

Рабочая программа по учебному предмету
«Домоводство»
для обучающихся
с умеренной умственной отсталостью,
(интеллектуальными нарушениями)
в 5-9 классе.

Содержание учебного предмета.

Рабочая программа учебного предмета, формируется с учётом рабочей программы воспитания.

Покупки.

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

Обращение с кухонным инвентарем.

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

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

Приготовление пищи.

Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на

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

Уход за вещами

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

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

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви:

открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

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 территории.

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

Учебно-методическое обеспечение

1. Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.
2. Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото,) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство»

5 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол.	Основные
---	-----------------------------	------	----------

		часов	виды учебной деятельности
	1 четверть – 27 ч		
	Покупки	12	
1	Планирование покупок.	1	
2	Выбор места совершения покупок.	1	
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1	
4	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
5-6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	2	
7-8	Складывание покупок в сумку.	2	
9-10	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.	2	
11-12	Раскладывание продуктов в места хранения.	2	
	Обращение с кухонным инвентарем.	20	
13	Обращение с посудой.	1	
14	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	
15	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	
16	Различение чистой и грязной посуды.	1	
17	Очищение остатков пищи с посуды.	1	
18	Замачивание посуды.	1	
19	Протирание посуды губкой.	1	
20	Чистка посуды.	1	
21	Ополаскивание посуды.	1	
22	Сушка посуды.	1	
23	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1	
24	Обращение с бытовыми приборами.	1	
25	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
26	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	
27	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	
	2 четверть -21 ч		
28	Мытье бытовых приборов.	1	
29	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
30	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
31	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	
32	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток,	1	

Определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя. Учиться работать по предложенному у учителем плану. Учиться отличать верно выполненное задание от неверного. Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке. Ориентировать ся в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой

	расставление солонки и ваз, расставление блюд.		жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы. Просмотр учебных фильмов Наблюдение за демонстрациям и учителя Работа с раздаточным материалом Игровая, творческая, познавательная, коммуникативная, усвоение нового материала Разучивание символических социальных жестов. Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками, фотографиями, слайдами, видеосюжетам и и пр.). Экскурсии
	Приготовление пищи.	20	
33-34	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	
35	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	
36	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	
37	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	
38	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	
38-40	Чистка овощей. Резание ножом.	2	
41	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирающие продукты на терке.	1	
42	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	
43	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиение воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.	1	
44-45	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	2	
46-47	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.	2	
48	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	
	3 четверть -27 ч		
49	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.	1	
50	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).	1	
51	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.	1	
52	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,	1	

	включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.		Работа в тетради Практические работы.
	Уход за вещами	20	
	<i>Ручная стирка.</i>	6	
53	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	
54-55	Замачивание белья. Застирывание белья.	2	
56-57	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	
58	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.	1	
	<i>Машинная стирка.</i>	5	
59	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	1	
60	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1	
61	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	1	
62	Мытье и сушка машины.	1	
63	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.	1	
	<i>Глажение утюгом.</i>	9	
64	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	
65	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.	1	
66	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	1	
67-68	Чистка одежды.	2	
69-70	Уход за обувью.	2	
71	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1	
72	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.	1	
	Уборка помещения.	20	
	<i>Уборка мебели.</i>	5	
73-75	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание	3	

	поверхности мебели.		
	4 четверть – 24 ч		
76-77	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.	2	
	<i>Уборка пола.</i>	11	
78-79	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	
80-81	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	2	
82	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	1	
83-84	Чистка поверхности пылесосом.	2	
85-86	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.	2	
87-88	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.	2	
	<i>Мытье стекла (зеркала).</i>	4	
89-92	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.	4	
	Уборка территории.	10	
93-94	Уборка бытового мусора.	2	
95-96	Подметание территории.	2	
97-98	Сгребание травы и листьев.	2	
99	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	3	

6 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
	1 четверть – 45 ч	25	Определять и формулировать
	Покупки		
1-3	Планирование покупок.	3	
4-5	Выбор места совершения покупок.	2	
6-8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	3	
9-11	Нахождение нужного товара в магазине.	3	
12-15	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку,	4	

	приклеивание ценника к пакету с продуктом.		ь цель деятельности на уроке с помощью учителя. Учиться работать по предложенно му учителем плану. Учиться отличать верно выполненное задание от неверного. Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональну ю оценку деятельности класса на уроке. Ориентироват ься в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Перерабатыва ть полученную
16-18	Складывание покупок в сумку.	3	
19-22	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.	4	
23-25	Раскладывание продуктов в места хранения.	3	
	Обращение с кухонным инвентарем.	34	
26-28	Обращение с посудой.	3	
29-31	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	3	
32-34	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	3	
35-36	Различение чистой и грязной посуды.	2	
37	Очищение остатков пищи с посуды.	1	
38	Замачивание посуды.	1	
39	Протирание посуды губкой.	1	
40-41	Чистка посуды.	2	
42	Ополаскивание посуды.	1	
43	Сушка посуды.	1	
44-45	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	2	
	2 четверть – 35 ч		
46-47	Обращение с бытовыми приборами.	2	
48	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
49	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	
50-51	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	
52	Мытье бытовых приборов.	1	
53	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
54	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
55-57	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	3	
58-59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	
	Приготовление пищи.	33	
60-61	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	
62-63	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	
64-65	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	

66-67	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Перерабатыва ть полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы. Просмотр учебных фильмов Наблюдение за демонстрация ми учителя Работа с раздаточным материалом
68-69	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	2	
70-71	Чистка овощей. Резание ножом.	2	
72-73	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натираание продуктов на тёрке.	2	
74-75	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	
76-77	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.	2	
78-79	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	2	
80	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.	1	Игровая, творческая, познавательна я, коммуникати вная, усвоение нового материала Разучивание символически х социальных жестов. Работа с предметной и изобразительн ой наглядностью (картинками, фотографиям и, слайдами, видеосюжета ми и пр.). Экскурсии Работа в тетради Практические
3 четверть – 45ч			
81	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.	1	
82-83	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	
84-85	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.	2	
86-87	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).	2	
88-89	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	2	

	продуктов.		работы.
90-92	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.	3	
	Уход за вещами	34	
	<i>Ручная стирка.</i>	9	
93-94	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	
95-97	Замачивание белья. Застирывание белья.	3	
98-99	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	
100-101	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.	2	
	<i>Машинная стирка.</i>	11	
102-103	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	2	
104-105	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	2	
106-107	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	2	
108-109	Мытье и сушка машины.	2	
110-112	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.	3	
	<i>Глажение утюгом.</i>	16	
113	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	
114-116	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.	3	
117-119	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	3	
120-122	Чистка одежды.	3	
123-124	Уход за обувью.	2	

125	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1
	4 четверть – 40 ч	
126	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1
127-128	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натираание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	2
	Уборка помещения.	27 (24)
	<i>Уборка мебели.</i>	7
129-131	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3
132-135	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.	4
	<i>Уборка пола.</i>	14
136-137	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2
138-140	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	3
142-143	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2
144-145	Чистка поверхности пылесосом.	2
146-147	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.	2
148-150	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.	3
	<i>Мытье стекла (зеркала).</i>	5
151-155	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.	5
	Уборка территории.	15

156-158	Уборка бытового мусора.	3	
159-161	Подметание территории.	3	
162-164	Сгребание травы и листьев.	3	
165	Уборка территории	1	

7 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
	1 четверть 45 ч		
	Покупки	25	
1-3	Планирование покупок.	3	Определять и формулировать цель деятельности и на уроке с помощью учителя. Учиться работать по предложенному учителем плану. Учиться отличать верно выполненное задание от неверного. Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональ
4-5	Выбор места совершения покупок.	2	
6-8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	3	
9-11	Нахождение нужного товара в магазине.	3	
12-15	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	4	
16-18	Складывание покупок в сумку.	3	
19-22	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.	4	
23-25	Раскладывание продуктов в места хранения.	3	
	Обращение с кухонным инвентарем.	34	
26-28	Обращение с посудой.	3	
29-31	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	3	
32-34	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	3	
35-36	Различение чистой и грязной посуды.	2	
37	Очищение остатков пищи с посуды.	1	
38	Замачивание посуды.	1	
39	Протирание посуды губкой.	1	
40-41	Чистка посуды.	2	
42	Ополаскивание посуды.	1	
43	Сушка посуды.	1	

44-45	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	2	ную оценку деятельность и класса на уроке. Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы. Просмотр учебных
	2 четверть – 35ч		
46-47	Обращение с бытовыми приборами.	2	
48	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
49	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	
50-51	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	
52	Мытье бытовых приборов.	1	
53	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
54	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
55-57	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	3	
58-59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	
	Приготовление пищи.	33	
60-61	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	
62-63	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	
64-65	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	
66-67	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	
68-69	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	2	
70-71	Чистка овощей. Резание ножом.	2	
72-73	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натираание продуктов на тёрке.	2	
74-75	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	
76-77	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.	2	
78-79	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	2	
80	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.	1	

	3 четверть – 45ч		фильмов
81	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.	1	Наблюдение за демонстрациями учителя
82-83	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	Работа с раздаточным материалом
84-85	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	2	Игровая, творческая, познавательная, коммуникативная, усвоение нового материала
86-87	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).	2	Разучивание символических социальных жестов.
88-89	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.	2	Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками, фотографиями, слайдами, видеосюжетами и пр.).
90-92	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.	3	Экскурсии
	Уход за вещами	34	Работа в тетради
	<i>Ручная стирка.</i>	9	Практические работы.
93-94	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	
95-97	Замачивание белья. Застирывание белья.	3	
98-99	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	
100-101	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.	2	
	<i>Машинная стирка.</i>	11	
102-103	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	2	

104-105	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	2	
106-107	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	2	
108-109	Мытье и сушка машины.	2	
110-112	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.	3	
	<i>Глажение утюгом.</i>	16	
113	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	
114-116	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.	3	
117-119	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	3	
120-122	Чистка одежды.	3	
123-124	Уход за обувью.	2	
125	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1	
	4 четверть – 40 ч		
126	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1	
127-128	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натираание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	2	
	Уборка помещения.	27 (24)	
	<i>Уборка мебели.</i>	7	
129-131	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3	
132-135	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.	4	
	<i>Уборка пола.</i>	14	

136-137	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	
138-140	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	3	
142-143	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2	
144-145	Чистка поверхности пылесосом.	2	
146-147	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.	2	
148-150	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.	3	
	<i>Мытье стекла (зеркала).</i>	5	
151-155	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	5	
	Уборка территории.	15	
156-158	Уборка бытового мусора.	3	
159-161	Подметание территории.	3	
162-164	Сгребание травы и листьев.	3	
165	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	4	

8 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
	1 четверть – 45 ч		
	Покупки	25	
1-3	Планирование покупок.	3	Определять и формулировать цель деятельности и на уроке с
4-5	Выбор места совершения покупок.	2	
6-8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	3	
9-11	Нахождение нужного товара в магазине.	3	
12-15	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	4	
16-18	Складывание покупок в сумку.	3	
19-22	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время	4	

	пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.		помощью учителя. Учиться работать по предложенному учителем плану. Учиться отличать верно выполненное задание от неверного. Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке. Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.
23-25	Раскладывание продуктов в места хранения.	3	
	Обращение с кухонным инвентарем.	34	
26-28	Обращение с посудой.	3	
29-31	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	3	
32-34	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	3	
35-36	Различение чистой и грязной посуды.	2	
37	Очищение остатков пищи с посуды.	1	
38	Замачивание посуды.	1	
39	Протирание посуды губкой.	1	
40-41	Чистка посуды.	2	
42	Ополаскивание посуды.	1	
43	Сушка посуды.	1	
44-45	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка .	2	
	2 четверть – 35 ч		
46-47	Обращение с бытовыми приборами.	2	
48	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
49	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	
50-51	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	
52	Мытье бытовых приборов.	1	
53	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
54	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
55-57	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	3	
58-59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	
	Приготовление пищи.	33	
60-61	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	
62-63	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	
64-65	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	
66-67	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	
68-69	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	2	
70-71	Чистка овощей. Резание ножом.	2	

72-73	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке.	2	Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы. Просмотр учебных фильмов. Наблюдение за демонстрациями учителя. Работа с раздаточным материалом. Игровая, творческая, познавательная, коммуникативная, усвоение нового материала. Разучивание символических социальных жестов. Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками
74-75	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	
76-77	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.	2	
78-79	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	2	
80	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.	1	
	3 четверть – 45 ч		
81	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката:	1	
82-83	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	
84-85	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	2	
86-87	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).	2	
88-89	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.	2	
90-92	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.	3	
	Уход за вещами	34	,

			фотография ми, слайдами, видеосюжет ами и пр.). Экскурсии Работа в тетради Практически е работы.
	<i>Ручная стирка.</i>	9	
93-94	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	
95-97	Замачивание белья. Застирывание белья.	3	
98-99	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	
100-101	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.	2	
	<i>Машинная стирка.</i>	11	
102-103	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	2	
104-105	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	2	
106-107	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	2	
108-109	Мытье и сушка машины.	2	
110-112	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.	3	
	<i>Глажение утюгом.</i>	16	
113	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	
114-116	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.	3	
117-119	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	3	
120-122	Чистка одежды.	3	
123-124	Уход за обувью.	2	
125	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1	
	4 четверть – 40 ч		
126	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви	1	
127-128	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на	2	

	ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.		
	Уборка помещения.	7 (24)	
	<i>Уборка мебели.</i>	7	
129-131	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3	
132-135	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.	4	
	<i>Уборка пола.</i>	14	
136-137	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	
138-140	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	3	
142-143	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2	
144-145	Чистка поверхности пылесосом.	2	
146-147	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.	2	
148-150	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.	3	
	<i>Мытье стекла (зеркала).</i>	5	
151-155	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.	5	
	Уборка территории.	15	
156-158	Уборка бытового мусора.	3	
159-161	Подметание территории.	3	
162-164	Сгребание травы и листьев.	3	
165	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	4	

9 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды
---	-----------------------------	--------------	---------------

			учебной деятельност и
	1 четверть – 45 ч		
	Покупки	25	
1-3	Планирование покупок.	3	
4-5	Выбор места совершения покупок.	2	
6-8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	3	
9-11	Нахождение нужного товара в магазине.	3	
12-15	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	4	
16-18	Складывание покупок в сумку.	3	
19-22	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.	4	
23-25	Раскладывание продуктов в места хранения.	3	
	Обращение с кухонным инвентарем.	34	
26-28	Обращение с посудой.	3	
29-31	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	3	
32-34	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	3	
35-36	Различение чистой и грязной посуды.	2	
37	Очищение остатков пищи с посуды.	1	
38	Замачивание посуды.	1	
39	Протирание посуды губкой.	1	
40-41	Чистка посуды.	2	
42	Ополаскивание посуды.	1	
43	Сушка посуды.	1	
44-45	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	2	
	2 четверть – 35 ч		
46-47	Обращение с бытовыми приборами.	2	
48	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1	
49	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	
50-51	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	
52	Мытье бытовых приборов.	1	
53	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	
54	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	
55-57	Раскладывание столовых приборов и посуды при	3	

Определять и формулировать цель деятельности и на уроке с помощью учителя. Учиться работать по предложенному учителем плану. Учиться отличать верно выполненное задание от неверного. Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности и класса на уроке. Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Добывать

	сервировке стола.		новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса. Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы. Просмотр учебных фильмов. Наблюдение за демонстрациями учителя. Работа с раздаточным материалом. Игровая, творческая, познавательная, коммуникативная, усвоение нового материала
58-59	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	
	Приготовление пищи.	33	
60-61	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	
62-63	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	
64-65	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	
66-67	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	
68-69	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	2	
70-71	Чистка овощей. Резание ножом.	2	
72-73	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирающие продукты на тёрке.	2	
74-75	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	
76-77	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиравание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.	2	
78-79	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	2	
80	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.	1	
	3 четверть – 45 ч		
81	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката:	1	
82-83	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	
84-85	Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	2	
86-87	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).	2	
88-89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный	2	

	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.		Разучивание символических социальных жестов. Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками, фотографиями, слайдами, видеосюжетами и пр.). Экскурсии в тетради Практические работы.
90-92	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.	3	
	Уход за вещами	34	
	<i>Ручная стирка.</i>	9	
93-94	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	
95-97	Замачивание белья. Застирывание белья.	3	
98-99	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	
100-101	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.	2	
	<i>Машинная стирка.</i>	11	
102-103	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	2	
104-105	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	2	
106-107	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	2	
108-109	Мытье и сушка машины.	2	
110-112	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.	3	
	<i>Глажение утюгом.</i>	16	
113	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	
114-116	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.	3	
117-119	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	3	

120-122	Чистка одежды.	3	
123-124	Уход за обувью.	2	
125	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1	
	4 четверть - 40 ч		
126	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	1	
127-128	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натираание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	2	
	Уборка помещения.	27	
	<i>Уборка мебели.</i>	7	
129-131	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	3	
132-135	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхностей, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.	4	
	<i>Уборка пола.</i>	14	
136-137	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	
138-140	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	3	
142-143	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2	
144-145	Чистка поверхности пылесосом.	2	
146-147	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.	2	
148-150	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.	3	
	<i>Мытье стекла (зеркала).</i>	5	
151-155	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего	5	

	средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.		
	Уборка территории.	15	
156-158	Уборка бытового мусора.	3	
159-161	Подметание территории.	3	
162-164	Сгребание травы и листьев.	3	
165	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	4	