

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза П.И. Захарова  
с. Троицкое муниципального района Сызранский Самарской области

«Рассмотрена на заседании МО  
учителей начальных классов»  
Руководитель МО

\_\_\_\_\_  
Городнова Л.Н.  
Протокол № 1  
от «30» августа 2023г.

Проверена  
Заместитель директора по  
УВР \_\_\_\_\_

Красильникова Н.А.  
30.08.2023 г.

«Утверждена»  
Директор школы:

\_\_\_\_\_  
Фомин В.А.  
Приказ  
№ 141/1 - ОД от 30.08.2023 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С НАРУШЕНИЕМ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА  
ВАРИАНТ 6.4  
(на дому)

ДОМОВОДСТВО (САМООБСЛУЖИВАНИЕ)  
1 - 4 КЛАССЫ

Рабочая программа предмета «Домоводство (самообслуживание)» для 1-4 классов составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с особыми образовательными потребностями (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, АООП НОО обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (вариант 6.4) ГБОУ СОШ с. Троицкое и ИУП обучающегося.

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

Число учебных часов за год обучения по предмету составляет:

✓ в 1 классе:

- количество часов в неделю для очного изучения – 0,5 (17 часов в год);
- количество часов для самостоятельного изучения – 0,5 (16 часов в год);
- всего часов в неделю – 1 (33 часа в год);

✓ во 2 классе:

- количество часов в неделю для очного изучения – 0,5 (17 часов в год);
- количество часов для самостоятельного изучения – 1,5 (51 час в год);
- всего часов в неделю – 2 (68 часов в год);

✓ в 3 классе:

- количество часов в неделю для очного изучения – 0,5 (17 часов в год);
- количество часов для самостоятельного изучения – 1,5 (51 час в год);
- всего часов в неделю – 2 (68 часов в год);

✓ в 4 классе:

- количество часов в неделю для очного изучения – 0,5 (17 часов в год);
- количество часов для самостоятельного изучения – 1,5 (51 час в год);
- всего часов в неделю – 2 (68 часов в год);

Общее число учебных часов за год обучения по предмету составляет **237** часов:

**68** часов для изучения в классе, **169** часов для самостоятельного изучения.

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

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

- Умение решать постоянно возникающие жизненные задачи, связанные с удовлетворением первоочередных потребностей.
- Умение обслуживать себя или принимать помощь при одевании и раздевании, приеме пищи, питья и других гигиенических процедурах.
- Умение сообщать о своих потребностях.
- Умение следить за своим внешним видом.
- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, 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.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

## 1. Содержание учебного предмета, курса «Домоводство (самообслуживание)»

### 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. Мытьё 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.

### 3. Тематическое планирование, с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы

#### 1 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов (в классе)	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Домашняя самостоятельная подготовка обучающегося
1	Обращение с кухонным инвентарем	2	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).	Устный опрос Практическая работа	2 Выполнять упражнения в пользовании кухонным инвентарем и столовыми приборами.
2	Электронные устройства	3	Знакомство с электронными устройствами (планшет, телефон, компьютер). Включение, использование устройств. Изучение назначения и возможностей электронных устройств.	Устный опрос Практическая работа	3 Пользоваться электронными устройствами под руководством родителей
3	Уборка помещений	3	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.	Устный опрос Практическая работа	3 Выполнение уборки в жилом доме
4	Бытовые приборы	3	Знакомство с бытовыми приборами (электроплита, микроволновая печь, чайник, миксер, стиральная машина, пылесос) и принципом её работы. Изучение последовательности действий при использовании бытового прибора.	Устный опрос Практическая работа	3 Пользоваться бытовыми приборами под руководством родителей

5	Покупки	2	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	Устный опрос Практическая работа	2 Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе
6	Уход за вещами	2	Знакомство с ручной стиркой. Наполнение емкости водой. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	Устный опрос Практическая работа	2 Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку
7	Уборка территории	2	Уборка бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.	Практическая работа	1 Выполнение уборки территории возле дома
<b>Итого:</b>		<b>17 часов</b>			<b>16 часов</b>
<b>Всего: 33 часа</b>					

## 2 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов (в классе)	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Домашняя самостоятельная подготовка обучающегося
1	Обращение с кухонным инвентарем	2	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).	Устный опрос Практическая работа	6 Выполнять упражнения в пользовании кухонным инвентарем и столовыми приборами.
2	Электронные устройства	3	Знакомство с электронными устройствами (планшет, телефон, компьютер). Включение, использование устройств. Изучение назначения и возможностей электронных устройств.	Устный опрос Практическая работа	10 Пользоваться электронными устройствами под руководством родителей

3	Уборка помещений	3	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.	Устный опрос Практическая работа	10 Выполнение уборки в жилом доме
4	Бытовые приборы	3	Знакомство с бытовыми приборами (электроплита, микроволновая печь, чайник, миксер, стиральная машина, пылесос) и принципом её работы. Изучение последовательности действий при использовании бытового прибора.	Устный опрос Практическая работа	10 Пользоваться бытовыми приборами под руководством родителей
5	Покупки	2	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	Устный опрос Практическая работа	5 Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе
6	Уход за вещами	2	Знакомство с ручной стиркой. Наполнение емкости водой. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	Устный опрос Практическая работа	5 Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку
7	Уборка территории	2	Уборка бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.	Практическая работа	5 Выполнение уборки территории возле дома
<b>Итого:</b>		<b>17 часов</b>			<b>51 час</b>
<b>Всего: 68 часа</b>					

### 3 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов (в классе)	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Домашняя самостоятельная подготовка обучающегося
-------	----------------------------	-----------------------------	---	----------------	--

1	Обращение с кухонным инвентарем	2	<p>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.).</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>6</p> <p>Выполнять упражнения в пользовании кухонным инвентарем и столовыми приборами.</p>
2	Продукты питания	3	<p>Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе).</p> <p>Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.</p> <p>Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо рыбы, рыбная котлета, рыбный фарш).</p> <p>Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.</p> <p>Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).</p> <p>Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>9</p> <p>Узнавание (различение) продуктов питания</p>

3	Уборка помещений	3	<p>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. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. 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.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>9</p> <p>Выполнение уборки в жилом доме</p>
4	Бытовые приборы	3	<p>Знакомство с бытовыми приборами (электроплита, микроволновая печь, чайник, миксер, стиральная машина, пылесос, холодильник, тостер) и принципом её работы. Написание последовательности действий при использовании бытового прибора. Различение составных частей утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>9</p> <p>Пользоваться бытовыми приборами под руководством родителей</p>
5	Покупки	2	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>6</p> <p>Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе</p>

6	Уход за вещами	2	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. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.	Устный опрос Практическая работа	6 Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку
7	Уборка территории	2	Собирание бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.		6 Выполнение уборки территории возле дома
	<b>Итого:</b>	<b>17 часов</b>			<b>51 час</b>
<b>Всего: 68 часов</b>					

#### 4 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов (в классе)	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формы контроля	Домашняя самостоятельная подготовка обучающегося
1	Обращение с кухонным инвентарем	3	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. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи,	Устный опрос Практическая работа	9 Выполнять упражнения в пользовании кухонным инвентарем и столовыми приборами.

			замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.		
2	Приготовление пищи	3	<p>Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо рыбы, рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Подготовка к приготовлению блюда. Выполнение 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. Перемешивание продуктов ложкой. 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.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>9</p> <p>Узнавание (различение) продуктов питания. Чистка и разрезание продуктов. Работа на бытовых приборах под руководством родителей.</p>

3	Уборка помещений	3	<p>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 зеркала. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>9</p> <p>Выполнение уборки в жилом доме</p>
4	Покупки	3	<p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентирование 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.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p>	<p>9</p> <p>Посещать магазины, используя навыки совершения покупок и оплаты за них.</p> <p>Производить расчет покупок.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине</p>

			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.		
5	Уход за вещами	3	<p>Знакомство с машинной стиркой. 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.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при глажении белья: 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.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.</p> <p>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.</p>	Устный опрос  Практическая работа	9  Использование утюга, стиральной машины под руководством родителей.
6	Уборка территории	2	Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Сгребание снега, перебрасывание снега.	Устный опрос  Практическая работа	6  Выполнение уборки территории возле дома
	<b>Итого:</b>	<b>17 часов</b>			<b>51 час</b>
<b>Всего: 68 часов</b>					