Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Кутарбитская общеобразовательная школа»

**Рабочая программа**

по адаптированной основной общеобразовательной программе для учащихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) (вариант 2)

по предмету

 **домоводство**

7класс

 с. Кутарбитка

**1.Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету **«Домоводство»** 7 класса для обучающихся по адаптированной основной образовательной программе для учащихся с умеренной, тяжелой и глубокой степенью умственной отсталости в условиях индивидуального обучения в общеобразовательном классе(вариант 2), составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № **1599**), [приказ Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 г. N **287** "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"](http://ivo.garant.ru/document/redirect/401433920/0), приказ от 24 ноября 2022 № **1026** «Об утверждении Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» и на основе адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) МАОУ «Кутарбитская СОШ».

**Общие цели образования с учётом специфики учебного предмета:**

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

**2. Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения обучающими**

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

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

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

**3. Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом образовательной организации предмет «**Домоводство»** изучается в 7 классе по 5 часов в неделю (170 часов в год)

**4.** **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство».**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

*Личностные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:*

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП УО (вариант 2) 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.

**Личностные результаты освоения АООП могут включать:**

1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";

2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;

3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;

4) формирование уважительного отношения к окружающим;

5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

*Личностные результаты освоения программы основного общего образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:*

**Гражданского воспитания:**

- готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов

 других людей;

- активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;

- неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;

- понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;

- представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных

 отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

- представление о способах противодействия коррупции;

-готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие

 в школьном самоуправлении;

- готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней).

**Патриотического воспитания:**

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление

 интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;

- ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам

 и трудовым достижениям народа;

- уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам,

 традициям разных народов, проживающих в родной стране.

**Духовно-нравственного воспитания:**

- ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;

- готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и

 правовых норм с учетом осознания последствий поступков;

- активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и

 общественного пространства.

**Эстетического воспитания:**

- восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание

 эмоционального воздействия искусства; осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и

 самовыражения;

- понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного

 творчества;

- стремление к самовыражению в разных видах искусства.

**Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

- осознание ценности жизни;

- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение

 гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);

- осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда

 для физического и психического здоровья;

- соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;

- способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным

 условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;

- умение принимать себя и других, не осуждая;

- умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием;

- сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека.

**Трудового воспитания:**

- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края)

 технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять

 такого рода деятельность;

- интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого

 предметного знания;

- осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие

 необходимых умений для этого;

- готовность адаптироваться в профессиональной среде;

- уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

- осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учетом личных и

 общественных интересов и потребностей.

**Экологического воспитания:**

- ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды,

 планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

- повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их

 решения;

- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

- осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной

 сред;

- готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.

**Ценности научного познания:**

- ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития

 человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;

- овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира;

- овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений,

 поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия.

**Личностные результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды, включают:**

- освоение обучающимися социального опыта, основных социальных ролей, соответствующих ведущей деятельности

 возраста, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни в группах и сообществах, включая семью,

 группы, сформированные по профессиональной деятельности, а также в рамках социального взаимодействия с людьми из

 другой культурной среды;

- способность обучающихся во взаимодействии в условиях неопределенности, открытость опыту и знаниям других;

- способность действовать в условиях неопределенности, повышать уровень своей компетентности через практическую

 деятельность, в том числе умение учиться у других людей, осознавать в совместной деятельности новые знания, навыки и

 компетенции из опыта других;

- навык выявления и связывания образов, способность формирования новых знаний, в том числе способность

 формулировать идеи, понятия, гипотезы об объектах и явлениях, в том числе ранее не известных, осознавать дефициты

 собственных знаний и компетентностей, планировать свое развитие;

- умение распознавать конкретные примеры понятия по характерным признакам, выполнять операции в соответствии с

 определением и простейшими свойствами понятия, конкретизировать понятие примерами, использовать понятие и его

 свойства при решении задач (далее - оперировать понятиями), а также оперировать терминами и представлениями в

 области концепции устойчивого развития;

- умение анализировать и выявлять взаимосвязи природы, общества и экономики;

- умение оценивать свои действия с учетом влияния на окружающую среду, достижений целей и преодоления вызовов,

 возможных глобальных последствий;

- способность обучающихся осознавать стрессовую ситуацию, оценивать происходящие изменения и их последствия;

- воспринимать стрессовую ситуацию как вызов, требующий контрмер;

- оценивать ситуацию стресса, корректировать принимаемые решения и действия;

- формулировать и оценивать риски и последствия, формировать опыт, уметь находить позитивное в произошедшей

 ситуации;

- быть готовым действовать в отсутствие гарантий успеха.

**Предметные**

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

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

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

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

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

**5. Содержание учебного предмета**

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

**1. Раздел "Покупки".**

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

**2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".**

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

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

**3. Раздел "Приготовление пищи".**

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

**4. Раздел "Уход за вещами".**

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

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

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

**5. Раздел "Уборка помещения и территории".**

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

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

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

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

**6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.**

**7 класс ( 170 ч)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Тема урока  | Основные виды деятельности | Количество часов, отводимых на освоение темы  |
| **1. Раздел "Покупки" - 8 ч** |
| 1-2 | Планирование покупок. Выбор места совершения покупок |  | 2 |
| 3-4 | Нахождение нужного товара в магазине. |  | 2 |
| 5-6 | Взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку |  | 2 |
| 7-8 | Расчет на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения. |  | 2 |
| **2. Раздел «Обращение с кухонным инвентарём» - 40часов** |
| 9-10 | Обращение с посудой. | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Повторение и узнавание (различение) кухонных принадлежностей | 2 |
| 11-12 | Кухонные принадлежности(терка, венчик) | 2 |
| 13-14 | Кухонные принадлежности (овощечистка, разделочная доска) | 2 |
| 15-16 | Кухонные принадлежности (шумовка, дуршлаг) | 2 |
| 17-18 | Кухонные принадлежности (половник, лопаточка) | 2 |
| 19-20 | Кухонные принадлежности пресс для чеснока, открывалка | 2 |
| 21-22 | Различение чистой и грязной посуды | Повторение: Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. | 2 |
| 23-24 | Чистка посуды | 2 |
| 25-26 | Сушка посуды | 2 |
| 27-28 | Бытовые приборы | Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым приборомПовторение: Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором | 2 |
| 29-30 | Блендер | 2 |
| 31-32 | миксер | 2 |
| 33-34 | Различение бытовых приборов по назначению тостер, | 2 |
| 35-36 | Различение бытовых приборов по назначению электрический чайник | 2 |
| 37-38 | Различение бытовых приборов по назначению комбайн | 2 |
| 39-40 | Различение бытовых приборов по назначению холодильник | 2 |
| 41-42 | Уход за бытовыми приборами | Выполнение последовательных операций по мытью приборов.Соблюдение правил хранения | 2 |
| 43-44 | Хранение посуды | 2 |
| 45-46 | Накрывание на стол. | Выполнение последовательности действий при выборе посуды и столовых приборов. | 2 |
| 47-48 | Сервировка стола. | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд. | 2 |
| **3. Раздел «Приготовление пищи» - 58 часов** |
| 49-50 | Приготовление блюда. | Повторение. Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение (знание) правил гигиены при приготовлении пищи. Выполнение практических заданий | 2 |
| 51-52 | Выбор продуктов. | 2 |
| 53-54 | Выбор инвентаря | 2 |
| 55-56 | Обработка продуктов. | 2 |
| 57-58 | Мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом. | Повторение. Выполнение практических заданий. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами) Работа с тёркой, выполнение смешивания продуктов разными видами ложкой (венчиком, миксером, блендером. | 2 |
| 59-60 | Натирание продуктов на тёрке. | 2 |
| 61-62 | Перемешивание продуктов | 2 |
| 63-64 | Соблюдение последовательности действий при варке продукта | Повторение: Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. | 2 |
| 65-66 | 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, снимание продукта. | 2 |
| 67-68 | Соблюдение последовательности действий при варке яйца | Выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. | 2 |
| 69-70 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда | Практическое задание. Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). | 2 |
| 71-72 | Салат из помидор | Практическое задание. 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 салата .Сортировка зелени, мытьё. Соблюдение техники безопасности при работе с ножом | 2 |
| 73-74 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата(из огурцов) | 2 |
| 75-76 | Приготовление салата из зелени | 2 |
| 77-78 | Приготовление простого бутерброда | Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба).Работа с тостером, | 2 |
| 79-80 | Приготовление бутерброда с овощами | Повторение правила безопасной работы, нарезание колбасы. Нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор | 2 |
| 81-82 | Приготовление бутерброда с маслом | 2 |
| 83-84 | Приготовление бутерброда с сыром и колбасой | 2 |
| 85-86 | Салат с творогом и зеленью | 2 |
| 87-88 | Осенний салат | Повторить правила безопасной работы с ножом. Соблюдение последовательности действий. Перебрать зелень, нарезать, размять творог. Смешивание ингредиентов, заправка растительным маслом | 2 |
| 89-90 | Салат с перцем | Выполнять выбор продуктов (вареный картофель, морковь, крабовые палочки, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, майонез зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки),очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Использование технологической карты при приготовлении фруктового салата | 2 |
| 91-92 | Фруктовый коктейль | Выбор молочных продуктов для коктейля. смешивание и взбивание блендером, разливание по стаканам. | 2 |
| 93-94 | Молочные напитки | 2 |
| 95-96 | Фруктовый салат | Мытьё и чистка фруктов. нарезание кубиками. смешивание с йогуртом. Повторение последовательности выполнения работы | 2 |
| 97-98 | Виды напитков | Узнавание и называние видов горячих напитков.(кисель, какао, чай)Работа по технологической карте | 2 |
| 99-100 | Виды чая | Просмотр видеофильма о чайных традициях России и других стран. Заваривание чая с применением полученных знаний, соблюдение техники безопасности | 2 |
| 101-102 | Замораживание и размораживание продуктов | Рассказ о правилах о хранения продуктов при наличии холодильника и без него. | 2 |
| 103-104 | Способы хранения овощей и фруктов | Просмотр видеофильма «Хранение продуктов». Работа по карточкам | 2 |
| 105-106 | Заготовка овощей на зиму. Хранение до весны | 2 |
| **4. Раздел "Уход за вещами" – 32 ч** |
| 107-108 | Ручная стирка | Повторение:Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. | 2 |
| 109-110 | Последовательности действий при ручной стирке | Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. | 2 |
| 111-112 | Машинная стирка. | Повторение:Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). | 2 |
| 113-114 | Сортировка белья | Сортировать 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. сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. | 2 |
| 115-116 | Сортировка белья перед стиркой | 2 |
| 117-118 | Последовательность действий при машинной стирке | 2 |
| 119-120 | Глажение утюгом. | Изучение ТБ. Выполнение 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. Выполнение складывания белья по Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). | 2 |
| 121-122 | Составные части утюга | 2 |
| 123-124 | Складывание белья. | 2 |
| 125-126 | Складывание белья и одежды | Повторение: Выполнение упражнения по складыванию одежды. Вывешивание одежды на «плечики». | 2 |
| 127-128 | Чистка одежды | Повторение: Практическое упражнение по чистки одежды щёткой | 2 |
| 129-130 | Уход за обувью. | Повторение: Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Выполнение практического задания открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом. | 2 |
| 131-132 | Чистка обуви | 2 |
| 133-134 | Уход за обувью. | 2 |
| 135-136 | Пришивание плоских пуговиц | Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, разметка. Пришивание, обвивание стежка, закрепление стойки и з ниток | 2 |
| 137-138 | Пришивание пуговиц на ножке | 2 |
| **5. Раздел «Уборка помещения.» - 21 ч** |
| 139-142 | Уборка мебели. | Повторение: Выполнение практического задания 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. | 3 |
| 143-145 | Уборка пола. | Повторение: 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. | 3 |
| 146-148 | Подготовка пылесоса к работе. | Повторение; Различение основных частей пылесоса. 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. | 3 |
| 149-151 | Мытьё пола | Соблюдение последовательности действий при мытье пола Наполнение емкости для мытья пола водой*,*добавление моющего средства в воду*,*намачивание и отжимание тряпки*,*мытье пола*,*выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. | 3 |
| 152-154 | Мытье зеркала. | Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой*,*добавление моющего средства в воду*,*мытьё рамы*,*вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. | 3 |
| 155-156 | Уборка бытового мусора | Соблюдение разграничения мусора. Распределение мусора по контейнерам | 2 |
| 157-158 | Подметание территории | Соблюдение правил подметания территории и использования инвентаря | 2 |
| 159-160 | Уход за уборочным инвентарем | Повторение; Чистка поверхности уборочного инвентаря. Соблюдение последовательности действий при уборке территории:  | 2 |
| **Повторение – 10 ч** |
| 161-162 | Повторение по разделу «Покупки» | Повторение правил покупки | 2 |
| 163-164 | Повторение по разделу «Обращение с кухонным инвентарём» | Повторение правил обращения с кухонным инвентарем | 2 |
| 165-166 | Повторение по разделу «Приготовление пищи» | Повторение правил приготовления пищи и хранения продуктов | 2 |
| 167-168 | Повторение по разделу «Уход за вещами» | Повторение правил ухода за одеждой и обувью | 2 |
| 169-170 | Повторение по разделу «Уборка помещения» | Повторение правил уборки помещений и территории | 2 |