться этим предметом. Внимание обращается на соблюдение техники безопасности при пользовании кухонными принадлежностями	Кухня. Кухонный инвентарь. Принадлежности.	
26	Назначение кухонного инвентаря	1	Различать и узнавать кухонный инвентарь по его назначению		
27	Различение бытовой техники	1	Различать и узнавать бытовые приборы по назначению	Бытовая техника. Опасность. Соблюдать технику безопасности.	
28	Техника безопасности при работе с бытовой техникой	1	Перед началом работы с бытовым прибором, знакомиться с правилами техники безопасности. При сборке прибора внимание обращается на точную установку деталей. Последовательность работы на бытовом приборе представлена в виде изображений или слов	Собирать. Устанавливать.	
29	Чистка бытовых приборов	1	Упражнять в умении правильно чистит бытовые приборы. Чтобы обучающиеся увереннее ориентировались на кухне, все бытовые приборы должны храниться в строго отведенном им месте	Чистить. Хранить. Убирать. Бытовые приборы. Вынимать. Разбирать.	
30	Хранение бытовых приборов	1	Перед мытьём бытового прибора необходимо его обесточить и дождаться, пока он остынет. Учиться вынимать съёмные части и мыть их. Обращать внимание, что электрическая часть бытового прибора не моется, а протирается влажной, затем сухой тряпкой		
31	Холодильник. Правила использования.	1	Познакомить с бытовым прибором – холодильник. Прививать навык чистки холодильника. Дать понять почему важно держать холодильник в чистоте и порядке. Упражнять в умении очищения холодильника. Научить правилам безопасности при чистке бытовых приборов. Уметь применять полученные знания в жизни. Запомнить последовательность очистки холодильника.	Место. Хранение. Холодильник. Раскладывать. Чистота. Очищение. Правила безопасности.	
32	Чистка холодильника	1			
33	Посуда для приготовления пищи	1	Расставлять посуду и столовые приборы для определенного количества людей в соответствии с ориентирами. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Учиться выбирать посуду, которая соответствует конкретному блюду. Учиться накрывать стол скатертью, подбирая ее по форме стола. Затем расставлять для заданного количества людей необходимые для приема пищи предметы. После этого учиться размещать в центре стола вазочки, салфетницы, емкости для специй, а также расставлять блюда с готовой едой.	Посуда. Столовые приборы. Накрывать на стол. Скатерть. Расставление посуды. Раскладывать. Салфетки. Солонка. Ваза. Блюдо.	
34	Посуда для приема пищи	1			
35	Выбор посуды и столовых приборов.	1			
	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1			

36	Хранение посуды	1	Формировать представление о порядке хранения посуды. Упражнять в умении складывании посуды в шкафы по назначению	Посуда. Хранение. Шкаф. Складывать. Раскладывать. Чистая. Грязная. Остатки пищи. Губка. Щетка. Средство для мытья посуды.	
37	Различение чистой и грязной посуды	1	Различение чистой и грязной посуды. Обучающимся даётся образец чистой и грязной посуды, с опорой на который он учится различать чистую и грязную посуду. Сначала даётся видимое загрязнение (остатки пищи на посуде), а потом менее заметное (следы чая на кружке)		
38	Очищение остатков пищи с посуды	1	Прививать навык очищения остатков пищи с посуды. Перед началом мытья посуды счищать остатки пищи в отдельную, специально предназначенную для пищевых отходов емкость. При этом он пользуется специальной щёткой с удобной ручкой, которая тщательно промывается после использования.		
39	Мытье посуды	1	Начинать обучение следует с небольших, удобных для мытья предметов посуды, затем учиться мыть более крупные предметы посуды, столовые приборы и кастрюли, сковородки. Сначала замачивать и мыть нежирную посуду, затем более загрязнённую	Посуда. Мыть. Замачивать. Споласкивать. Сушить.	
40	Замачивание, мытье, споласкивание и сушка посуды	1	Соблюдение последовательности действий при замачивании, мытье, споласкивании и сушке посуды. Формировать навык очищения посуды от остатков пищи, замачивания посуды, намыливания посуды моющим средством, чистки посуды, ополаскивания, сушки		
41	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1	Упражнять в умении убирать с поверхности стола остатков еды и мусора. При удалении загрязнений с поверхности учиться видеть и убирать крупные загрязнения, а затем более мелкие. Сухой мусор убираем щеточкой в специальную емкость, которую обучающийся держит в руках. Сметая мусор, выполнять движение рукой на себя. Остатки каши, салата и т.п. — вытирать тряпкой	Убирать. Вытирать. Остатки еды. Мусор. Сметать.	
42	Обобщающий урок по теме: «Обращение с кухонным инвентарем»	1	Обобщить знания детей о кухонном инвентаре, его назначении. Закрепить знания бытовых приборов, техники безопасности при их использовании. Повторить виды посуды и ее назначение, особенности хранения посуды.	Кухня. Инвентарь. Посуда. Бытовые приборы. Техника безопасности.	
Раздел «Покупки»					
43	«Я иду в магазин» - ролевая игра	1	Научить составлять список перед походом в магазин. Оценить ряд магазинов, предлагающих желаемые товары, а затем выбрать конкретные места для посещения. Нахождение отдела, в котором ищет конкретный продукт.	Магазин. Список. Продукты. Товар.	
44	Составление списка покупок	1	Познакомить с покупкой нескольких продуктов в одном отделе. Когда обучающийся хорошо ориентируется в магазине, он выбирает три – четыре продукта в разных отделах, согласно списку. Упражнять в умении планировать покупки, развивать понимание того, что благосостояние семьи во многом зависит от разумности потребностей всех ее членов, умение покупать по рациональной потребности. Учиться ориентироваться в магазине по вывескам. Обращать внимание на то, что каждый отдел имеет свое название и отличительный знак. Учиться самостоятельно находить нужный отдел и др. Учиться отличать сотрудников магазина от покупателей по фирменной одежде и наличию бейджика. Уметь выбирать штучный товар, отсчитывая или соотнося с изображением. Учиться обращаться за помощью к продавцу-консультанту или покупателю.		Отдел магазина. Планировать.
45	Обращение за помощью в магазине	1		Вывески. Продавец. Кассир. Отличие. Весы. Взвешивание.	

				Деньги. Оплата. Обращение за помощью.	
46	Продукты питания	1	Систематизировать знания о продуктах питания. Развивать логику, мышление, память. Научиться применять полученные знания в повседневной жизни.	Продукты питания.	
47	Выбор и покупка напитков.	1	Научить различать напитки (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе), узнавать их по упаковке. Развивать внимание, мышление, речь	Напитки. Вода. Чай. Сок. Какао. Лимонад. Компот. Квас. Кофе.	
48	Узнавание (различение) напитков	1	Научиться по упаковке узнавать виды напитков. Знать способы приготовления чая, сока, какао, кофе, компота. Уметь применять полученные знания в жизни		
49	Молочные продукты	1	Научиться различать молочные продукты от немолочных. Знать о пользе и правилах хранения молочных продуктов.	Молочные продукты. Молоко. Кефир. Творог. Сметана. Масло. Мороженое.	
50	Узнавание молочных продуктов	1	Научить различать молочные продукты (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженное), узнавать их по упаковке. Ознакомить с правилами хранения молочных продуктов. Развивать внимание, мышление, речь		
51	Мясные продукты	1	Научиться различать мясные продукты готовые к употреблению от требующих обработки. Понимать важность мясных продуктов в рационе человека. Знать правила хранения мясных продуктов	Мясные продукты. Мясо. Колбаса.	
52	Узнавание мясных продуктов	1	Научить различать мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина), и требующих обработки(свинина, говядина, баранина, птица, сосиска, сарделька, котлета, фарш) Развивать внимание, мышление, речь	Ветчина. Свинина. Говядина. Птица. Сосиска. Котлета. Курица.	
53	Мучные изделия	1	Систематизировать знания о мучных изделиях. Дать понятие о мучных изделиях готовых к употреблению (хлеб, батон, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки(приготовления) (макаронные изделия,)	Мучные изделия. Хлеб. Батон. Буханка. Булка. Баранки. Сухари. Макароны.	
54	Узнавание муки и мучных изделий	1	Научиться различать мучные изделия. Иметь понятие из чего готовятся мучные изделия. Знать правила хранения. Уметь высказывать свое мнение.		
55	Крупы	1	Дать понятие о крупах, их видах. Ознакомить с правилами хранения круп. Развивать память, внимание, речь	Крупы. Хранение. Различать. Узнавать.	
56	Узнавание (различение) круп	1	Уметь различать крупы. Знать о правилах хранения круп. Уметь высказывать свое мнение, отвечать на вопросы		
57	Определение количества необходимого товара	1	Формировать умение определять количество необходимого товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробования кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Учиться соблюдать определенную последовательность действий. Внимание обращается на нахождение на весах кнопки, соответствующей взвешиваемому товару. При этом учиться ориентироваться на фотографию продукта или цифру, обозначающую продукт. Учиться соблюдать	Покупки. Товар. Взвешивание. Складывание. Пакет. Выкладывание на весы. Касса. Расчет. Лента. Время ожидания. Карта скидок. Оплата. Деньги. Тележка. Сумка.	
58	Взвешивание товара	1			
59	«Я покупаю товар». Ролевая игра	1			

			последовательность действий при расчете на кассе в магазине с помощью взрослого или самостоятельно. Учиться соблюдать правила при складывании покупок в тележку, сумку: хрупкие, мнущиеся продукты (яйца, йогурт, помидоры и др.) он кладет сверху		
60	Места хранения продуктов на кухне.	1	Запоминать, какие продукты хранятся в холодильнике, а какие хранятся в шкафу. Обращать внимание на то, что сахарный песок, крупа могут храниться в банке, хлеб - в хлебнице, сыр и колбаса - в пищевой пленке.	Место. Хранение. Холодильник. Шкаф. Банка. Хлебница. Пищевая пленка. Раскладывать. Чистота. Очищение. Правила безопасности.	
61	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Упражнять в умении раскладывать покупки по местам хранения с опорой на наглядность		
62	Обобщающий урок по теме: «Покупки»	1	Обобщить знания детей о магазинах, их отделах, продуктах, которые можно купить. Закрепить название видов продуктов.	Магазин. Продукты. Покупка.	
Раздел «Приготовление пищи»					
63	Правила гигиены при приготовлении пищи	1	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Знакомство с ингредиентами и инвентарем, необходимым для приготовления блюда	Правила гигиены. Чистота. Инвентарь. Посуда. Мытье рук.	
64	Салаты. Виды салатов. Выбор рецепта салата	1	Познакомить детей с различными видами салатов. Рецепты салатов. Уметь выбирать рецепт салата в соответствии с набором имеющихся продуктов.		
65	Подготовка к приготовлению блюда.	1	Учиться соблюдать правила гигиены: мыть руки и надевать одежду, предназначенную для работы на кухне Учиться выбирать нужные продукты из ряда предложенных продуктов. Затем учиться находить продукты, необходимые для приготовления блюда, в местах хранения.	Выбирать. Рецепт. Продукты. Салат. Техника безопасности. Названия салатов. Виды.	
66	Выбор инвентаря для приготовления блюда	1	Для приготовления конкретного блюда уметь выбирать инвентарь, соответствующий рецептуре и технологии приготовления.	Терка. Разделочная доска. Салатник.	
67	Мытье продуктов.	1	Мытье продуктов. Учиться мыть фрукты и овощи несильно загрязнённые. Ягоды учиться мыть под проточной водой, поместив их в дуршлаг.	Продукты. Мыть. Чистить. Фрукты. Овощи. Ягоды.	
68	Подготовка к варке продукта (свеклы)	1	Учиться набирать воду в кастрюлю, наливая до метки или отмеряя ее стаканами. На таймере устанавливается время приготовления блюда.		
69	Соблюдение последовательности действий при варке продукта (свеклы)	1	Соблюдение последовательности действий при варке свеклы: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание свеклы в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта	Нож. Терка.	
70	Чистка вареных овощей	1	Учиться чистить варёные овощи (свекла), используя безопасный нож.	Натирать. Перемешивать.	

71	Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов	1	Натирание свеклы на тёрке. Перемешивание.	Варить. Кастрюля. Метка. стакан. Отмерять. Включать. Закладывать.		
72	Приготовление салата «Свекольный»	1	Научить готовить салат «Свекольный». Научить работать по рецепту и инструкции, соблюдать правила безопасности.	Салат. Рецепт. Свекла. Техника безопасности.		
73	Бутерброд. Последовательность действий	1	Научить делать бутерброд. Научить работать по рецепту и инструкции вспомнить правила безопасности при работе с ножом. Уметь работать в команде по инструкции педагога. Соблюдать правила безопасности	Бутерброд. Рецепт. Продукты. Нож.		
74	Я делаю бутерброд. Практическая работа	1				
75	Напитки. Знакомство с разнообразием.	1	Познакомить детей с разнообразием напитков. Научить заваривать чай. Познакомить с последовательностью выполнения действий. Вспомнить правила безопасности при работе с плитой и горячей водой. Уметь работать по инструкции и по образцу в группе. Запомнить последовательность действий и уметь применять полученные знания в жизни	Чай. Заваривать. Кипятить. Чайник. Заварка. Виды чая.		
76	Чай. Заваривание чая.	1				
77	Обобщающий урок по теме: «Приготовление пищи»	1	Обобщить знания детей о правилах гигиены при приготовлении пищи. Закрепить названия видов инвентаря, используемого для приготовления пищи. Повторение последовательности действий при варке продукта.	Правила гигиены. Чистота. Инвентарь. Посуда. Мытье рук. Инвентарь. Посуда. Продукты.		
Раздел «Уход за вещами»						
78	Значение одежды для сохранения здоровья человека. Виды и назначение.	1	Познакомить детей с разными видами одежды. Научить выбирать одежду по сезону (зимняя, летняя, демисезонная), по погоде. Подчеркнуть важность использования одежды для сохранения здоровья человека.	Одежда. Белье. Здоровье. Сезон. Погода. Летняя. Зимняя. Демисезонная. Постельное белье. Натальное белье. Ухаживать. Беречь.		
79	Белье, его виды и назначение	1			Познакомить детей с разными видами белья, его назначением (постельное, натальное белье).	
80	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой и бельем.	1				Познакомить детей с правилами и приемами повседневного ухода за одеждой и бельем (чистка, стирка, сушка).
81	Чистка верхней одежды. Практическая работа.	1	Упражнять в умении удалять грязь с сухой поверхности одежды. Если не удаётся стряхнуть грязь рукой, использует щётку с ворсом, которой несколько раз проводит по загрязненной поверхности. Для удаления пуха, волокон одежды использует щётку с липкой поверхностью. Внимание обращается на необходимость перемещения щётки по всей поверхности одежды	Одежда. Чистить. Удалять грязь. Щетка.		
82	Виды стирки	1	Познакомить детей с разными видами стирки (ручная, машинная, химчистка).	Стирка. Ручная стирка. Машинная		

83	Моющие средства. Их разнообразие.	1	Познакомить детей с разными видами моющих средств: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Правила техники безопасности при использовании моющих средств.	стирка. Химчистка. Порошок. Мыло. Отбеливатель.	
84	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	Учиться набирать теплую воду в таз до метки, наливая ее из крана или используя мерную ёмкость. Знакомится с различными видами моющих средств, учится их различать. После сортировки белья выбирать моющее средство, согласно типу, цвету белья.	Стирка. Стирать. Таз. Мерка. Моющее средство. Порошок. Вода.	
85	Сортировка белья. Выбор моющего средства	1			
86	Отмеривание необходимого количества моющего средства, приготовление мыльного раствора для ручной стирки.	1	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Учиться насыпать/наливать соответствующее количество моющего средства на определенное количество воды (набранное до метки в таз), например, один мерный стакан/три ложки моющего средства. Затем растворять моющее средство, помешивая его в тазике с водой.	Отмерять. Таз. Моющее средство.	
87	Ручная стирка. Замачивание белья.	1	Прививать навык замачивания белья. Учиться замачивать бельё, погрузив его в воду со стиральным порошком или намывив мылом (например, намоченную вещь он раскладывает на руке или на краю раковины и несколько раз проводит по ней куском мыла). После этого он оставляет бельё в мыльном растворе на 15-20 минут (время выставляется на таймере).	Белье. Стирать. Замачивать. Стиральный порошок. Мыло. Мыльный раствор.	
88	Застирывание, полоскание, выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1	Обращать внимание на то, чтобы в результате прилагаемых усилий на вещи образовывалась пена или исчезает загрязнение. Перед каждым полосканием сливать использованную воду и набирать чистую. Застирывая бельё, удерживать вещь одной рукой за один край, другой рукой берет её за другой край и трет рука о руку. Потом смещать руки и захватывать вещь в других местах и продолжать тереть. Полоская бельё, брать вещь за края, поднимать вверх, вынимать из воды, и опускать в таз — эти действия выполнять несколько раз, после чего слегка отжимать бельё и менять воду до тех пор, пока в воде перестанет образовываться пена. Упражнять в умении выжимать бельё, сжимая вещь одной или двумя руками до тех пор, пока с неё не перестанет капать вода. Перед тем как вывесить вещь, учиться её расправлять (брать за края и встряхивает), затем вывешивать на сушилку (веревку), при необходимости закрепляет вещь прищепками. При освоении способа выжимания белья путем выкручивания, сначала учиться захватывать вещь одной рукой, а второй рукой выкручивать её. Перед выкручиванием белья двумя руками внимание обращается на положение кистей рук при захвате (одна направлена в одну сторону, а другая - в другую). Вешая вещь на веревку, захватывать ее за противоположные края двумя руками, затем вешать на веревку и выравнивает края до одного уровня. Шерстяные вещи учиться раскладывать на сушилке, расправляя рукава, воротничок и др.	Застирывание белья. Грязная вода. Полоскать. Отжимать. Пена. Белье. Выжимать. Сжимать. Расправлять. Прищепки. Закреплять. Выкручивать. Сушилка.	

89	Ручная стирка носового платка. Практическая работа.	1	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	Стирать. Наполнять таз водой. Моющее средство. Замачивание. Застирывание. Полоскание. Выжимание. Сушка.	
90	Складывание белья и одежды.	1	При складывании каждой вещи придерживать заданной последовательности. Последовательность складывания одежды может быть разной, в зависимости от возможностей ребёнка. Вывешивание одежды на «плечики». Уметь складывать бельё и одежду сначала на столе, затем навису. Обучение начинается со складывания простых вещей небольшого размера. Учиться совмещать противоположные стороны, отгибая края вещи от себя. Учиться вешать одежду двумя руками на закреплённые «плечики». Учиться в одной руке удерживать «плечики», а второй — вешать на них одежду	Белье. Одежда. Складывание. Последовательность. Плечики. Вывешивать.	
91	Вывешивание одежды на «плечики»	1			
92	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения.	1	Познакомить детей с разными видами обуви. Подчеркнуть важность использования обуви для сохранения здоровья человека.	Обувь. Здоровье. Сезон.	
93	Выбор обуви по сезону	1	Научить выбирать обувь по сезону (зимняя, летняя, демисезонная), по погоде.	Зимняя. Летняя. Демисезонная. Ухаживать. Беречь.	
94	Правила и приемы повседневного ухода за обувью	1	Познакомить детей с правилами и приемами повседневного ухода за обувью (чистка, мытье, сушка).	Чистка. Мытье. Сушка обуви.	
95	Мытье обуви. Практическая работа.	1	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Для мытья обуви использовать специально предназначенные для этого таз и тряпки, которые промаркированы. Внимание обращается на то, что обувь нельзя опускать в воду. Намочив в воде тряпку и отжав ее, надеваем на руку ботинок, который навису держит над тазом, и моет его. По мере загрязнения тряпка ополаскивается. Вымытый ботинок протираем сухой тряпкой.	Обувь. Мытье. Влажная тряпка. Ополаскивание. Просушивание.	
96	Чистка и сушка повседневной обуви.	1			
97	Правила хранения обуви	1	Научить складывать чистую обувь по коробкам, начинять обувь газетами для предупреждения сырости и для сохранения формы. Развивать крупную и мелкую моторику рук, внимательность, усидчивость. Внимательно слушать и повторять действия за педагогом. Уметь работать по подражанию и инструкции. Применять полученные знания в повседневной жизни	Хранение. Коробки. Газета.	
98	Повторение по теме: «Уборка помещений и территории»	1	Систематизировать и повторить полученные знания. Учить правильно озвучивать свои мысли. Прививать любовь к труду и всему окружающему.	Убирать. Территория. Помещения. Покупки.	

99	Повторение по теме: «Обращение с кухонным инвентарем»	1	Приучать к чистоте и порядку. Уметь составлять рассказы, отвечать на вопросы. Уметь применять полученные знания в повседневной жизни.	Вещи. Одежда. Обувь. Ухаживать. Продукты питания. Приготовление. Кухня. Кухонный инвентарь. Бытовые приборы.	
100	Повторение по теме: «Покупки».	1			
101	Повторение по теме: «Приготовление пищи»	1			
102	Повторение по теме: «Уход за вещами»	1			

**8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательной деятельности по учебному предмету: «Домоводство»
4 класс, вариант 2 ФГОС.**

Технические средства обучения	<ol style="list-style-type: none"> 1. Телевизор 2. DVD плеер 3. Компьютер 4. Колонки
Дидактические материалы и пособия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изображения предметов, людей, объектов природы и др. <ul style="list-style-type: none"> • Тематические карточки для демонстрации: «Одежда»; «Электроприборы»; «Тело человека»; «Режим дня»; «Правила поведения»; «Магазин» Набор карточек системы «Рессы» 2. Визуальные инструкции для соблюдения правил при пользовании электроприборами, выполнении бытовых действий, поручений.
	<p>Настольно-печатные игры</p> <ul style="list-style-type: none"> • Серия: Учись играя - «Часть и целое»; «Цвет»; «Обобщения»; «Контур». • Лото «Мой дом». <p>Разрезные картинки</p>
	<p>Предметы для выполнения разных хозяйственных работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Щетки для одежды, для посуды; • Перчатки; • Губки, мыло; • Тряпки для протирания пыли, мытья полов; • Ведра, швабры, тазы, ковшики, пульверизаторы; • Цветочные горшки и т.д. <p>Пособия, позволяющие выполнять упражнения на сортировку, группировку различных предметов, их соотнесения по определенным признакам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Игра: Оденем куклу по сезону; • Шнуровки: «Ботинки»; «Пуговица с иголкой»;
	<p>Предметы для сюжетно-ролевых игр:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Набор посуды; Телефон; Плита; • Дом; Касса; • Ванночка для купания; • Набор «Овощи», «Фрукты», «Хлебобулочные изделия».
Оборудование	<p>Кухонный гарнитур, электроплита, электрический чайник, кухонный комбайн, гладильная доска, утюг.</p>
Специально оборудованные места	<p>Учебный класс «Домоводство»</p>