

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОХОМСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

(ОГКОУ «Кохомская КШИ»)

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
(Протокол №1 от 31.08.2020)

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы:

(Приказ № 40-ОД от 31.08.2020)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«ДОМОВОДСТВО»
-9 класс)

Составитель: Спиридонова О.М.,
учитель начальных классов,
первой квалификационной категории

2020г.

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 3-9 классов с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (2 вариант) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 года N 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. года № 273 «Об образовании в Российской Федерации» и на основе нормативно-правовых документов:

- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 2 вариант ОГКОУ «Кохомская КШИ»
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 2 вариант
- Письмом Министерства образования от октября 2015 г. № 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».

Программа «Домоводство» разработана для обучения обучающихся интеллектуальное развитие, которых не позволяет освоить АООП (вариант 1), либо они испытывают существенные трудности в ее освоении. Такая группа обучающихся получает образование по АООП (2 вариант). Либо на ее основе образовательная организация разрабатывает специальную индивидуальную программу развития (СИПР), в которой учитываются индивидуальные образовательные потребности конкретного обучающегося.

Для обучающихся, получающих образование по АООП 2 варианта, характерно интеллектуальное и психофизическое недоразвитие в умеренной, тяжелой или глубокой степени, которое может сочетаться с локальными или системными нарушениями зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени тяжести. У некоторых детей выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их индивидуальное развитие и обучение.

2. Общая характеристика учебного предмета «Домоводство»

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например,

занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». На уроках домоводства усиливается внимание к

вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир». В учебном плане предмет представлен с 3 по 9 годы обучения.

Класс (год обучения)	Количество часов в неделю	Количество часов за год
3 класс	3	102
4 класс	3	102
5 класс	3	102
6 класс	5	170
7 класс	5	170
8 класс	5	170
9 класс	5	170
Итого	29	986

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся. Освоение АООП (вариант 2) обеспечивает достижение обучающимися с умственной отсталостью **двух видов результатов: ожидаемых личностных и возможных предметных.**

Основным **ожидаемым результатом** освоения обучающимися АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Личностные результаты

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающейся в различных средах:

основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
работа в коллективе (ученик – ученик);
слушание и понимание инструкции педагога;
формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
обращение за помощью и принятие помощи педагога.

Предметные результаты освоения программы:

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 и др.;

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

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Программа формирования базовых учебных действий

Программа формирования базовых учебных действий (БУД) обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) направлена на формирование готовности у детей к овладению содержания АООП по предмету, реализуется в процессе всего школьного обучения.

Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми (родственник, специалист, ассистент и др.) и сверстниками: спокойное пребывание в новой среде;

перемещение в новой среде без проявлений дискомфорта;

принятие контакта, инициированного взрослым;

установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса;

ориентация в учебной среде (пространство, материалы, расписание) класса;

планирование учебного дня;

ориентация в расписании дня (последовательности событий/занятий, очередности действий); следование расписанию дня.

Формирование учебного поведения:

поддержание правильной позы;

направленность взгляда на лицо взрослого, на выполняемое задание;

подражание простым движениям и действиям с предметами;

выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.);

принятие помощи взрослого;

использование по назначению учебных материалов;

выполнение простых действий с одним предметом (по подражанию);

выполнение действий с предметами (по подражанию);

выполнение простых действий с картинками (по подражанию);

соотнесение одинаковых предметов (по образцу);

соотнесение одинаковых изображений (по образцу);

выполнение простых действий с предметами и изображениями (по образцу);

соотнесения предмета с соответствующим изображением (по образцу);

выполнение простых действий по наглядным алгоритмам (расписаниям) (по образцу);

сидение за столом в течение определенного периода времени на групповом занятии;

выполнение движений и действий с предметами по подражанию и по образцу на групповом занятии;
выполнение речевых инструкций на групповом занятии;
выполнение задания в течение определенного временного промежутка на групповом занятии;
принятие помощи учителя на групповом занятии;
Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками, самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.
выполнение задания полностью (от начала до конца);
выполнение задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов);
выполнение задания с заданными качественными параметрами;
переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

В процессе обучения осуществляется мониторинг всех групп БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся.

Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся:

входить и выходить из учебного помещения со звонком;
ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;
адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
принимать цели и произвольно включаться в деятельность;
передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения.

Формирование учебного поведения:

направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание):
переключает взгляд с одного предмета на другой;
фиксирует взгляд на лице педагога;
фиксирует взгляд на лице педагога с использованием голоса;
фиксирует взгляд на изображении;
фиксирует взгляд на экране монитора.
умение выполнять инструкции педагога:
понимает жестовую инструкцию;
понимает инструкцию по пиктограммам;
выполняет стереотипную инструкцию (отрабатываемая с конкретным учеником на данном этапе обучения).
использование по назначению учебных материалов:

бумаги; карандаша, мела

умение выполнять действия по образцу и по подражанию:

выполняет действие способом рука-в-руке;

подражает действиям, выполняемым педагогом;

последовательно выполняет отдельные операции действия по образцу педагога.

Формирование умения выполнять задание:

в течение определенного периода времени:

способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 3-4 мин.

от начала до конца:

при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца.

Возможные предметные результаты 3 класс

Овладение :

- правилами и последовательностью проведения сухой и влажной уборки;
- санитарно-гигиеническими требованиями и правилами безопасности при работе с бытовыми электроприборами;
- правилами пользования утюгом, феном;
- правилами ухода за одеждой, обувью, бельем;
- правилами сушки одежды и обуви;
- правилами гигиены при приготовлении пищи;
- правилами пользования газовой плитой, холодильником;
- ТБ при работе с уборочным инвентарем, правила хранения инвентаря.
- умением производить сухую и влажную уборку помещений;
- умением убирать бытовой мусор, подметать территорию.
- умением ухаживать за полом;
- умением подбирать одежду и обувь по сезону;
- умением соблюдать последовательность действий при ручной стирке;
- умением выбирать продукты для покупок;
- умением пользоваться утюгом, феном;
- умением убирать мусор на школьном участке;
- умением пользоваться лопатой, веником;
- умением соблюдать правила поведения в общественных местах.

Возможные предметные результаты 4 класс

- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.
- соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

- подготовка к приготовлению блюда.
- знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.
- выбор продуктов, инвентаря необходимых для приготовления блюда
- 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 ручной стирке: замачивание белья, застирывание белья.
- 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.
- соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.
- соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: вытирание предметов интерьера.
- соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом
- уход за уборочным инвентарем.

Возможные предметные результаты 5 класс **Овладение навыками :**

- убирать бытовой мусор на пришкольной территории;
- убирать с поверхности стола остатки еды и мусора;
- вытирать поверхность мебели;
- вытирать поверхность шкафа;
- различать основные части пылесоса;
- знать правила безопасности при работе с пылесосом;
- уметь пользоваться пылесосом;
- чистить небольшую поверхность пылесосом;
- соблюдать последовательность действий при мытье пола;
- отличать грязное бельё от чистого;
- сортировать бельё перед стиркой по цвету;
- сортировать бельё с опорой на образцы тканей;
- различать виды стиральных машин;
- различать части стиральной машины;
- закладывать и вынимать бельё из машины;
- различать части утюга;
- соблюдать последовательность действий при глажении белья;
- складывать простынь;
- складывать рубашки;
- различать средства для чистки обуви;
- выбирать чистящее средство для ухода за обувью;
- чистить обувь;
- различать посуду для чая;
- сервировать стол к чаю;
- различать кухонную посуду;
- различать кухонный инвентарь по назначению;
- знать правила техники безопасности при пользовании кухонными принадлежностями;
- узнавать, различать бытовую технику;
- назначение бытовой техники;
- безопасно пользоваться бытовой техникой;

- правильно выбирать места хранения посуды и бытовых приборов;
- различать растения огорода;
- различать растения сада;
- различать мучные изделия, готовые к употреблению;
- различать мучные изделия, требующие приготовления;
- правильно хранить мучные изделия;
- планировать покупки;
- выбирать магазин для совершения покупки;
- ориентироваться в магазине по вывескам;

Возможные предметные результаты 6 класс

Овладение навыками :

- убирать на пришкольной территории;
- убирать траву и листья с помощью грабель;
- вытирать поверхность мебели
- уметь безопасно пользоваться пылесосом;
- чистить поверхность пылесосом;
- соблюдать последовательность действий при мытье пола;
- сортировать бельё перед стиркой по цвету и назначению;
- сортировать бельё из разных видов тканей;
- застирывать, полоскать и выжимать бельё;
- стирать руками и развешивать мелкие вещи;
- различать стиральные машины и их части;
- устанавливать программу, температурный режим;
- соблюдать последовательность действий при машинной стирке;
- закладывать и вынимать бельё из машинки- автомат;
- вывешивать бельё на веревку;
- различать части утюга;
- складывать полотенца;
- складывать наволочки и простыни;
- складывать футболки, рубашки
- чистить одежду;
- ухаживать за обувью, уметь мыть обувь;
- различать столовую посуду;
- сервировать стол к обеду;
- различать кухонные принадлежности;
- пользоваться кухонным инвентарем;
- знать правила по технике безопасности при пользовании кухонными принадлежностями;
- правильно мыть и сушить посуду;
- различать бытовую технику;
- знать правила безопасности при использовании бытовой техники;
- правильно использовать места хранения посуды и бытовой техники;
- различать растения огорода и сада;
- перерабатывать овощи и фрукты;
- перерабатывать ягоды;
- замораживать ягоды;
- правильно хранить крупы и бобовые;
- готовить крупы и бобовые;
- выбирать необходимые товары;
- делать правильные покупки;
- обращаться за помощью к сотрудникам магазина;
- покупать несколько продуктов в разных отделах;
- последовательно действовать при взвешивании товара

Возможные предметные результаты 7 класс

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

-умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

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

-умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения понимание обращенной речи и смысла доступных невербальных графических знаков (рисунков, фотографий, пиктограмм и других графических изображений), неспецифических жестов.

Возможные предметные результаты 8 класс

Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев;

Уметь вытирать пыль с поверхности парты, уметь выполнять доступные поручения;

Уметь ухаживать за мягкой мебелью;

Уметь ухаживать за ковровыми изделиями;

Уметь выполнять гигиенические правила и нормы;

Уметь пользоваться электрическим чайником;

Уметь называть чайную посуду;

Уметь соблюдать правила техники безопасности при работе с холодильником;

Уметь соблюдать правила техники безопасности при работе с газовой плитой;

Уметь протирать бытовые приборы;

Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок на кухне;

Уметь выбрать одежду по назначению, иметь навыки самообслуживания;

Уметь найти форменную одежду для людей разных профессий (милиционер, врач, дворник, повар);

Уметь выбрать приспособления и средства для стирки;

Уметь различать грязное белье от чистого ;

Уметь правильно ухаживать за обувью;

Уметь пользоваться лопатой при уборке снега;

Уметь делать элементарные покупки;

Уметь взвешивать товар и складывать в сумку;

Уметь работать пылесосом;

Уметь ухаживать за комнатными растениями;

Возможные предметные результаты 9 класс

-принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе;

-выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами

-выполнять работу качественно, оценивать полученный результат, радоваться достижениям;

-взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения,

-хранить одежду и обувь в одном месте.

-выполнять правила поведения в семье;

-выполнять хозяйственно-бытовые обязанности по дому.

-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.

В соответствии с требованиями ФГОС УО (ИН) к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его

психофизического развития и особых образовательных потребностей.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения АООП и СИПР.

Годовая промежуточная аттестация представляет собой оценку результатов освоения АООП или СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся применяются метод наблюдения и метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития ребенка. К процессу аттестации обучающегося привлекаются и члены его семьи.

5. Содержание учебного предмета.

Для детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР в ФГОС УО (ИН) предусматривается индивидуальный уровень итогового результата общего образования. Деление содержания программы на классы является условным.

Программа представлена следующими разделами: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Содержание учебного предмета 3 класс (102 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
Обращение с кухонным инвентарем	24 часа	Кухня. Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Мытье кухонного стола. Экскурсия в кабинет СБО. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Правила ухода за плитой. Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником. Викторина «Моя кухня»
Покупки	16 часов	Я иду в магазин. Виды магазинов. Продуктовый магазин. Отделы магазина. Выбор продуктов. Срок годности продуктов. Молочные продукты. Хлебобулочные изделия. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок. Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»
Уход за вещами	17 часов	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи» Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.

		Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажение кухонной салфетки.
Приготовление пищи	18 часов	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Экскурсия в школьную столовую. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая. Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.
Уборка помещений и территории	27 часов	Уход за комнатными растениями. Протирка пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов. Значение комнатных цветов для человека. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой. Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.
Итого:	102	

4 класс (102 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
------------------------------	-------------------------	---

Обращение с кухонным инвентарем	23 часа	Правила уборки и безопасности на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы и правила мытья кухонных приборов. Столовые приборы и правила сервировки стола. Бытовые приборы. Электрический чайник, миксер. Техника безопасности при работе с чайником и миксером.
Покупки	7 часов	Виды рынков. Продуктовый и строительный рынки. Отделы рынков, ассортимент товаров. Правила выбора покупок на рынке. Оплата покупок.
Уход за вещами	24 часа	Гигиенический режим, значение ухода за телом. Виды белья и правила ухода за бельем. Названия и назначение моющих средств. Стиральная машина. Условные обозначения. Правила стирки и утюжки белья. Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности. Виды и назначение зимней одежды и обуви. Правила ухода за зимней одеждой и обувью.
Приготовление пищи	26 часов	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Правила приготовления и ТБ. Выбор продуктов, необходимых для приготовления простых бутербродов. Правила приготовления и ТБ. Виды каш и компотов. Правила хранения компотов и их польза для здоровья человека. Правила уборки посуды и кухни после обеда. Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи». Дидактическая игра «Что лишнее». Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание».
Уборка помещений и территории	22 часа	Электробытовые приборы. Пылесос. Различение составных частей пылесоса. Правила пользования и ТБ. Уборка класса. Инвентарь для уборки, последовательность уборки. Уборка территории. Инвентарь для уборки: назначение, правила использования и хранения. Уборка бытового мусора, подметание.
Итого:	102	

5 класс (102 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
Обращение с кухонным инвентарем	20 часов	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых

		кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.
Покупки	10 часов	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
Уход за вещами	36 часов	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
Приготовление пищи	16 часов	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей.
Уборка помещений и территории	20 часов	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной

		территории. Подметание территории.
Итого:	102	

6 класс (170 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
Обращение с кухонным инвентарем	36 часов	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.
Покупки	16 часов	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
Уход за вещами	39 часов	Назначение одежды. Сезонная одежда. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
Приготовление пищи	56 часов	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Выбор продуктов для приготовления десертов. Виды чая. Приготовление холодных и горячих напитков . Виды бутербродов.
Уборка помещений и территории	23 часа	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.
Итого:	170	

7 класс (170 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
-----------------------	------------------	----------------------------------

Обращение с кухонным инвентарем	44 часа	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.
Покупки	32 часа	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
Уход за вещами	25 часов	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
Приготовление пищи	34 часа	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Выбор продуктов для приготовления бутербродов. Выбор продуктов для салата из вареных и сырых овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей.
Уборка помещений и	35 часов	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола

территории		остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.
Итого:	170	

8 класс (170 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
Обращение с кухонным инвентарем	30 часов	Сервировка стола. Предметы для сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Кухонные принадлежности и их назначение. Кухонная и столовая посуда. Предметы кухонной посуды и их назначение. Предметы столовой посуды и их назначение. Уход за посудой (мытьё, чистка, хранение).
Покупки	6 часов	Места приобретения товаров (магазины, рынки, ярмарки, интернет-магазины. Универсальные магазины. Отделы универсального магазина. Планирование покупок. Составление списка покупок. Выбор товара. Правила и последовательность приобретения товаров в магазине. Последовательность взвешивания товара в магазине самообслуживания.
Уход за вещами	32 часа	Виды стирки. ТБ при работе с стиральной машиной. ТБ при работе с средствами для стирки. Устройство стиральной машины. Последовательность действий при машинной стирке. Подбор средства для стирки. Последовательность действий при ручной стирке. Устройство утюга. ТБ при работе с утюгом. Последовательность действий при глажении белья. Хранение одежды.
Приготовление пищи	42 часа	Способы переработки овощей. Способы переработки фруктов. Мучные изделия, готовые к употреблению. Мучные изделия, требующие приготовления. Правила хранения мучных изделий.
Уборка помещений и территории	60 часов	Уборочный инвентарь. ТБ при уборке территории. Правила ухода за уборочным инвентарем. Выполнение уборки бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега. Уход за уборочным инвентарем.
Итого:	170	

9 класс (170 ч)

Наименование разделов	Количество часов	Содержание тем учебного предмета
Обращение с кухонным инвентарем	30 часов	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов для обеда. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд. Выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.
Покупки	6 часов	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.
Уход за вещами	47 часов	Виды стирки. ТБ при работе с стиральной машиной. ТБ при работе с средствами для стирки. Устройство стиральной машины. Последовательность действий при машинной стирке. Подбор средства для стирки. Последовательность действий при ручной стирке. Устройство утюга. ТБ при работе с утюгом. Последовательность действий при глажении белья. Хранение одежды.
Приготовление пищи	42 часа	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Правила приготовления и ТБ. Выбор продуктов, необходимых для приготовления простых бутербродов. Правила приготовления и ТБ. Виды каш и компотов. Правила хранения компотов и их польза для здоровья человека. Правила уборки посуды и кухни после обеда. Дидактическая игра «Что лишнее».
Уборка помещений и территории	45 часов	Уборочный инвентарь. ТБ при уборке территории. Правила ухода за уборочным инвентарем. Выполнение уборки бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега. Уход за уборочным инвентарем.
Итого:	170	

7. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Технические средства обучения.

1. Компьютер
2. Мультимедийный проектор
3. Интерактивная доска

Учебно-практическое оборудование.

Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения
- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

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 и др.

Оборудование:

- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер,
- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),
- стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска,
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электро-вафельница),
- ковролиновая, грифельная и магнитная доски,
- уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Учебно-методическая литература для педагогов:

1. Елисеева Е.Н., Истомина О.В., Рудакова Е.А. «Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого-педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке специальной индивидуальной программы развития (СИПР)». Псков: 2018.
2. Елисеева Е.Н., Рудакова Е.А., Истомина О.В. «Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого-педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке специальной индивидуальной программы развития (СИПР)». Псков: 2018.
3. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта: Программно-методические материалы / под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: ВЛАДОС, 2010.
4. Стребелева Е.А. Коррекционно-развивающее обучение детей в процессе дидактических игр: пособие для учителя-дефектолога/ Е.А. Стребелева. – М., 2008.
5. Шипицына Л.М. Развитие навыков общения у детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. – СПб: СОЮЗ, 2004

8. Контрольно-оценочные средства.

Контрольно-оценочные средства (Приложение) разработаны на основе материала, который содержится в книгах Елисеева Е.Н., Рудакова Е.А., Истомина

О.В.

«Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого- педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке специальной индивидуальной программы развития (СИПР)», Елисеева Е.Н., Истомина О.В., Рудакова Е.А. «Диагностический материал и методические рекомендации для проведения психолого-педагогического обследования детей с выраженным нарушением интеллекта, ТМНР при разработке специальной индивидуальной программы развития (СИПР)».

Календарно – тематическое планирование 3 класс, 3 часа в неделю (102 часа)

№ п/п	Тема	Дата	
		План	Факт
1 четверть			
1	Что изучает домоводство. Вводная беседа.		
2	Моя квартира.		
3	Один дома. Правила безопасности.		
4	Расположение и назначение комнат.		
5	Кухня.		
6	Правила безопасности на кухне.		
7	Чистота – залог здоровья. Правила уборки на кухне.		
8	Моющие средства для кухни		
9-10	Кухонные приборы. Ложки и вилки.		
11-12	Правила мытья кухонных приборов.		
13-14	Электробытовые приборы на кухне.		
15	Газовая и электрическая плита.		
16-17	Техника безопасности при работе с плитой.		
18-19	Правила ухода за плитой.		
20--21	Холодильник. Назначение холодильника.		
22-23	Правила ухода за холодильником.		
24	Викторина «Моя кухня».		
26	Повторение пройденного материала		
2 четверть			
27-28	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты		
29-30	Я иду в магазин.		
31-32	Виды магазинов.		
33-34	Планирование покупок		
35-36	Правила поведения в магазинах.		
37-38	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы		
39-40	Продуктовый магазин. Магазины «Пятерочка», «Магнит».		
41-42	Отделы магазина.		
43-44	Выбор продуктов.		
45-46	Мясные продукты.		
47-48	Молочные продукты.		
3 четверть			
49-50	Хлебобулочные изделия.		
51-52	Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»		
53-54	Уход за вещами.		
55-56	Выбор моющего средства.		
57-58	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи».		
59-60	Различение составных частей утюга.		
61-62	Уборка помещения.		
63-64	Уборка мебели.		
65-66	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.		
67-68	Вытирание поверхности мебели. Практическая работа.		
69-70	Практическая работа. Уборка пола.		

71-72	Сметание мусора на полу в определенное место. Практическая работа.		
73-74	Мытье стекла.		
75	Мытье зеркала. Практическая работа.		
76	Инвентарь для уборки снега.		
4 четверть			
77	Правила ухода и хранения инвентаря.		
78-79	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Салат		
80	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.		
81	Экскурсия в школьную столовую.		
82	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.		
83	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		
84	Электрический чайник. Наливание воды в чайник. Кипячение.		
85	Сервировка стола для чая.		
86	Виды чая.		
87	Способы заваривания чая.		
88	Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей»		
89	Холодные напитки. Морс.		
90	Различение напитков		
91	Правила хранения холодных напитков.		
92	Электробытовые приборы. Фен.		
93	Различение составных частей фена.		
94	Правила пользования феном		
95	Уход за комнатными растениями.		
96	Протирка пыли с цветов.		
97	Опрыскивание цветов.		
98	Поливание цветов		
99	Правила поведения в школьной столовой.		
100	Уборка после приёма пищи.		
101	Уборка класса. Последовательность уборки.		
102	Стребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.		

Календарно – тематическое планирование 4 класс, 3 часа в неделю (102 часа)

№ п/п	Тема	Дата	
		План	Факт
1 четверть			
1	Что изучает домоводство. Вводная беседа.		
2	Моя квартира.		
3	Расположение и назначение комнат.		
4	Кухня.		
5	Чистота – залог здоровья. Правила уборки на кухне.		
6	Моющие средства для кухни		
7	Один дома. Правила безопасности.		
8	Правила безопасности на кухне.		
9-10	Правила безопасности на кухне. Моделирование		

	жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода»»		
11-12	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы		
13-14	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Как обращаться за помощью взрослым»		
15	Моющие средства для кухни. Лото.		
16-17	Моющие средства для кухни. Аппликация.		
18-19	Лото. "Чайная пара"		
20	Кухонные приборы. Ложки и вилки.		
21-22	Кухонная мебель.		
23	Назначение кухонной мебели.		
24	Стол и стулья.		
25	Мытье кухонного стола. Практическая работа.		
2 четверть			
26-27	Гигиенический режим, значение ухода за телом.		
28	Виды белья.		
29	Режим смены белья.		
30	Правила хранения белья.		
31-32	Моющие средства, назначение.		
33	Условные обозначения моющих средств, их значение		
34-35	Стиральная машина. Условные обозначения.		
36	Правила безопасности при работе со стиральной машиной.		
37	Правила подготовки вещей к стирке.		
38	Правила замачивания белья.		
39	Правила стирки белья.		
40	Правила сушки белья.		
41	Виды зимней одежды.		
42	Назначение зимней одежды.		
43	Уход за зимней одеждой		
44	Ремонт одежды.		
45	Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.		
46	Виды зимней обуви.		
47	Назначение зимней обуви.		
48	Средства для ухода за зимней обувью.		
3 четверть			
49	Инвентарь для уборки снега.		
50	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Практическая работа.		
51-52	Уход за уборочным инвентарем.		
53-54	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц.		
55	Виды бутербродов		
56-57	Выбор инвентаря, продуктов для приготовления простого бутерброда.		
58	Блюда из круп. Каши.		
59	Блюда из круп. Гречневая каша.		
60	Молочные каши. Манная каша.		
61-62	Лото «Молочные каши»		

63	Польза каши для здоровья человека.		
64	Третьи блюда. Компоты.		
65	Виды компотов. Консервированный компот.		
66	Виды компотов. Компот из сухофруктов.		
67	Виды компотов. Компот из свежих фруктов.		
68	Дидактическая игра «Определи на вкус»		
69	Правила хранения компотов.		
70	Польза компотов для здоровья человека.		
71	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.		
72	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду.		
73	Сюжетно-ролевая игра «Накрываем стол к обеду»		
74	Правила уборки посуды после обеда. Практическая работа.		
75	Уборка кухни после приготовления обеда.		
76	Дидактическая игра «Что лишнее»		
77	Лото «Продукты питания»		
4 четверть			
78	Виды рынков.		
79	Продуктовый рынок.		
80	Отделы продуктового рынка.		
81	Правила покупки продуктов на рынке и оплата товара.		
82	Строительный рынок.		
83	Отделы строительного рынка.		
84	Правила покупки товаров на строительном рынке и оплата товара.		
85	Электробытовые приборы. Пылесос.		
86	Различение составных частей пылесоса.		
87	Правила пользования пылесосом.		
88	Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом»		
89	Уборка класса. Последовательность уборки.		
90	Инвентарь для уборки класса.		
91	Уборка класса. Мытье школьной мебели. Практическая работа.		
92	Уборка класса. Мытье пола.		
93	Уборка класса. Мытье зеркала.		
94	Уборка класса. Мытье стен.		
95	Уборка класса. Мытье двери.		
96	Уход за уборочным инвентарем и правила хранения.		
97	Уборка территории. Уборка бытового мусора.		
98	Уборка территории. Подметание территории.		
99-100	Уборка территории. Сгребание сухой травы. Практическая работа.		
101	Лото «Уборочный инвентарь»		
102	Повторение пройденного за год.		

№	Тема	Дата	
		План	Факт
1	Основные продукты питания .		
2	Основные продукты питания .		
3	Молочные продукты		
4	Молочные продукты		
5	Овощи. Что готовят из овощей		
6	Овощи. Что готовят из овощей		
7	Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод.		
8	Мучные изделия. Крупы.		
9	Мучные изделия. Крупы.		
10	Виды магазинов. Продукты.		
11	Виды магазинов. Одежда.		
12	Виды магазинов. Обувь.		
13	Виды магазинов. Посуда		
14	Виды магазинов. Книги. Спорт.		
15	Планирование покупок		
16	Мясные продукты .		
17	Упражнения по формированию умений в приобретении товара		
18	Упражнения по формированию умений в приобретении товара		
19	Упражнения на закрепление. «Мне нужно купить»		
20	Упражнения на закрепление. «Мне нужно купить»		
21	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель»		
22	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель»		
23	Магазин. Правила поведения в магазине.		
24	Повторение. Виды продуктов		
25	Повторение. Виды продуктов		
26	Упаковка продуктов в сумки.		
27	Виды одежды. Мужская, женская, детская.		
28	Виды одежды. Мужская, женская, детская.		
29	Назначение одежды. Сезонная одежда.		
30	Назначение одежды. Сезонная одежда.		
31	Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья.		
32	Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья.		
33	Машинная стирка. Правила безопасного обращения со стиральной машиной.		
34	Машинная стирка. Правила безопасного обращения со стиральной машиной.		
35	Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски.		
36	Складывание белья и одежды.		

37	Складывание белья и одежды.		
38	Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.		
39	Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф.		
40	Чистка одежды. Инвентарь для чистки.		
41	Виды обуви.		
42	Виды обуви.		
43	Чистка одежды. Инвентарь для чистки.		
44	Уход за обувью.		
45	Последовательность действий при мытье обуви.		
46	Последовательность действий при мытье обуви.		
47	Инвентарь для чистки обуви.		
48	Инвентарь для чистки обуви.		
49	Последовательность действий при чистке обуви.		
50	Посуда и кухонный инвентарь.		
51	Виды посуды, назначение. Чайная		
52	Виды посуды, назначение. Столовая		
53	Столовые приборы.		
54	Посуда для сервировки стола.		
55	Посуда для приготовления пищи.		
56	Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей.		
57	Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды		
58	Кухонные принадлежности: тёрка, венчик, разделочная доска		
59	Кухонные принадлежности: дуршлаг, половник		
60	Кухонные принадлежности: лопатка, открывалка		
61	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды.		
62	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.		
63	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.		
64	Уход за бытовыми приборами.		
65	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.		
66	Мытье и хранение электробытовых приборов.		
67	Как готовят еду. Просмотр иллюстраций «Повар на кухне»		
68	Виды инвентаря для приготовления пищи.		
69	Виды инвентаря для приготовления пищи.		
70	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Каша.		
71	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Каша.		

72	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Суп.		
73	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Суп.		
74	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Компот.		
75	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Компот.		
76	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Салат		
77	Выбор инвентаря для приготовления блюда. Салат		
78	Правила гигиены при приготовлении еды.		
79	Правила гигиены при приготовлении еды.		
80	Виды помещений .		
81	Уборка мебели.		
82	Уборка мебели.		
83	Протирание подоконников. Практикум .		
84	Протирание подоконников. Практикум .		
85-86	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора		
87	Вытирание поверхности мебели		
88	Уборка пола.		
89-90	Виды уборочного инвентаря на участке школы :метла, пакет для мусора		
91	Сметание мусора на полу в определенное место. Практикум .		
92	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		
93-94	Правила безопасной работы с пылесосом		
95	Уборка пола пылесосом.		
96-97	Одежда для уборки (перчатки, халат)		
98-99	Правила пользования инвентарём		
100	Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок		
101-102	Уборка бытового мусора. Подметание территории.		

№ п/п	Тема	Дата	
		План	Факт
	1 четверть		
1	Предмет «Домоводство»		
2-3	Оборудование кухни. Организация рабочего места.		
4	Р.К. Газовая и электрическая плита. Правила техники безопасности при работе		
5	Р.К. Холодильник, кухонный комбайн, микроволновая печь. Их назначение. Правила техники безопасности		
6	Правила поведения за столом. Сервировка стола, меню.		
7	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки		

8	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи		
9-10	Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом		
11	Простые способы нарезки фруктов.		
12	Сложные способы нарезки фруктов.		
13	Приготовление компота из фруктов		
14	Приготовление пирога из фруктов		
15-16	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом		
17-18	Простые способы нарезки овощей.		
19	Сложные способы нарезки овощей.		
20	Тепловая обработка овощей.		
21-22	Приготовление овощного рагу		
23-24	Приготовление оладушек из кабачков		
25-26	Приготовление оладушек из тыквы		
27-28	Приготовление тыквенной каши		
29-30	Приготовление тыквенного пирога		
31-32	Приготовление салатов из сырых овощей.		
33-34	Приготовление салатов из вареных овощей.		
35-36	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.		
37-38	Приготовление супов из овощей. суп «Картофельный»		
39-40	Приготовление супов из овощей. Суп «Щи»		
2 четверть			
1-2	Виды бутербродов. Простой бутерброд.		
3-4	Выбор продуктов для приготовления простого бутерброда.		
5	Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда.		
6-7	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении простого бутерброда.		
8-9	Виды бутербродов. Сложный бутерброд.		
10	Выбор продуктов для приготовления сложного бутерброда.		
11-12	Инвентарь и посуда при приготовлении сложного бутерброда.		
13-14	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении сложного бутерброда.		
15	Правила уборки рабочего места после приготовления бутерброда.		
16-17	Виды бутербродов. Открытый бутерброд.		
18-19	Выбор продуктов для приготовления открытого бутерброда.		
20	Инвентарь и посуда при приготовлении открытого бутерброда.		
21-22	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении открытого бутерброда.		
23-24	Правила уборки рабочего места после приготовления бутерброда.		
25-26	Виды бутербродов. Закрытый бутерброд.		
27	Выбор продуктов для приготовления закрытого бутерброда.		

28	Инвентарь и посуда при приготовлении закрытого бутерброда.		
29	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении закрытого бутерброда.		
30	Правила уборки рабочего места после приготовления бутерброда.		
31	Виды бутербродов. Горячий бутерброд.		
32	Выбор продуктов для приготовления горячего бутерброда.		
33	Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда.		
34	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.		
35	Правила уборки рабочего места после приготовления бутерброда.		
36-37	Инвентарь для уборки снега и льда. Правила техники безопасности при работе с инструментами.		
38	Уборка территории. Уборка снега.		
39	Правила ухода и хранения инвентаря.		
3 четверть			
1-2	Правила техники безопасности при работе с инструментами для уборки снега. Уборка снега.		
3	Уборка территории. Уборка снега.		
4	Виды холодных напитков. Морс.		
5	Морс из замороженных ягод. Клюква.		
6	Правила хранения морса.		
7	Морс из клубничного варенья.		
8	Холодные напитки. Компот из свежих яблок.		
9	Холодные напитки. Компот из сухофруктов.		
10	Холодные напитки. Кисель.		
11	Холодные напитки. Кисель с замороженными ягодами.		
12-13	Виды соков. Свежевыжатые соки из фруктов.		
14-15	Полезные свойства свежевыжатых соков. Способы приготовления.		
16-17	Правила техники безопасности при работе с электроприборами. Соковыжималка.		
18	Приготовление апельсинового сока.		
19-20	Горячие напитки. Какао. Правила техники безопасности при работе с горячими продуктами.		
21	Электрический чайник: назначение, эксплуатация.		
22-23	Чайная посуда. Назначение чайной посуды.		
24	Горячие напитки. Чай.		
25	Виды чая. Чай в пакетиках.		
26	Сервировка стола к чаю.		
27	Заваривание чая в пакетиках.		
28	Виды чая. Черный чай.		
29	Полезные свойства черного чая. Способы		

	заваривания.		
30	Приготовление черного чая.		
31	Виды чая. Зеленый чай.		
32	Полезные свойства зеленого чая. Способы заваривания.		
33	Приготовление зеленого чая.		
34	Виды чая. Цветочный чай.		
35-36	Полезные свойства цветочного чая. Способы заваривания.		
37	Приготовление цветочного чая.		
38-39	Виды мучных изделий к чаю.		
40	Мучные изделия без выпечки. Пирожные.		
41	Пирожное из печенья без выпечки. Инвентарь, способ приготовления.		
42-43	Виды десертов к чаю. Торты.		
44	Приготовление тортов . Инвентарь, способ приготовления.		
45-46	Десерты к чаю. Торты без выпечки.		
47	Пряничный торт с бананами. Инвентарь, способ приготовления.		
48	Правила и условия хранения тортов и пирожных.		
49	Приготовление торта из печенья и творога . Инвентарь, способ приготовления.		
	Приготовление торта» Муравейник» . Инвентарь, способ приготовления.		
51	Правила и условия хранения тортов.		
4 четверть			
1-2	Виды обуви. Уход за обувью.		
3-4	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.		
5-6	Различение обуви по материалу.		
7-8	Обучение шнуровке ботинок и завязыванию и развязыванию шнурка.		
9-10	Виды головных уборов.		
11-12	Практическое задание: подобрать головной убор в зависимости от сезона.		
13	Одежда для мальчиков. Одежда для девочек.		
14	Дидактическая игра лото «Подбери обувь, одежду и головной убор».		
15-16	Знакомство с видами жилых помещений в городе и селе.		
17-18	Кухня, столовая, гостиная, спальня, коридор.		
19-20	Функциональное назначение предметов мебели.		
21-22	Последовательность уборки квартиры.		
23-24	Подбор и использование инвентаря и приспособлений для уборки квартиры.		
25	Мытье стекла (зеркала).		
26	Гигиенические правила уборки комнат.		
27-28	Наведение порядка на рабочем столе, на полках с учебными принадлежностями.		
29	Уход за комнатными цветами.		
30	Правильный подбор моющих средств		
31	Классная комната. Назначение. Мебель. Уход за		

	мебелью.		
32	Практическое занятие: уборка класса.		
33	Гигиенические требования к помещению, где проходят занятия.		
34	Инвентарь и приспособления для уборки класса.		
	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		
35	Уборка и соблюдение порядка на парте. Мытье классной доски.		
34	Обязанности дежурного по классу. Влажная уборка подоконника, стен и двери.		
35	Уход за цветами в классе.		
36	Правила личной гигиены до и после уборки класса.		
37	Виды учебных и служебных помещений в школе.		
38	Назначение предметов мебели, оборудования в столовой.		
39	Уборка бытового мусора. Подметание территории.		
40	Повторение изученного за год		

Календарно – тематическое планирование 7 класс, 5 часов в неделю (170 часов)

№ п/п	Тема	Дата	
		План	Факт
	1 четверть		
1	«Вводное занятие»		
2-3	Сезонные работы в доме и их виды		
4-5	Работы во дворе, огороде и на участке		
6	Планирование покупок.		
7	Выбор места совершения покупок.		
8-9	Виды магазинов: промтоварный.		
9-10	Виды магазинов: продовольственный.		
11-12	Ориентация в расположении отделов магазина.		
13	Нахождение нужного товара в магазине.		
14	Знакомство с видами товаров.		
15	Покупка в магазинах штучных товаров первой необходимости.		
16	Размещение продуктов по местам.		
17	Взвешивание товара.		
18	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.		
19	Знакомство со сроком годности, стоимостью продуктов питания, проверка чека и сдачи.		
20-21	Соблюдение правил хранения товаров.		
22	Профессии работников магазина: кассир.		
23	Профессии работников магазина: продавец.		
24	Профессии работников магазина: охранник.		
25	Профессии. Раскрашивание иллюстраций.		
26	Правила поведения в магазине.		
27	Инструктаж по ТБ во время экскурсии.		
28	Сюжетная игра: «В магазине».		

29	Экскурсия в промтоварный магазин.		
30	Рынки. Виды рынков.		
31	Виды рынков. (продуктовые, вещевые).		
32	Значение рынка в жизни человека.		
33	Различие рынка и магазина.		
34	Экскурсия на рынок.		
35	Сюжетная игра «Покупаем на рынке».		
36	Раскрашивание овощей, фруктов.		
37-38	Посуда. Обращение с посудой.		
39-40	Различение предметов посуды для сервировки стола. Завтрак.		
40-41	Различение предметов посуды для сервировки стола. Обед.		
2 четверть			
42	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.		
43	Правила и приемы ухода за посудой и помещением.		
44-45	Обращение с бытовыми приборами.		
46-47	Различение бытовых приборов по назначению.		
48	Раскрашивание бытовых приборов.		
49	Пользование электробытовым прибором.		
50	Хранение посуды и бытовых приборов.		
51-52	Столовая посуда и её назначение.		
53-54	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.		
55-56	Сервировка стола.		
57-58	Правила пользования столовой посудой.		
59-60	Мытьё и хранение посуды и столовых приборов, уборка их в шкаф.		
61-62	Чайная посуда. Её назначение		
63-64	Сервировка стола к чаю.		
65	Уборка, мытьё чайной посуды горячей водой.		
66	Заваривание чая в пакетике.		
67	Раскрашивание посуды.		
68	Место для приготовления пищи, оборудование.		
69	Значение питания в жизни и деятельности людей		
70	Кухня. Мебель. Соблюдение чистоты и порядка.		
71	Мытьё предметов кухонной мебели.		
72	Название кухонной посуды		
73	Уход за столовыми и кухонными приборами и их хранение.		
74	Название нагревательных приборов и правила пользования ими.		
75	Названия и назначение предметов кухонного оборудования.		
76	Холодильник: назначение, правила эксплуатации ухода за ним.		
77	Бытовая электроплита: назначение, эксплуатация.		
78	Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин		
79	Основные продукты питания.		
80	Последовательность в обработке овощей и		

	фруктов		
3 четверть			
81-82	Салаты из сырых и отварных овощей.		
83-84	Продукты для приготовления салата .Дидактическая игра		
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.		
86	Виды бутербродов		
87	Продукты для приготовления простых бутербродов		
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.		
89	Обработка продуктов.		
90-91	Соблюдение последовательности действий при варке продукта		
92-93	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.		
94-95	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.		
96	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.		
97-98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет. Выбор продуктов ,выбор кухонного инвентаря.		
99-100	Блюда из отварного картофеля.		
101-102	Виды теста: пресное.		
103-104	Виды теста: дрожжевое.		
105-106	Заготовка продуктов впрок		
107-108	Консервирование. Компот. Варенье.		
109	Консервирование. Соленье.		
110	Соки, минеральная вода, питьевая вода.		
111	Кондитерские изделия.		
112	Работа общественного питания. Профессии.		
113	Школьная столовая. Правила поведения в столовой, за столом.		
114	Практическая работа. Дежурство по столовой.		
115	Разнообразные виды одежды. Сезонная и демисезонная одежда.		
116-117	Гигиена, личные вещи.		
118	Нательное белье. Содержание белья в чистоте.		
119	Различение одежды в зависимости от назначения.		
120	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой.		
121	Ручная стирка.		
122	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		
123	Практическая работа. Стирка носового платка.		
124	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины		
125	Сортировка белья перед стиркой.		
126	Различение составных частей утюга		
4 четверть			
127-128	Виды обуви. Уход за обувью.		

129	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.		
130	Различение обуви по материалу.		
131-132	Обучение шнуровке ботинок и завязыванию и развязыванию шнурка.		
133	Виды головных уборов.		
134	Практическое задание: подобрать головной убор в зависимости от сезона.		
135	Одежда для мальчиков. Одежда для девочек.		
136-137	Дидактическая игра лото «Подбери обувь, одежду и головной убор».		
138	Раскрашивание одежды и обуви.		
139	Знакомство с видами жилых помещений в городе и селе.		
140	Рисование дома.		
141	Кухня, столовая, гостиная, спальня, коридор.		
142	Функциональное назначение предметов мебели.		
143	Лепка мебели.		
144	Последовательность уборки квартиры.		
145	Подбор и использование инвентаря и приспособлений для уборки квартиры.		
146	Мытье стекла (зеркала).		
147	Гигиенические правила уборки комнат.		
148	Наведение порядка на рабочем столе, на полках с учебными принадлежностями.		
149	Уход за комнатными цветами.		
150	Правильный подбор моющих средств		
151-152	Классная комната. Назначение. Мебель. Уход за мебелью.		
153	Практическое занятие: уборка класса.		
154	Гигиенические требования к помещению, где проходят занятия.		
155- 156	Инвентарь и приспособления для уборки класса.		
157	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		
158	Уборка и соблюдение порядка на парте.		
159	Удаление пыли с мебели. Мытье классной доски.		
160	Влажная уборка подоконника, стен и двери.		
161	Обязанности дежурного по классу.		
162	Уход за цветами в классе.		
163	Правила личной гигиены до и после уборки класса.		
164	Виды учебных и служебных помещений в школе.		
165	Назначение предметов мебели, оборудования в столовой.		
166	Уборка служебных помещений.		
167	Уборка бытового мусора. Подметание территории.		
168-169	Стребание травы и листьев.		
170	Повторение изученного за год		

Календарно – тематическое планирование 8 класс, 5 часов в неделю (170 часов)

№ п/п	Тема	Дата	
		План	Факт
1 четверть			
1	«Вводное занятие»		
2-3	«Сезонные работы на территории»		
4-5	Работы во дворе, огороде и на участке		
6-7	Правила безопасности при работе на территории		
8-9	Хранение инвентаря для работы на территории		
10-11	Уборка бытового мусора. Подметание территории		
12-13	Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.		
14-15	Уход за комнатными растениями		
16-17	«Особенности листьев комнатных растений. Протирание листочков влажной салфеткой		
18-19	Емкости и инвентарь для комнатных растений. Полив растений.		
20-21	Виды мебели и средства для ухода за нею.		
22-23	Мягкая мебель. Ее назначение.		
24-25	«Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели».		
26-27	Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров»		
28-29	Уход за зеркалами и стеклами.		
30-31	Правила ухода за зеркалами и стеклами		
32-34	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий		
35-37	«Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».		
38-39	Чайная посуда. Назначение чайной посуды		
40-41	Виды чая. Чай в пакетиках.		
2 четверть			
42-43	Сервировка стола к чаю. Заваривание чая		
44-45	«Правила техники безопасности» на кухне		
46-47	Микроволновая печь и ее назначение		
48-49	Правила работы с холодильником		
50	Оборудование кухни. Организация рабочего места		
51-52	Газовая и электрическая плита.		
53-54	Правила техники безопасности при работе с газовой и электрической плитами		
55-56	Кухонный комбайн. Назначение.		
57-58	Правила техники безопасности при работе с кухонным комбайном		
59-60	Правила поведения за столом.		
61-62	Сервировка стола, меню.		
63-64	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки		
65	Санитарно - гигиенические требования при приготовлении пищи		
66	Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.		

67	Основные продукты для приготовления хлеба, пирога, булок.		
68	Правила перемешивания продуктов. Замешивание теста.		
69	Праздничная кулинария		
70	Выбор продуктов для салатов из вареных овощей.		
71	Выбор продуктов для салатов из сырых и вареных овощей		
72	Выбор одежды по назначению		
73	Рабочая одежда		
74	Одежда для разных видов работ		
75	Правила хранения одежды		
76	Способы ухода за одеждой. Практикум		
77	Символы ухода за одеждой		
78	Режим ухода за изделием		
79	Ручная стирка.		
80	Знаки стирки, отжима и сушки		
3 четверть			
81-82	Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины		
83-84	Сортировка белья перед стиркой.		
85	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.		
86	ТБ при работе с утюгом		
87	Правила размещения и хранения обуви в шкафу		
88	Различение уличной и домашней обуви		
89	Правила ухода за обувью		
90-91	Уход за уличной обувью		
92-93	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		
94-95	Просушивание обуви.		
96	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви		
97-98	Правила, которые помогают сберечь обувь		
99-100	Какие бывают магазины		
101-102	Профессии людей, работающих в магазине		
103-104	Планирование покупок. Игра: « В магазине»		
105-106	Расплата за продукты.		
107-108	Деньги. Банковская карта		
109-110	Игра: « В магазине»		
111-112	Правила ТБ при работе с инструментами для уборки снега		
113-114	Уборка территории. Уборка снега.		
115-116	Правила зимнего полива комнатных растений		
117-118	Как надо поливать растения зимой		
119-120	Уход за комнатными растениями .		
121-122	Удобрение для растений		
123-124	Бюджет семьи		
125-126	Доходы семьи		
4 четверть			
127-128	Расходы		
129-130	Неосновные расходы		

131-132	Деньги		
133-134	Банковская карта		
135-136	Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».		
137-138	Расчет на кассе. Игра: «Мы в магазине».		
139-140	Раскладывание продуктов в места хранения		
141-142	Правила поведения в магазине		
143-144	Виды салатов. Овощной салат.		
145-146	Выбор продуктов и инвентаря для овощного салата.		
147-148	Польза овощного салата для здоровья человека.		
149-150	Овощные салаты из свеклы. Выбор продуктов, инвентаря.		
151-152	Правила техники безопасности при работе с режущими предметами. Ножи, терка.		
153-154	Правила хранения салатов из овощей.		
155- 156	Винегрет. Выбор продуктов, инвентаря.		
157-158	Салат из свеклы с яйцом и сыром. Выбор продуктов, инвентаря.		
159-160	Овощные салаты из моркови. Полезные свойства для здоровья человека.		
161-162	Электробытовые приборы. Пылесос. Различение составных частей пылесоса.		
163-164	Правила пользования пылесосом		
165-166	Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом»		
167	Уборка класса. Мытье столов, стульев.		
168-169	Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке. Метла , лопата, ведро.		
170	Уборка мусора на пришкольном участке.		

Календарно – тематическое планирование 9 класс, 5 часов в неделю (170 часов)

№ п/п	Тема	Дата	
		План	Факт
	1 четверть		
1	«Вводное занятие»		
2-3	Сезонные работы в доме и их виды		
4-5	Способы приобретения товаров.		
6	Планирование покупок.		
7	Интернет магазины. Онлайн торговля.		
8-9	Виды магазинов: промтоварный.		
9-10	Виды магазинов: продовольственный.		
11-12	Ориентация в расположении отделов магазина.		
13	Нахождение нужного товара в магазине.		
14	Карты скидок. Что они дают. Проверка чека и сдачи. Хранение чека.		
15	Покупка в магазинах штучных товаров первой необходимости.		
16	Размещение продуктов по местам.		
17	Взвешивание товара.		
18-19	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.		

20-21	Соблюдение правил хранения товаров.		
22	Профессии работников магазина: кассир.		
23	Профессии работников магазина: продавец.		
24	Профессии работников магазина: охранник.		
25	Профессии. Раскрашивание иллюстраций.		
26	Правила поведения в магазине.		
27	Инструктаж по ТБ во время экскурсии.		
28	Сюжетная игра: «В магазине».		
29	Экскурсия в промтоварный магазин.		
30	Рынки. Виды рынков.		
31	Виды рынков. (продуктовые, вещевые).		
32	Значение рынка в жизни человека.		
33	Различие рынка и магазина.		
34	Экскурсия на рынок.		
35	Сюжетная игра «Покупаем на рынке».		
36	Повседневная и сервировочная посуда. Различие и назначение.		
37-38	Посуда. Обращение с посудой.		
39-40	Виды посуды по материалу изготовления.		
40-41	Различение предметов посуды для сервировки стола. Обед.		
2 четверть			
42	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.		
43	Правила и приемы ухода за посудой и помещением.		
44-45	Обращение с бытовыми приборами.		
46-47	Различение бытовых приборов по назначению.		
48	Назначение и правила эксплуатации посудомоечной машины.		
49	Пользование электробытовым прибором.		
50	Назначение и правила эксплуатации электроплиты.		
51-52	Столовая посуда и её назначение.		
53-54	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.		
55-56	Сервировка стола.		
57-58	Правила пользования столовой посудой.		
59-60	Мытьё и хранение посуды и столовых приборов, уборка их в шкаф.		
61-62	Чайная посуда. Её назначение		
63-64	Сервировка стола к чаю.		
65	Уборка, мытьё чайной посуды горячей водой.		
66	Заваривание чая в пакетике.		
67	Раскрашивание посуды.		
68	Место для приготовления пищи, оборудование.		
69	Значение питания в жизни и деятельности людей		
70	Кухня. Мебель. Соблюдение чистоты и порядка.		
71	Мытьё предметов кухонной мебели.		
72	Название кухонной посуды		
73	Уход за столовыми и кухонными приборами и их хранение.		
74	Название нагревательных приборов и правила		

	пользования ими.		
75	Названия и назначение предметов кухонного оборудования.		
76	Назначение и правила эксплуатации СВЧ.		
77	Бытовая электроплита: назначение, эксплуатация.		
78	Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин		
79	Назначение и правила эксплуатации телевизора и компьютера.		
80	Последовательность в обработке овощей и фруктов		
3 четверть			
81-82	Салаты из сырых и отварных овощей.		
83-84	Продукты для приготовления салата .Дидактическая игра		
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.		
86	Виды бутербродов		
87	Продукты для приготовления простых бутербродов		
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.		
89	Обработка продуктов.		
90-91	Соблюдение последовательности действий при варке продукта		
92-93	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.		
94-95	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.		
96	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.		
97-98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет. Выбор продуктов ,выбор кухонного инвентаря.		
99-100	Питание и здоровье человека. Режим питания. Гигиена приготовления пищи.		
101-102	Продукты питания, их виды. Правила хранения.		
103-104	Молоко и молочные продукты, правила хранения.		
105-106	Виды каш.		
107-108	Яйца, правила хранения.		
109	Блюда из яиц.		
110	Овощи, грибы, правила хранения.		
111	Хранение и консервирование продуктов		
112	Обустройство детской комнаты.		
113	Необходимая мебель для детской. Где и что должно стоять.		
114	Детский гардероб и место хранения.		
115	Инвентарь и средства по уходу за новорожденным.		
116-117	Бытовая техника и электроприборы.		
118	Назначение бытовой техники. Главные правила установки.		
119	ПТБ при работе с бытовой техникой.		

120	Назначение и правила эксплуатации холодильника.		
121	Ручная стирка.		
122	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		
123	Практическая работа. Стирка носового платка.		
124	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины		
125	Сортировка белья перед стиркой.		
126	Различение составных частей утюга		
4 четверть			
127-128	Правила хранения белья из хлопка и шёлка.		
129	Правила хранения шерстяных вещей.		
130	Правила хранения кожаных изделий.		
131-132	Правила хранения меховой одежды.		
133	Пришивание пуговиц. Практикум		
134	Практическое задание: подобрать головной убор в зависимости от сезона.		
135	Одежда для мальчиков. Одежда для девочек.		
136-137	Дидактическая игра лото «Подбери обувь, одежду и головной убор».		
138	Раскрашивание одежды и обуви.		
139	Знакомство с видами жилых помещений в городе и селе.		
140	Рисование дома.		
141	Кухня, столовая, гостиная, спальня, коридор.		
142	Функциональное назначение предметов мебели.		
143	Лепка мебели.		
144	Последовательность уборки квартиры.		
145	Подбор и использование инвентаря и приспособлений для уборки квартиры.		
146	Мытье стекла (зеркала).		
147	Гигиенические правила уборки комнат.		
148	Наведение порядка на рабочем столе, на полках с учебными принадлежностями.		
149	Уход за комнатными цветами.		
150	Правильный подбор моющих средств		
151-152	Классная комната. Назначение. Мебель. Уход за мебелью.		
153	Практическое занятие: уборка класса.		
154	Гигиенические требования к помещению, где проходят занятия.		
155- 156	Инвентарь и приспособления для уборки класса.		
157	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		
158	Зачем нужен ремонт в квартире или комнате. Виды ремонта.		
159	Косметический ремонт: закупка необходимых материалов и инструментов		
160	Косметический ремонт: подготовка стен к оклеиванию обоями или к покраске.		
161	Уборка помещения после ремонта. Вынос бытового мусора. Влажная уборка.		
162	Мытьё стёкол и зеркал. ПТБ.		

	Последовательность действий.		
163	Мытьё пола. Протирание пыли с поверхностей.		
164-165	Виды учебных и служебных помещений в школе.		
166	Обрезание сухих веток. Уборка мусора.		
167	Уборка бытового мусора. Подметание территории.		
168-169	Стребание травы и листьев.		
170	Повторение изученного за год		

6. Тематическое планирование.

Разделы	3 класс	4 класс	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Покупки	16	7	10	16	32	6	6
Обращение с кухонным инвентарем	24	23	20	36	44	30	30
Приготовление пищи	18	26	16	56	34	42	42
Уход за вещами	17	24	36	39	25	32	47
Уборка помещений и территории	27	22	20	23	35	60	45
итого	102	102	102	170	170	170	170