

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Иркутской области
Комитет по образованию администрации Зиминского района
МОУ Покровская СОШ

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МОУ Покровская СОШ
от «22» 08.2024 г
№128

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТУ
«Домоводство»
АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ) (ВАРИАНТ 2)
6,8,9 КЛАСС

с. Покровка, Зиминский район, 2024 год

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (Вариант2).

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

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 обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В обязательной части учебного плана на изучение «Домоводства» в каждом классе отводится по 5 часа в неделю. Итого по 170 часов в год.

В соответствии с учебным планом школы учебный предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана. На его изучение в 6, 8, 9 классах отводится по 170 часов в год (по 5 часов в неделю в каждом классе).

ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

Предметные результаты:

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

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Личностные Результаты:

Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрастным ценностям социальных ролей;

Положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;

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 природе и обществе.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА "ДОМОВОДСТВО"

Содержание учебного предмета представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

1. Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солоннок и ваз, расставление блюд.

3. Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), 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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

4. Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья,

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

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

5. Раздел "Уборка помещения и территории".

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1.	Планирование покупок.	Беседа. Умение планировать покупки. Выполнение заданий.
2.	Выбор места совершения покупки	Беседа о том какие бывают магазины (промышленные, хозяйственные, продовольственные, супермаркеты ит.д) Их назначение. Выполнение заданий.
3.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	Просмотр презентации. Учатся находить расположения отделов магазина и кассы
4.	Нахождение нужного товара в магазине	Беседа об отделах магазина и их товарах
5.	Последовательность действий при взвешивании товара	Слушают рассказ учителя о последовательности при взвешивании товара (складываем продукты в пакет, взвешиваем на весах, приклеиваем ценник к пакету). Отвечают на вопросы.
6.	Соблюдение последовательности и действий при взвешивании товара	Беседа о последовательности при взвешивании товара (складываем продукты в пакет, взвешиваем на весах, приклеиваем ценник к пакету). Практические задания.
7.	Соблюдение последовательности и действий при расчете на кассе	Слушают рассказ учителя о последовательности действий при расчете на кассе (получение товара, чека, сдачи). Практические задания.
8.	Соблюдение последовательности и действий при расчете на кассе	Беседа о последовательности при расчете на кассе (получение товара, чека, сдачи). Практические задания.
9.	Раскладывание продуктов в места хранения.	Учатся правильно раскладывать продукты в места хранения. Выполнение заданий.
10.	Экскурсия в магазин.	Наблюдает за работой продавца. Беседа (Как совершаются покупки).
11.	Обобщающий урок по теме «Покупки»	Беседа на закрепление пройденного материала. Выполнение заданий. Просмотр презентации.
12.	Выбор уборочного инвентаря	Беседа о выборе уборочного инвентаря: метла, грабли. Практические задания.
13.	Назначение уборочного инвентаря.	Беседа о назначении грабеля метлы.
14.	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные	Узнают, где находится отведенное место для уборочного инвентаря.
15.	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	Практические задания. Уборка территории
16.	Уход за уборочным инвентарем	Практические задания

		.УборкатерриторииУмение ухаживатьзауборочным инвентарем
17.	Обобщающийурокпо теме «Уборка территории»	Беседа на закрепление пройденного материала
18.	Уход за вещами. Назначение одежды	Беседа об видах одежды, назначение одежды. Просмотр презентации. Выполнение заданий.
19.	Ручная стирка	Слушают рассказучителя о видахстирки: ручная.
20.	Ручная стирка. Сортировка белья.	Беседа Сортировкабелья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды. Выполнение заданий.
21.	Ручная стирка. Практическое занятие	Выполнение практических заданий.
22.	Машинная стирка.Составные части стиральной машины	Слушают рассказучителя обсоставныхчастяхстиральной машины.
23.	Машинная стирка Последовательностьдействий	Беседа о видах стирки:машинная стирка, последовательность действий.
24.	Машинная стирка.Сортировка белья.	Учатся сортировкебелья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды
25.	Глажениеутюгом.Назначениеут юга	Беседа о назначенииутюга.
26.	Глажениеутюгом.Составные частиутюга	Слушают рассказучителя об основных частяхутюга
27.	Глажениеутюгом.Последователь ностьвыполнения действий	Учатся соблюдениюпоследовательности выполнения действийприглаженииутюгом.
28.	Вывешивание одежды на плечики	Учатсяухаживатьза одеждой.
29.	Чисткаодежды. Виды одежды.	Беседа о видах одежды.Просмотр презентации.
30.	Чисткаодежды. Последовательность действий	Беседа о последовательности выполнения действийпри чистке одежды.
31.	Чисткаодежды. Практическое занятие	Выполнение практических заданий
32.	Чисткаодежды. Практическое занятие	Выполнение практических заданий
33.	Уход за обувью.Виды обуви.	Беседа о виды обувииих назначении.Просмотр презентации. Выполнение заданий.
34.	Уход за обувью.Соблюдениепоследоват ельностипри мытье обуви.	Беседа о необходимостичистки обуви,соблюдении последовательностипри мытье обуви.
35.	Уход заобувью. Просушивание обуви.	Беседа о томкак правильноухаживатьза обувью
36.	Уход за обувью. Соблюдениепоследовательност ипричистке обуви.	Беседа о соблюдении последовательности выполнения действий. Выполнение заданий.
37.	Уход за обувью.Практическое занятие.	Выполнение практических заданий.
38.	Уборка мебели.	Беседа о том. для чего и как надоубирать

		квартиру. Виды уборки(ежедневная, генеральная)
39.	Выбор моющего средства	Слушают рассказчика о выборе моющих средств при уборке квартиры. Отвечают на вопросы.
40.	Вытирание поверхностей мебели	Выполнение практических заданий.
41.	Уборка снега.	Беседа о уборке территории.
42.	Выбор уборочного инвентаря.	Слушают рассказчика об том как выбирать инвентарь для уборки снега.
43.	Последовательность выполнения действий	Беседа. Соблюдение последовательности выполнения действий
44.	Уборка снега участка.	Беседа. Последовательность выполнения действий
45.	Сгребание снега в кучу.	Выполняют практические задания.
46.	Практическое занятие «Уборка снега»	Выполняют практические задания.
47.	Практическое занятие «Уборка снега»	Выполняют практические задания.
48.	Практическое занятие «Уборка снега»	Выполняют практические задания.
49.	Уход за уборочным инвентарем	Беседа о том, как ухаживать за уборочным инвентарем
50.	Обобщающий урок по теме «Уборка снега»	Беседа о закреплении пройденного материала
51.	Виды посуды.	Слушают рассказчика, просмотр презентации. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
52.	Виды посуды, назначение. Чайная.	Слушают рассказчика, просмотр презентации. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
53.	Виды посуды, назначение. Столовая.	Слушают рассказчика, просмотр презентации. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
54.	Посуда для сервировки стола	Слушают рассказчика о назначении посуды для сервировки стола
55.	Посуда для приготовления пищи	Слушают рассказчика о назначении посуды для приготовления пищи(кастрюля, сковорода, нож)
56.	Посуда для приготовления пищи	Слушают рассказчика о назначении посуды для приготовления пищи(половник, чайник)
57.	Кухонный инвентарь.	Беседа о назначении посуды
58.	Кухонные принадлежности: терка, венчик, овощечистка	Узнавание, название кухонных принадлежностей(терка, венчик, овощечистка)
59.	Кухонные принадлежности: шумовка, дуршлаг, половник.	Беседа о назначении кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник)
60.	Кухонные принадлежности: открывалка, пресс для чеснока, лопаточка.	Беседа о назначении кухонных принадлежностей (открывалка, пресс для чеснока, лопаточка)
61.	Посуда чистая и грязная	Различие грязной и чистой посуды

62.	Очищение остатков пищи с посуды.	Правильность выполнения
63.	Последовательность мытья посуды	Беседа о последовательности мытья посуды и выборе моющих средств.
64.	Мытье посуды. Выбор моющих средств	Беседа о последовательности мытья посуды и выборе моющих средств.
65.	Мытье посуды. Практическое занятие	Выполнение заданий на закрепление тем.
66.	Мытье посуды. Практическое занятие	Закрепление темы «Обращение с посудой»
67.	Обращение с бытовыми приборами. Виды приборов.	Слушают рассказ учителя. Просмотр презентации. Беседа. Виды бытовых приборов, их назначение
68.	Бытовые приборы: чайник, блендер, миксер	Знание, название, различие бытовых приборов по назначению (чайник, блендер, миксер)
69.	Бытовые приборы: тостер, кухонный комбайн, холодильник.	Различие бытовых приборов по назначению (тостер, кухонный комбайн, холодильник)
70.	Стиральная машина, её назначение.	Выполняют действия по инструкции учителя, использование стиральной машины самостоятельно.
71.	Микроволновая печь, её предназначение.	Выполняют действия по инструкции учителя, использование микроволновой печи самостоятельно.
72.	Бытовые приборы: посудомоечная машина, мультиварка)	Беседа. Различие бытовых приборов по назначению (посудомоечная машина, мультиварка)
73.	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	Беседа. Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Просмотр видео.
74.	Использование электробытовых приборов. Практическое занятие.	Беседа. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами.
75.	Мытье бытовых приборов. Выбор моющего средства	Беседа. Выбор моющего средства при мытье бытовых приборов. Выполнение заданий.
76.	Последовательность мытья бытовых приборов	Беседа. Соблюдение последовательности при мытье бытовых приборов
77.	Хранение бытовых приборов	Беседа. Определять место для хранения бытовых приборов.
78.	Накрывание стола.	Беседа. Соблюдение последовательности выполнения действий
79.	Выбор посуды и столовых приборов.	Беседа. Умение выбирать столовые приборы и посуду. Выполнение заданий.
80.	Последовательность сервировки стола	Слушают рассказ учителя. Соблюдение последовательности при сервировке стола.
81.	Сервировка стола. Практическое занятие	Закрепление темы «Кухонная посуда».
82.	Хранение продуктов.	Беседа

83.	Способы хранения	Беседа.
84.	Подготовка к приготовлению пищи.	Знакомство с приготовлением пищи.
85.	Чистота рабочего места	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
86.	Правила гигиены при приготовлении блюда	Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюда
87.	Понятие «Рецепт блюда»	Что означает «Рецепт блюда»
88.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	Знание и написание продуктов, для приготовления блюда
89.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	Умение определять инвентарь, необходимый для приготовления блюда
90.	Обработка продуктов.	Как правильно подготовить продукты
91.	Мытье продуктов	Умение правильно подготавливать продукты
92.	Чистка овощей. Лук.	Способ чистки лука
93.	Чистка овощей. Картофель.	Способ чистки картофеля
94.	Чистка овощей. Морковь.	Способ чистки моркови
95.	Нарезка овощей	Способ нарезки овощей
96.	Нарезание продуктов кубиками	Умение нарезать продукты кубиками
97.	Нарезание продуктов кольцами	Умение нарезать продукты кольцами
98.	Нарезание продуктов полукольцами	Умение нарезать продукты полукольцами
99.	Натираание продуктов на терке	Умение натереть продукты на терке.
100.	Приготовление салатов. Виды салатов	Виды салатов
101.	Выбор продуктов для приготовления салата	Умение выбирать продукты для приготовления салата
102.	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата	Умение выбирать инвентарь для приготовления салата
103.	Последовательность действий при приготовлении салата	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата
104.	Приготовление фруктового салата	Составление рецепта салата
105.	Практическое занятие «Приготовление фруктового салата»	Приготовление салата
106.	Приготовление салата «Витаминный»	Способ приготовления салата, составление рецепта.
107.	Практическое занятие «Приготовление салата «Витаминный»»	Практическое занятие
108.	Изделия из теста	Способ приготовления теста
109.	Приготовление теста на оладьи.	Составление рецепта.
110.	Практическое занятие «Приготовление теста на оладьи»	Практическое занятие
111.	Последовательность при варке продукта	Соблюдение последовательности действий при варке продуктов
112.	Практическое занятие «Варка	Практическое занятие

	овощей»	
113	Приготовление салата из овощей«Винегрет»	Составление рецепта салата, способы нарезки овощей. Приготовление салата
114	Практическоезанятие: приготовление салата «Винегрет»	Приготовление салата.
115	Жарка продукта.	Соблюдениепоследовательностидействийпри жарке продуктов
116	Практическоезанятие «Приготовлениежаренойкартошки»	Практическоезанятие
117	Блюда изяиц	Виды, названияблюд, приготовленных из яиц.
118	Приготовлениеяиц	Составление рецепта яичницы, омлета.
119	Практическоезанятие: «Приготовление яичницы»	Практическоезанятие
120	Практическоезанятие: «Приготовление омлета»	Практическоезанятие.Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовленияпищи
121	Практическоезанятие: «Варка яиц»	Способы приготовленияблюд из яиц
122	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	Виды бутербродов:горячие, холодные
123	Выбор продуктов для приготовления бутербродов	Умение выбиратьпродукты для приготовления бутербродов
124	Последовательность приготовления бутербродов	Соблюдениепоследовательностидействийпри
125	Практическоезанятие«Приготовлениебутербродов	Приготовление бутербродов
126	Практическоезанятие«Приготовлениебутербродов»	Приготовление бутербродов
127	Практическоезанятие«Приготовлениебутербродов»	Приготовление бутербродов
128	Напитки	Узнавание(различение)напитков поупаковке
129	Практическоезанятие «Приготовлениекомпота»	Практикум поприготовлению компотана кухне.
130	Практическоезанятие «Приготовлениеморса»	Практикум поприготовлению морса на кухне.
131	Практическоезанятие «Приготовлениечая»	Практикум поприготовлению чая и сервировке стола к завтраку.
132	Практическоезанятие «Приготовлениечая»	Практикум поприготовлению чая и сервировке стола к завтраку.
133	Повторениепройденного материала	Повторениепройденного материала
134	Уборка помещения.Мытье стекла.	Умение мыть стекла
135	Моющиесредства для мытья стекла,их виды.	Знание моющих средств для мытья стекла
136	Выбор моющего средства.	Определение моющих средств для мытьястекла
137	Техника безопасного	Знаниеи соблюдениеитехники безопасности

	использования моющих и чистящих средств.	
138	Инвентарь для мытья окон.	Выбор инвентаря для мытья окон
139	Техника безопасности при мытье стекла	Знание и соблюдение техники безопасности
140	Последовательность выполнения действий при мытье стекла.	Соблюдение последовательности выполнения действий.
141	Мытье стекла.	Соблюдение последовательности выполнения действий
142	Мытье стекла.	Соблюдение последовательности выполнения действий
143	Мытье подоконника	Соблюдение последовательности выполнения действий
144	Практическое занятие «Мытье подоконника»	Практическое занятие
145	Практическое занятие «Мытье подоконника»	Практическое занятие
146	Мытье зеркал. Выбор моющих средств.	Соблюдение последовательности выполнения действий
147	Последовательность выполнения действий при мытье зеркал.	Соблюдение последовательности выполнения действий
148	Практическое занятие «Мытье зеркал»	Практическое занятие
149	Уборка пола. Подметание.	Правильность выполнения
150	Выбор инвентаря для подметания пола	Знание и выбор инвентаря для уборки пола (веник, совок, щетка)
151	Последовательность выполнения действий при подметании пола	Соблюдение последовательности выполнения действий
152	Подметание пола. Практическое занятие.	Практическое занятие
153	Мытье пола.	Практическое занятие
154	Выбор моющих средств и инвентаря для мытья пола	Умение выбирать нужное моющее средство.
155	Последовательность действий при мытье пола.	Соблюдение последовательности выполнения действий
156	Мытье пола. Практическое занятие.	Практическое занятие
157	Уборка пола. Пылесос. Виды пылесосов	Виды пылесосов, их назначение
158	Уборка пола. Пылесос. Назначение пылесоса	Знание назначения пылесоса
159	Уборка пола. Пылесос моющий, чистящий	Виды пылесосов: пылесос моющий
160	Основные части пылесоса	Знание основных частей пылесоса
161	Последовательности действий при уборке пылесосом	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом
162	Техника безопасности при работе с пылесосом	Знание и выполнение техники безопасности

163	Обобщающийурокпо теме«Уборка помещения»	Закрепление пройденного материала
164	Уборка территории. Выборуборочного инвентаря	Знаниеиумение выбиратьуборочныйинвентарь
165	Назначениеуборочного инвентаря.	Знаниеназначенияуборочного инвентаря
166	Уборка территории (подметание,уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории
167	Уборка территории (подметание,уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории
168	Уборка территории (подметание,уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории
169	Место для храненияуборочного инвентаря	Знание места храненияуборочногоинвентаря
170	Уход зауборочныминвентарем	Знаниеухода зауборочным инвентарем
171	170	

8 класс

№	Тема урока	Основные видыучебной деятельности обучающихся
	Планирование покупок.	Беседа. Умение планироватьпокупки.Выполнение заданий.
	Выбор места совершения покупки	Беседа о томкакиебываютмагазины (промышленные, хозяйственные, продовольственные, супермаркеты ит.д) Их назначение. Выполнениезаданий.
	Ориентация в расположении отделовмагазина, кассы	Просмотр презентации. Учатсянаходить расположения отделов магазина икассы
	Нахождение нужного товара в магазине	Беседа об отделахмагазина иихтоварах
	Последовательность действий при взвешиванииитовара	Слушают рассказучителя о последовательностипри взвешивании товара (складываем продукты в пакет, взвешиваем на весах, приклеиваем ценник кпакету). Отвечают на вопросы.
	Соблюдениепоследовательности действий при взвешивании товара	Беседа о последовательностипри взвешиванииитовара (складываем продукты в пакет, взвешиваем на весах, приклеиваем ценник к пакету). Практические задания.
	Соблюдениепоследовательности действий при расчете на кассе	Слушают рассказучителя опоследовательности действий при расчете на кассе (получение товара, чека,сдачи). Практические задания.
	Соблюдениепоследовательности действий	Беседа о последовательностипри

при расчете на кассе	расчете на кассе (получение товара, чека, сдачи). Практические задания.
Раскладывание продуктов в места хранения.	Учатся правильно раскладывать продукты в места хранения. Выполнение заданий.
Экскурсия в магазин.	Наблюдают за работой продавца. Беседа (Как совершаются покупки).
Обобщающий урок по теме «Покупки»	Беседа на закрепление пройденного материала. Выполнение заданий. Просмотр презентации.
Выбор уборочного инвентаря	Беседа о выборе уборочного инвентаря: метла, грабли. Практические задания.
Назначение уборочного инвентаря.	Беседа о назначении грабеля метлы.
Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные	Узнают, где находится отведенное место для уборочного инвентаря.
Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	Практические задания . Уборка территории
Уход за уборочным инвентарем	Практические задания . Уборка территории Умение ухаживать за уборочным инвентарем
Обобщающий урок по теме «Уборка территории»	Беседа на закрепление пройденного материала
Уход за вещами. Назначение одежды	Беседа об видах одежды, назначении одежды. Просмотр презентации. Выполнение заданий.
Ручная стирка	Слушают рассказ учителя о видах стирки: ручная.
Ручная стирка. Сортировка белья.	Беседа Сортировка белья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды. Выполнение заданий.
Ручная стирка. Практическое занятие	Выполнение практических заданий.
Машинная стирка. Составные части стиральной машины	Слушают рассказ учителя об составных частях стиральной машины.
Машинная стирка Последовательность действий	Беседа о видах стирки: машинная стирка, последовательность действий.
Машинная стирка. Сортировка белья.	Учатся сортировке белья по цвету, по составу, по назначению, по предметам одежды
Глажение утюгом. Назначение утюга	Беседа о назначении утюга.
Глажение утюгом. Составные части утюга	Слушают рассказ учителя об основных частях утюга
Глажение утюгом. Последовательность выполнения действий	Учатся соблюдению последовательности выполнения действий при глажении утюгом.
Вывешивание одежды на плечики	Учатся ухаживать за одеждой.
Чистка одежды. Виды одежды.	Беседа о видах одежды. Просмотр презентации.
Чистка одежды. Последовательность действий	Беседа о последовательности выполнения действий при чистке одежды.

	Чистка одежды. Практическое занятие	Выполнение практических заданий
	Чистка одежды. Практическое занятие	Выполнение практических заданий
	Уход за обувью. Виды обуви.	Беседа о видах обуви и их назначении. Просмотр презентации. Выполнение заданий.
	Уход за обувью. Соблюдение последовательности при мытье обуви.	Беседа о необходимости чистки обуви, соблюдении последовательности при мытье обуви.
	Уход за обувью. Просушивание обуви.	Беседа о том, как правильно ухаживать за обувью
	Уход за обувью. Соблюдение последовательности при чистке обуви.	Беседа о соблюдении последовательности выполнения действий. Выполнение заданий.
	Уход за обувью. Практическое занятие.	Выполнение практических заданий.
	Уборка мебели.	Беседа о том, для чего и как надо убирать квартиру. Виды уборки (ежедневная, генеральная)
	Выбор моющего средства	Слушают рассказ учителя о выборе моющих средств при уборке квартиры. Отвечают на вопросы.
	Вытирание поверхностей мебели	Выполнение практических заданий.
	Уборка снега.	Беседа об уборке территории.
	Выбор уборочного инвентаря.	Слушают рассказ учителя об том, как выбирать инвентарь для уборки снега.
	Последовательность выполнения действий	Беседа. Соблюдение последовательности выполнения действий
	Уборка снега с участка.	Беседа. Последовательность выполнения действий
	Сгребание снега в кучу.	Выполняют практические задания.
	Практическое занятие «Уборка снега»	Выполняют практические задания.
	Практическое занятие «Уборка снега»	Выполняют практические задания.
	Практическое занятие «Уборка снега»	Выполняют практические задания.
	Уход за уборочным инвентарем	Беседа о том, как ухаживать за уборочным инвентарем
	Обобщающий урок по теме «Уборка снега»	Беседа о закреплении пройденного материала
	Виды посуды.	Слушают рассказ учителя, просмотр презентации. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
	Виды посуды, назначение. Чайная.	Слушают рассказ учителя, просмотр презентации. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
	Виды посуды, назначение. Столовая.	Слушают рассказ учителя, просмотр презентации. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах.
	Посуда для сервировки стола	Слушают рассказ учителя о назначении посуды для сервировки стола
	Посуда для приготовления пищи	Слушают рассказ учителя о назначении посуды для приготовления

		пищи(кастрюля, сковорода, нож)
	Посуда для приготовления пищи	Слушают рассказ учителя о назначении посуды для приготовления пищи(половник, чайник)
	Кухонный инвентарь.	Беседа о назначении посуды
	Кухонные принадлежности: терка, венчик, овощечистка	Узнавание, название кухонных принадлежностей(терка, венчик, овощечистка)
	Кухонные принадлежности: шумовка, дуршлаг, половник.	Беседа о назначении кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник)
	Кухонные принадлежности: открывалка, пресс для чеснока, лопаточка.	Беседа о назначении кухонных принадлежностей (открывалка, пресс для чеснока, лопаточка)
	Посуда чистая и грязная	Различие грязной и чистой посуды
	Очищение остатков пищи с посуды.	Правильность выполнения
	Последовательность мытья посуды	Беседа о последовательности мытья посуды и выборе моющих средств.
	Мытье посуды. Выбор моющих средств	Беседа о последовательности мытья посуды и выборе моющих средств.
	Мытье посуды. Практическое занятие	Выполнение заданий на закрепление тем.
	Мытье посуды. Практическое занятие	Закрепление темы «Обращение с посудой»
	Обращение с бытовыми приборами. Виды приборов.	Слушают рассказ учителя. Просмотр презентации. Беседа. Виды бытовых приборов, их назначение
	Бытовые приборы: чайник, блендер, миксер	Знание, название, различие бытовых приборов по назначению(чайник, блендер, миксер)
	Бытовые приборы: тостер, кухонный комбайн, холодильник.	Различие бытовых приборов по назначению(тостер, кухонный комбайн, холодильник)
	Стиральная машина, её назначение.	Выполняют действия по инструкции учителя, используют стиральную машину самостоятельно.
	Микроволновая печь, её предназначение.	Выполняют действия по инструкции учителя, используют микроволновую печь самостоятельно.
	Бытовые приборы: посудомоечная машина, мультиварка)	Беседа. Различие бытовых приборов по назначению (посудомоечная машина, мультиварка)
	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	Беседа. Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Просмотр видео.
	Использование электробытовых приборов. Практическое занятие.	Беседа. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами

		и.
	Мытье бытовых приборов. Выбор моющего средства	Беседа. Выбор моющего средства примыть бытовых приборов. Выполнение заданий.
	Последовательность мытья бытовых приборов	Беседа. Соблюдение последовательности при мытье бытовых приборов
	Хранение бытовых приборов	Беседа. Определять место для хранения бытовых приборов.
	Накрывание стола.	Беседа. Соблюдение последовательности выполнения действий
	Выбор посуды и столовых приборов.	Беседа. Умение выбирать столовые приборы и посуду. Выполнение заданий.
	Последовательность сервировки стола	Слушают рассказ учителя. Соблюдение последовательности при сервировке стола.
	Сервировка стола. Практическое занятие	Закрепление темы «Кухонная посуда».
	Хранение продуктов.	Беседа
	Способы хранения	Беседа.
	Подготовка к приготовлению пищи.	Знакомство с приготовлением пищи.
	Чистота рабочего места	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
	Правила гигиены при приготовлении блюда	Соблюдение правил гигиены при приготовлении блюда
	Понятие «Рецепт блюда»	Что означает «Рецепт блюда»
	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	Знание и назовании продуктов, для приготовления блюда
	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	Умение определять инвентарь, необходимый для приготовления блюда
	Обработка продуктов.	Как правильно подготовить продукты
	Мытье продуктов	Умение правильно подготавливать продукты
	Чистка овощей. Лук.	Способ чистки лука
	Чистка овощей. Картофель.	Способ чистки картофеля
	Чистка овощей. Морковь.	Способ чистки моркови
	Нарезка овощей	Способ нарезки овощей
	Нарезание продуктов кубиками	Умение нарезать продукты кубиками
	Нарезание продуктов кольцами	Умение нарезать продукты кольцами
	Нарезание продуктов полукольцами	Умение нарезать продукты полукольцами
	Натираание продуктов на терке	Умение натереть продукты на терке.
	Приготовление салатов. Виды салатов	Виды салатов
	Выбор продуктов для приготовления салата	Умение выбирать продукты для приготовления салата
	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата	Умение выбирать инвентарь для приготовления салата
	Последовательность действий при приготовлении салата	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата
	Приготовление фруктового салата	Составление рецепта салата

Практическое занятие «Приготовление фруктового салата»	Приготовление салата
Приготовление салата «Витаминный»	Способ приготовления салата, составление рецепта.
Практическое занятие «Приготовление салата «Витаминный»»	Практическое занятие
Изделия из теста	Способ приготовления теста
Приготовление теста на оладьи.	Составление рецепта.
Практическое занятие «Приготовление теста на оладьи»	Практическое занятие
Последовательность при варке продукта	Соблюдение последовательности действий при варке продуктов
Практическое занятие «Варка овощей»	Практическое занятие
Приготовление салата из овощей «Винегрет»	Составление рецепта салата, способы нарезки овощей. Приготовление салата
Практическое занятие: приготовление салата «Винегрет»	Приготовление салата.
Жарка продукта.	Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов
Практическое занятие «Приготовление жареной картошки»	Практическое занятие
Блюда из яиц	Виды, названия блюд, приготовленных из яиц.
Приготовление яиц	Составление рецепта яичницы, омлета.
Практическое занятие: «Приготовление яичницы»	Практическое занятие
Практическое занятие: «Приготовление омлета»	Практическое занятие. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи
Практическое занятие: «Варка яиц»	Способы приготовления блюд из яиц
Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	Виды бутербродов: горячие, холодные
Выбор продуктов для приготовления бутербродов	Умение выбирать продукты для приготовления бутербродов
Последовательность приготовления бутербродов	Соблюдение последовательности действий при
Практическое занятие «Приготовление бутербродов»	Приготовление бутербродов
Практическое занятие «Приготовление бутербродов»	Приготовление бутербродов
Практическое занятие «Приготовление бутербродов»	Приготовление бутербродов
Напитки	Узнавание (различение) напитков по упаковке
Практическое занятие «Приготовление компота»	Практикум по приготовлению компота на кухне.
Практическое занятие «Приготовление морса»	Практикум по приготовлению морса на кухне.
Практическое занятие «Приготовление чая»	Практикум по приготовлению чая и сервировке стола к завтраку.
Практическое занятие «Приготовление чая»	Практикум по приготовлению чая и

		сервировке стола к завтраку.
	Повторение пройденного материала	Повторение пройденного материала
	Уборка помещения. Мытье стекла.	Умение мыть стекла
	Моющие средства для мытья стекла, их виды.	Знание моющих средств для мытья стекла
	Выбор моющего средства.	Определение моющих средств для мытья стекла
	Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	Знание и соблюдение техники безопасности
	Инвентарь для мытья окон.	Выбор инвентаря для мытья окон
	Техника безопасности при мытье стекла	Знание и соблюдение техники безопасности
	Последовательность выполнения действий при мытье стекла.	Соблюдение Последовательность выполнения действий.
	Мытье стекла.	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Мытье стекла.	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Мытье подоконника	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Практическое занятие «Мытье подоконника»	Практическое занятие
	Практическое занятие «Мытье подоконника»	Практическое занятие
	Мытье зеркал. Выбор моющих средств.	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Последовательность выполнения действий при мытье зеркал.	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Практическое занятие «Мытье зеркал»	Практическое занятие
	Уборка пола. Подметание.	Правильность выполнения
	Выбор инвентаря для подметания пола	Знание и выбор инвентаря для уборки пола (веник, совок, щетка)
	Последовательность выполнения действий при подметании пола	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Подметание пола. Практическое занятие.	Практическое занятие
	Мытье пола.	Практическое занятие
	Выбор моющих средств и инвентаря для мытья пола	Умение выбирать нужное моющее средство.
	Последовательность действий при мытье пола.	Соблюдение последовательности выполнения действий
	Мытье пола. Практическое занятие.	Практическое занятие
	Уборка пола. Пылесос. Виды пылесосов	Виды пылесосов, их назначение
	Уборка пола. Пылесос. Назначение пылесоса	Знание назначения пылесоса
	Уборка пола. Пылесос моющий, чистящий	Виды пылесосов: пылесос моющий
	Основные части пылесоса	Знание основных частей пылесоса
	Последовательности действий при уборке пылесосом	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом
	Техника безопасности при работе пылесосом	Знание и выполнение техники безопасности
	Обобщающий урок по теме «Уборка помещения»	Закрепление пройденного материала

	Уборка территории. Выбор уборочного инвентаря	Знание и умение выбирать уборочный инвентарь
	Назначение уборочного инвентаря.	Знание назначения уборочного инвентаря
	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории
	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории
	Уборка территории (подметание, уборка мусора в отведенные места)	Уборка территории
	Место для хранения уборочного инвентаря	Знание места хранения уборочного инвентаря
	Уход за уборочным инвентарем	Знание ухода за уборочным инвентарем
	170	

9 класс

№	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1.	Вводный урок	Слушание объяснений учителя. Систематизация учебного материала.
2.	Планирование покупок	Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками.
3.	Планирование покупок	Анализ проблемных ситуаций.
4.	Выбор места совершения покупки	Слушание объяснений учителя. Анализ проблемных ситуаций.
5.	Ориентация в магазине	Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
6.	Нахождение нужного товара в магазине	Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя. Анализ проблемных ситуаций.
7.	Покупки в магазине	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
8.	Покупки в магазине	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
9.	Покупки в магазине	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
10.	Покупки в магазине	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
11.	Экскурсия в аптеку	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
12.	Экскурсия в магазин за покупками	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
13.	Экскурсия в магазин за покупками	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
14.	Экскурсия в магазин за покупками	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
15.	Обобщающий урок «Покупки»	Закрепление и повторение пройденного материала. Слушание объяснений учителя.
16.	Выбор уборочного инвентаря	Слушание объяснений учителя.

		Анализ проблемных ситуаций.
17.	Уборка территории	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
18.	Уборка бытового мусора	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
19.	Уборка территории	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
20.	Подметание территории	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
21.	Подметание территории	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
22.	Подметание территории	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
23.	Сгребание травы и листьев	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
24.	Сгребание травы и листьев	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
25.	Сгребание травы и листьев	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
26.	Сгребание травы и листьев	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
27.	Сгребание травы и листьев	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
28.	Сгребание травы и листьев	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
29.	Уход за уборочным инвентарем	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
30.	Обобщающий урок «Уборка»	Закрепление и повторение пройденного материала. Слушание объяснений учителя.
31.	Правила уборки на кухне	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
32.	Кухонные принадлежности	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
33.	Кухонные принадлежности	Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
34.	Назначение посуды	Беседа. Работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
35.	Назначение посуды	Беседа. Работа с раздаточным материалом.
36.	Кухонные приборы	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
37.	Кухонные приборы	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
38.	Чистая и грязная посуда	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. учебником. Слушание объяснений учителя.
39.	Чистая и грязная посуда	Беседа. Просмотр учебных фильмов.

		Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
40.	Мытье посуды	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
41.	Практическая работа-мытьё посуды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
42.	Практическая работа-мытьё посуды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
43.	Практическая работа-мытьё посуды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
44.	Практическая работа-мытьё посуды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
45.	Практическая работа-мытьё посуды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
46.	Посуда для приготовления пищи.	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с карточками. Слушание объяснений учителя.
47.	Сервировка стола.	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
48.	Обобщающий урок «Посуда»	Закрепление и повторение пройденного материала. Слушание объяснений учителя.
49.	Одежда	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с учебником. Слушание объяснений учителя.
50.	Назначение одежды	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
51.	Сортировка белья	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
52.	Ручная стирка	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
53.	Ручная стирка	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
54.	Стиральная машина	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
55.	Стиральная машина	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
56.	Сортировка белья для машинной стирки	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
57.	Машинная стирка	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
58.	Машинная стирка	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
59.	Утюг	Беседа. Просмотр учебных фильмов.

		Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
60.	Утюг	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
61.	Глажка белья	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
62.	Глажка белья	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
63.	Вывешивание одежды на плечики	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
64.	Чистка одежды	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
65.	Чистка одежды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
66.	Последовательность действий при чистке одежды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
67.	Чистка верхней одежды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
68.	Чистка школьной одежды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
69.	Чистка спортивной одежды	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
70.	Контроль внешнего вида	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
71.	Обувь	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
72.	Уход за обувью	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
73.	Последовательность притирки обуви	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
74.	Чистка спортивной обуви	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
75.	Чистка школьной обуви	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
76.	Чисткаменной обуви	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
77.	Чистка обуви	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
78.	Просушивание обуви	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
79.	Уход за обувью	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
80.	Обобщающий урок «Одежда»	Закрепление и повторение пройденного материала. Слушание объяснений учителя.

81.	Уборочныйинвентарь	Беседа. Просмотручебныхфильмов. Самостоятельная работа сраздаточным материалом. Слушание объясненийучителя.
82.	Подметание	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
83.	Подметание	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
84.	Подметание	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
85.	Подметание	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
86.	Уходзауборочным инвентарем	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
87.	Вытирание пыли	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
88.	Вытирание пыли	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
89.	Вытирание пылис различных поверхностей	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
90.	Вытирание пылис окон	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
91.	Влажнаяуборка	Беседа. Просмотручебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объясненийучителя.
92.	Влажнаяуборка	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
93.	Влажнаяуборка	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
94.	Влажнаяуборка	Выполнение практическихзаданий.Наблюдение за действиямиучителя.
95.	Влажнаяуборка	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
96.	Просушивание мокрых тряпок	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
97.	Пылесос	Беседа. Просмотручебныхфильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объясненийучителя.
98.	Уборка пылесосом	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
99.	Выбор моющихсредств дляуборки	Выполнение практическихзаданий. Наблюдениеза действиямиучителя.
100	Мытье зеркало истекла	Беседа. Просмотручебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объясненийучителя.
101	Мытье зеркало истекла	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
102	Мытье зеркала	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.
103	Мытье окна	Выполнение практическихзаданий. Наблюдение за действиямиучителя.

104	Уборка в доме	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
105	Обобщающий урок «Уборка в доме»	Закрепление и повторение пройденного материала Слушание объяснений учителя.
106	Уборка снега на территории	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
107	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
108	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
109	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
110	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
111	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
112	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
113	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
114	Уборка снега	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
115	Обобщающий урок «Уборка территории»	Закрепление и повторение пройденного материала Слушание объяснений учителя.
116	Приготовление блюд	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
117	Рецепт	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
118	Рецепты салатов	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
119	Рецепты бутербродов	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
120	Рецепты супов	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
121	Рецепты вторых блюд	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
122	Обработка овощей	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
123	Обработка свежих овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
124	Обработка варенных овощей	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным

		материалом. Слушание объяснений учителя.
125	Чистка овощей	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
126	Чистка свежих овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
127	Чистка варенных овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
128	Натираание продуктов на терке	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
129	Натираание продуктов на терке	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
130	Формы нарезки овощей	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
131	Формы нарезки свежих овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
132	Формы нарезки свежих овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
133	Формы нарезки варенных овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
134	Формы нарезки варенных овощей	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
135	Нарезка зелени	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
136	Нарезка зелени	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
137	Приготовление салата «Морковный».	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
138	Приготовление салата «Домашний»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
139	Приготовление салата «Сырный»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
140	Приготовление салата «Здоровье»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
141	Приготовление салата «Под шубой»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
142	Приготовление салата «Дачный»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
143	Приготовление салата «Новинка»	Беседа. Слушание объяснений учителя.

		Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
144	Приготовление салата «Зимний»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
145	Приготовление салата «Ералаш»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
146	Обобщающий урок «Салаты»	Закрепление и повторение пройденного материала Слушание объяснений учителя.
147	Правила ТБ при использовании электроприборов	Беседа. Просмотр учебных фильмов. Самостоятельная работа с раздаточным материалом. Слушание объяснений учителя.
148	Отваривание яиц	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
149	Приготовление яичницы-глазуньи	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
150	Приготовление омлета	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
151	Приготовление омлета с гарниром	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
152	Приготовление «ракушки с маслом»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
153	Приготовление «рожки из твердых сыров»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
154	Приготовление «рожки с сосисками»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
155	Приготовление «макарон по-флотски»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
156	Приготовление «Макарон с фаршем»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
157	Приготовление «спагетти по-итальянски».	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
158	Приготовление пиццы	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
159	Приготовление сладкой пиццы	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
160	Приготовление компота из	Беседа. Слушание объяснений учителя.

	сухофруктов	Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
161	Приготовление морса из ягод	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
162	Приготовление салата «Фруктовый»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
163	Приготовление салата «Фруктово-ягодный»	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
164	Приготовление тоста с джемом	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
165	Приготовление гренок	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
166	Приготовление слоек с яблоками	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
167	Приготовление бисквитных коржей	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
168	Приготовление бисквитных коржей	Беседа. Слушание объяснений учителя. Выполнение практических заданий. Наблюдение за действиями учителя.
169	Чаепитие	Беседа.
170	Повторение	Повторение пройденного материала
171	170 часов	

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), тапки, настенные и индивидуальные зеркала, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, электровафельница), уборочный инвентарь (тапки, лопаты, грабли), лейки.