

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Специальная (коррекционная) школа»

РАССМОТРЕНА:
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
«27» 05 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Домоводство»
(вариант 2)

Срок реализации – 5 лет

Учитель: Черникова А.А.

Квалификационная категория: 1

РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА:

Протокол заседания ШМО «Учителей технологии» № 1 «30» августа 2024 г.
И.И. / Черникова А.А. /
подпись руководителя ШМО / расшифровка подписи

Бузулук, 2024г.

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» предметной области «Окружающий мир»

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» предметной области «Окружающий мир» составлена на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.11.2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными) нарушениями»;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 2).

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. Владение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель - повышение самостоятельности детей 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.

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

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.

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

Рабочая программа создана для обучающихся с умственной отсталостью и призвана оказать существенное воздействие на интеллектуальную, эмоциональную сферы, способствуют формированию личности умственно отсталого ребенка, воспитанию у него положительных навыков и привычек.

Материально-техническое обеспечение образовательной области и предметов по домоводству включает: дидактический материал: комплекты демонстрационных и раздаточного материалов, таблицы по разделам и темам профильного труда, рабочие тетради; фото, картинки, пиктограммы с изображениями действий, операций, алгоритмов работы с использованием инструментов и оборудования; наборы инструментов для домоводства (салфетки, тряпки, губки, ведра, и др.).

Место учебного предмета в учебном плане

В соответствии с ФГОС УО учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир».

Программа предмета «Домоводство» рассчитана на 5 лет. В учебном плане на изучение предмета отводится – 782 часа.

- 5 класс – 102 часа за год (3 часа в неделю);
- 6 класс – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- 7 класс – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- 8 класс – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- 9 класс – 170 часов за год (5 часов в неделю).

Планируемые результаты

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжёлой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (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:

- владение 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, др.;
- умение соблюдать технологические процессы 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 технику безопасности;
- умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям;
- умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебному предмету «Домоводство» проводится в форме проверочной работы.

Критерии оценивания

Оценка достижений предметных результатов по знаниевой составляющей производится путем фиксации фактической способности к воспроизведению (в т.ч. и невербальному) знания, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

- 0 – не воспроизводит при максимальном объеме помощи.
- 1 – воспроизводит по наглядным опорам со значительными ошибками и пробелами.
- 2 – воспроизводит по наглядным опорам с незначительными ошибками.

- 3 – воспроизводит по подсказке с незначительными ошибками.
- 4 – воспроизводит по наглядным опорам или подсказкам без ошибок.
- 5 – воспроизводит самостоятельно без ошибок по вопросу.

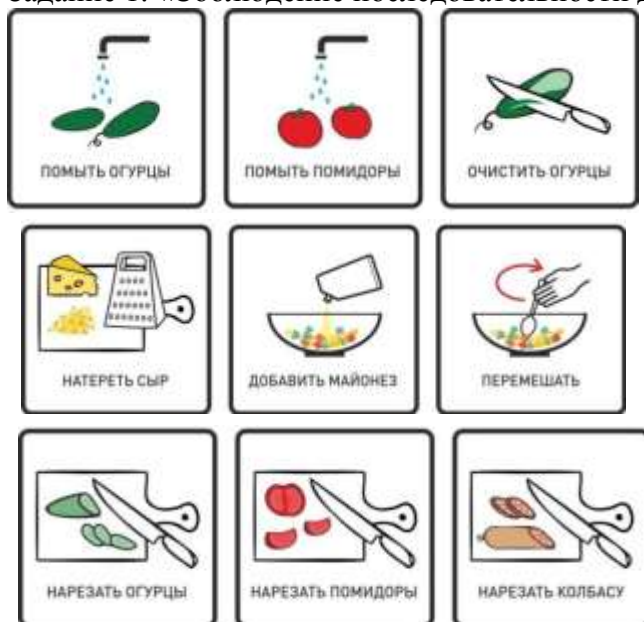
Оценка достижений предметных результатов по практической составляющей производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

- 0 – не выполняет, помощь не принимает.
- 1 – выполняет совместно с педагогом при значительной тактильной помощи.
- 2 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом.
- 3 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу.
- 4 – выполняет самостоятельно по словесной пооперациональной инструкции.
- 5 – выполняет самостоятельно по вербальному заданию.

Контрольно – оценочные материалы

5 класс

Задание 1. «Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата»



Задание 2. «Назвать отделы в магазине»



Задание 3. «Подобрать слова – подписи к картинкам»



Задание 4. «Соблюдение последовательности действий при подметании пола».

6 класс

Задание 1. Какой предмет нужно купить в подарок для каждого из членов семьи?

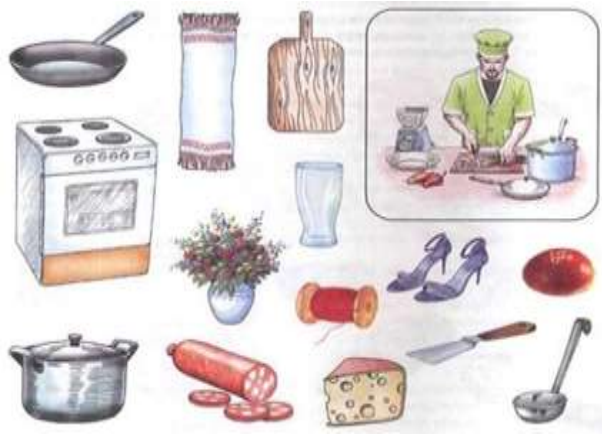


Соедини подарки с членами семьи, для которых они куплены

и линией.



Задание 3. Обращение с кухонным инвентарем. Найди и зачеркни предметы, которые не понадобятся повару при приготовлении пищи.



Задание 4. Найди на картинке предметы, которые необходимы для уборки в комнате.



7 класс

Задание 1. Назови предметы, которые относятся к кухонному инвентарю.



Задание 1. Помоги Тане одеться на летнюю прогулку в парке



Задание 3. Рассмотрни картинки. Обведи муку с продуктами, сделанными из нее желтыми линиями; молоко с продуктами из него – синими; мясо с продуктами из него – красными.



Задание 4. Рассортируй бытовые отходы и соедини линиями, в какой контейнер ты выбросишь тот или иной мусор



8 класс

Задание 1. Найди и зачеркни лишний предмет.



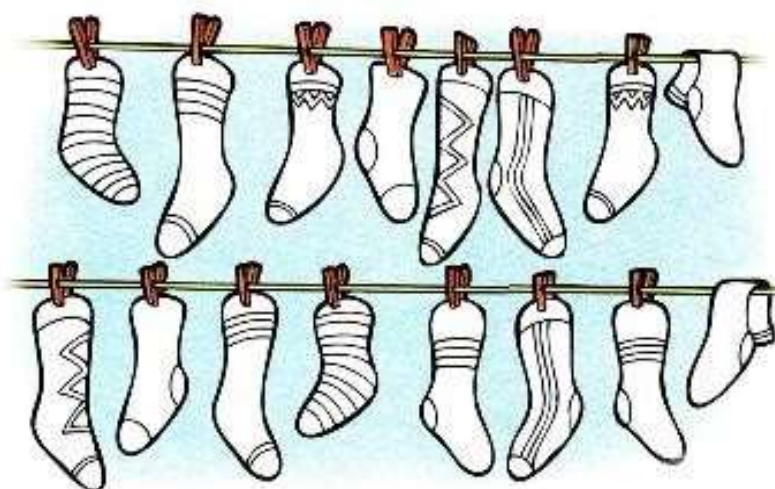
Задание 2. Соедини красным карандашом овощи, которые необходимо добавить в суп, а зелёным ягоды, которые необходимо добавить в компот.



Задание 3. Рассортируй бытовые отходы и соедини линиями, в какой контейнер ты выбросишь тот или иной мусор.



Задание 4. Найди и отметь одинаковыми цифрами одинаковые носки. Сколько пар носков получилось?



9 класс

Задание 1. Рассмотрни картинки.



Соедини/обведи:

- муку с продуктами, сделанными из неё желтыми линиями;
- молоко с продуктами из него – синими;
- мясо с продуктами из него – красными.

Задание 2. Разложи продукты в соответствующую посуду



Задание 3. Расскажи порядок действий при уборке квартиры.



Задание 4. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.

Содержание учебного предмета

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 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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья.

Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

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

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

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

интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

Уборка территории.

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

Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Кол-во часов
5 класс		102ч.
1.	Уборка территории. Подметание территории.	1
2.	Сгребание травы и листьев.	1
3.	Покупки. Как делать покупки. Виды магазинов.	1
4.	Правила поведения в магазине.	1
5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
6.	Нахождение нужного товара в магазине.	1
7.	Оплата товара. Складывание покупок в сумку.	1
8.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	1
9.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
10.	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды.	1
11.	Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
12.	Различение бытовых приборов по назначению.	1
13.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
14.	Подготовка к приготовлению блюда.	1
15.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
16.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
17.	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	1
18.	Приготовление салата. Чистка овощей. Резание ножом.	1
19.	Нарезание кубиками, соломкой.	1
20.	Натираание на тёрке.	1
21.	Украшение блюд.	1
22.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	1
23.	Выбор продуктов для салата из вареных овощей.	1
24.	Этапы предварительной обработки и варки овощей.	1
25.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1
26.	Приготовление салата из варёных овощей.	1
27.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	1
28.	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка).	1
29.	Виды бытовых кухонных приборов.	1
30.	Назначение приборов.	1
31.	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	1
32.	Уход за бытовыми приборами.	1
33.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1
34.	Мытьё и хранение электробытовых приборов.	1
35.	Чайная посуда.	1
36.	Сервировка стола к чаю.	1
37.	Места хранения посуды и бытовых приборов.	1
38.	Уход за вещами.	1
39.	Назначение одежды.	1

40.	Сезонная одежда.	1
41.	Инвентарь для стирки белья.	1
42.	Моющие средства.	1
43.	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.	1
44.	Замачивание белья. Застирывание белья.	1
45.	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1
46.	Стирка и развешивание носок.	1
47.	Уборка бытового мусора.	1
48.	Уборка снега: сгребание.	1
49.	Уборка снега: сгребание/перебрасывание снега.	1
50.	Уборка снега: перебрасывание снега.	1
51.	Уход за уборочным инвентарем.	1
52.	Машинная стирка.	1
53.	Составные части стиральной машины.	1
54.	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1
55.	Сортировка белья перед стиркой.	1
56.	Закладывание белья в машину перед стиркой.	1
57.	Выставление необходимой температуры.	1
58.	Выбор программы и температуры.	1
59.	Включение машины.	1
60.	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1
61.	Глажение белья.	1
62.	Составные части утюга.	1
63.	Правила безопасности при работе с утюгом.	1
64.	Гладильная доска.	1
65.	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1
66.	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1
67.	Выбор режима глажения.	1
68.	Последовательность действий при глажении белья.	1
69.	Последовательность действий при глажении белья.	1
70.	Глажение носового платка.	1
71.	Складывание белья и одежды (простыни).	1
72.	Складывание белья и одежды (рубашки).	1
73.	Вывешивание одежды на «плечики».	1
74.	Складывание в шкаф.	1
75.	Инвентарь для чистки одежды.	1
76.	Чистка одежды (платья).	1
77.	Виды обуви.	1
78.	Уход за обувью.	1
79.	Последовательность действий при мытье обуви.	1
80.	Инвентарь для чистки обуви.	1
81.	Средства для чистки обуви.	1
82.	Выбор чистящего средства для ухода за обувью.	1

83.	Последовательность действий при чистке обуви.	1
84.	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1
85.	Вытирание поверхности мебели.	1
86.	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1
87.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1
88.	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом.	1
89.	Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытьё окна.	1
90.	Растения огорода.	1
91.	Растения сада.	1
92.	Способы переработки овощей.	1
93.	Способы переработки фруктов.	1
94.	Заготовка зелени.	1
95.	Мучные изделия готовые к употреблению.	1
96.	Правила хранения мучных изделий.	1
97.	Уборка бытового мусора.	1
98.	Подметание территории.	1
99.	Сгребание травы и листьев.	1
100.	Уход за уборочным инвентарем.	1
101.	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
102.	Проверочная работа.	1
6 класс		170ч.
1.	Подготовка инвентаря. Уборка территории.	1
2.	Коммунальные удобства, их назначение.	1
3.	Водоснабжение, газоснабжение, электроснабжение,	1
4.	Лифт, домофон.	1
5.	Правила пользования лифтом, домофоном .	1
6.	Газовая и электроплита. Правила техники безопасности при работе.	1
7.	Холодильник. Назначение. Правила безопасности.	1
8.	Кухонный комбайн. Назначение. Правила безопасности.	1
9.	Микроволновая печь. Назначение. Правила безопасности.	1
10.	Оборудование кухни. Организация рабочего места.	1
11.	Правила поведения за столом.	1
12.	Сервировка стола, меню.	1
13.	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки	1
14.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	1
15.	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей.	1
16.	Правила работы с ножом.	1
17.	Простые способы нарезки овощей.	1
18.	Простые способы нарезки овощей. Практическая работа.	1
19.	Сложные способы нарезки овощей.	1
20.	Тепловая обработка овощей.	1
21.	Приготовление салатов из сырых овощей.	1

22.	Приготовление салатов из сырых овощей.	1
23.	Приготовление салатов из вареных овощей.	1
24.	Приготовление салатов из вареных овощей.	1
25.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	1
26.	Приготовление супов из овощей. суп «Картофельный»	1
27.	Приготовление супов из овощей. Суп «Щи»	1
28.	Молочные продукты. Их виды, хранение.	1
29.	Блюда из молока.	1
30.	Составление кроссворда по теме «Молочные продукты.»	1
31.	Блюда из зерна.	1
32.	Из чего варят каши	1
33.	Плох обед, если хлеба нет.	1
34.	Откуда хлеб на стол к нам пришел?	1
35.	Виды бутербродов.	1
36.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	1
37.	Простой бутерброд.	1
38.	Сложный бутерброд.	1
39.	Закрытый бутерброд.	1
40.	Открытый бутерброд.	1
41.	Горячий бутерброд.	1
42.	Изготовление простых салатов. Выбор продуктов.	1
43.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	1
44.	Выбор кухонного инвентаря	1
45.	Приготовление салата из овощей.	1
46.	Фруктовый салат.	1
47.	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.	1
48.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
49.	Сервировка стола для чая.	1
50.	Правила личной гигиены.	1
51.	Личные вещи.	1
52.	Уход за личными вещами.	1
53.	Гигиена зрения, слуха	1
54.	Гигиена чтения.	1
55.	Гигиена зрения, слуха и чтения.	1
56.	О вреде алкоголя и курения.	1
57.	Уход за одеждой и обувью.	1
58.	Значение одежды для сохранения здоровья человека.	1
59.	Виды одежды и назначения.	1
60.	Значение головных уборов для сохранения здоровья человека.	1
61.	Виды головных уборов и назначения.	1
62.	Выбор одежды, головных уборов по назначению (рабочая, домашняя, праздничная, спортивная).	1
63.	Рабочая одежда.	1
64.	Домашняя одежда.	1

65.	Праздничная одежда.	1
66.	Спортивная одежда.	1
67.	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения.	1
68.	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначения.	1
69.	Выбор обуви по сезону.	1
70.	Летняя обувь.	1
71.	Зимняя обувь.	1
72.	Демисезонная обувь.	1
73.	Приемы повседневного ухода за обувью	1
74.	Чистка повседневной обуви.	1
75.	Сушка повседневной обуви.	1
76.	Деловая игра: «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	1
77.	Деловая игра: «Собираем чемоданы к морю».	1
78.	Правила повседневного ухода за одеждой.	1
79.	Приемы повседневного ухода за одеждой.	1
80.	Чистка повседневной одежды.	1
81.	Чистка верхней одежды.	1
82.	Сушка повседневной одежды.	1
83.	Сушка верхней одежды.	1
84.	Белье, его виды и назначение	1
85.	Правила хранения белья	1
86.	Стирка белья	1
87.	Правила применения мыла при стирке.	1
88.	Ремонт белья.	1
89.	Мастерские ремонта одежды города.	1
90.	Приемы стирки и сушки мелких вещей.	1
91.	Основные виды магазинов.	1
92.	Правила поведения в магазине.	1
93.	Виды отделов в магазинах.	1
94.	Специализированные магазины.	1
95.	Уборка помещения.	1
96.	Название и назначение предметов мебели в классной комнате.	1
97.	Инвентарь для уборки класса	1
98.	Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.	1
99.	Уход за инвентарем и его хранение.	1
100.	Сухая уборка и влажная уборка.	1
101.	Уход за мебелью.	1
102.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1
103.	Уборка пола. последовательности действий при подметании пола.	1
104.	Пылесос. Их виды и назначение.	1
105.	Различение основных частей пылесоса.	1
106.	Последовательность действий при уборке пылесосом	1
107.	Уборка пола.	1

108.	Последовательность действий при мытье пола.	1
109.	Уборка класса.	1
110.	Уход за комнатными растениями в классе.	1
111.	Уход за школьными растениями	1
112.	Протирание подоконников в классе.	1
113.	Уборка территории школы	1
114.	Сервировка стола к чаю.	1
115.	Средства и приспособления для мытья посуды	1
116.	Мытье посуды.	1
117.	Последовательность действий при мытье и сушке посуды.	1
118.	Накрывание на стол.	1
119.	Выбор посуды и столовых приборов	1
120.	Последовательность действий при сервировке стола	1
121.	Квартира. Планировка квартиры.	1
122.	Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома	1
123.	Гостиная, ее функциональное предназначение	1
124.	План обустройства (зонирование) гостиной	1
125.	Спальная комната.	1
126.	Сон – здоровье человека.	1
127.	Режим сна.	1
128.	Почему снятся тревожные сны.	1
129.	Обустройство комнаты для сна.	1
130.	Кухня, ее оборудование.	1
131.	Помещение для детей (детская комната).	1
132.	Санузел.	1
133.	Ванная комната	1
134.	Правила безопасного поведения в кухне.	1
135.	Правила безопасного поведения в ванной комнате.	1
136.	Подсобные помещения в квартире, их оборудование	1
137.	Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).	1
138.	Растения в доме. Их назначение: оздоровление.	1
139.	Растения в доме. Их назначение: эстетика быта.	1
140.	Виды комнатных растений.	1
141.	Экзотические растения (лимонное дерево, кактус).	1
142.	Цветущие растения, их особенности.	1
143.	Уход за декоративными растениями: подкормка.	1
144.	Уход за декоративными растениями: температурный режим.	1
145.	Уход за декоративными растениями: световой режим.	1
146.	Посуда, ее виды для комнатных растений.	1
147.	Интерьер комнаты с растениями.	1
148.	Посадка, полив комнатных растений, формирование кроны.	1
149.	Огород на подоконнике.	1
150.	Посадка лука, посев петрушки, укропа.	1

151.	Организация питания семьи	1
152.	Питание и здоровье человека	1
153.	Режим питания.	1
154.	Мясо и мясопродукты, правила хранения.	1
155.	Овощи, грибы, правила хранения.	1
156.	Фрукты, ягоды, правила хранения.	1
157.	Меню (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).	1
158.	Домашние заготовки.	1
159.	Соль, ее назначение для питания, использование соли.	1
160.	Сахар, его польза и вред.	1
161.	Виды пряностей и приправ в пище.	1
162.	История хлеба.	1
163.	Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда.	1
164.	Русский хлеб и его разновидности.	1
165.	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	1
166.	Праздник в доме.	1
167.	Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	1
168.	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	1
169.	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
170.	Проверочная работа	1
7 класс		170ч.
1.	Планирование покупок.	1
2.	Выбор места совершения покупок	1
3.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
4.	Нахождение нужного товара в магазине.	1
5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине	1
6.	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	1
7.	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.	1
8.	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож.	1
9.	Кухонный инвентарь. Назначение.	1
10.	Приемы пользования кухонным инвентарем. Техника безопасной работы с кухонным инвентарем.	1
11.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)	1
12.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска)	1
13.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
14.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
15.	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
16.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью.	1
17.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью.	1

18.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
19.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
20.	Раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз	1
21.	Расставление блюд.	1
22.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1
23.	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	1
24.	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	1
25.	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
26.	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
27.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды.	1
28.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
29.	Практические занятия. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1
30.	Практические занятия. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
31.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды.	1
32.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток.	1
33.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
34.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды.	1
35.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды.	1
36.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством, чистка посуды.	1
37.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством, чистка посуды.	1
38.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: ополаскивание, сушка.	1
39.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: ополаскивание, сушка.	1
40.	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда	1
41.	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда	1
42.	Кухня. Оборудование кухни.	1
43.	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
44.	Физиология питания.	1
45.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для	1

	приготовления блюда.	
46.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
47.	Выбор посуды, необходимой для приготовления блюда.	1
48.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
49.	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1
50.	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1
51.	Мучные изделия. Изделия из теста.	1
52.	Разминание теста.	1
53.	Раскатывание жгута из теста.	1
54.	Деление жгута на порционные кусочки.	1
55.	Раскатывание лепешек из порционных кусочков.	1
56.	Лепка импровизированного пирожка.	1
57.	Лепка импровизированного пирожка.	1
58.	Лепка импровизированной ватрушки.	1
59.	Лепка импровизированной ватрушки.	1
60.	Лепка импровизированного пельменя.	1
6.1	Лепка импровизированного пельменя.	1
62.	Кисломолочные продукты и блюда из них.	1
63.	Перемешивание продуктов ложкой	1
64.	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка)	1
65.	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка)	1
66.	Сборка открытого бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	1
67.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания)	1
68.	Сборка закрытого бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	1
69.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания)	1
70.	Техника безопасного труда при работе с кухонным ножом.	1
71.	Изготовление бутербродов, правила нарезки хлеба.	1
72.	Изготовление бутербродов, правила нарезки сыра.	1
73.	Изготовление бутербродов, правила нарезки колбасы.	1
74.	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
75.	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1
76.	Физиология питания.	1
77.	Микроорганизмы. Пищевые отравления.	1
78.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления	1
79.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления	1
80.	Сервировка стола к обеду.	1
81.	Сервировка стола к обеду.	1
82.	Этикет за столом.	1
83.	Прием гостей.	1
84.	Уход за одеждой. Ручная стирка.	1

85.	Сортировка белья перед стиркой.	1
86.	Наполнение емкости водой.	1
87.	Выбор моющего средства.	1
88.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
89.	Замачивание. Застирывание.	1
90.	Полоскание. Выжимание.	1
91.	Вывешивание на просушку.	1
92.	Практические занятия. Сортировка белья перед стиркой.	1
93.	Практические занятия. Наполнение емкости водой. Вывешивание на просушку.	1
94.	Практические занятия. Выбор моющего средства.	1
95.	Практические занятия. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
96.	Практические занятия. Замачивание. Застирывание.	1
97.	Практические занятия. Замачивание. Застирывание.	1
98.	Практические занятия. Полоскание. Выжимание.	1
99.	Практические занятия. Полоскание. Выжимание.	1
100.	Практические занятия. Вывешивание на просушку.	1
101.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
102.	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»	1
103.	Глажение утюгом. Техника безопасного труда.	1
104.	Различение составных частей утюга (подошва утюга).	1
105.	Различение составных частей утюга (шнур).	1
106.	Различение составных частей утюга (регулятор температуры).	1
107.	Соблюдение правил безопасной работы.	1
108.	Соблюдение последовательных действий при глажении белья.	1
109.	Практические занятия. Установка гладильной доски.	1
110.	Практические занятия. Выставление температурного режима на утюге.	1
111.	Практические занятия. Подключение утюга к сети.	1
112.	Практические занятия. Раскладывание белья на доске.	1
113.	Практические занятия. Движение руки с утюгом, складывание белья.	1
114.	Практические занятия. Выключение утюга из сети	1
115.	Практические занятия. Развешивание вещей на плечики.	1
116.	Практические занятия. Сворачивание белья.	1
117.	Практические занятия. Сворачивание белья.	1
118.	Практические занятия. Сворачивание одежды.	1
119.	Практические занятия. Сворачивание одежды.	1
120.	Уход за обувью. Уличная и домашняя обувь.	1
121.	Очистка от загрязнений.	1
122.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки.	1
123.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки.	1
124.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: протирание обуви влажной тряпкой, протирание сухой тряпкой.	1

125.	Практические занятия. Соблюдение действий при мытье обуви: протирание обуви влажной тряпкой, протирание сухой тряпкой.	1
126.	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	1
127.	Практические занятия. Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	1
128.	Уход за жилищем.	1
129.	Уборка территории от снега. Выбор инвентаря для уборки.	1
130.	Уборка территории от снега. Уход за уборочным инвентарем.	1
131.	Практические занятия. Уборка территории от снега.	1
132.	Практические занятия. Уборка территории от снега.	1
133.	Уборка мебели. Выбор инвентаря для уборки.	1
134.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1
135.	Уборка предметов с поверхности мебели.	1
136.	Вытирание поверхности мебели.	1
137.	Вытирание предметов интерьера	1
138.	Раскладывание предметов интерьера по местам	1
139.	Выливание использованной воды.	1
140.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	1
141.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	1
142.	Практические занятия. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	1
143.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	1
144.	Уборка пола. Сухая и влажная уборка пола.	1
145.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
146.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
147.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро	1
148.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.	1
149.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро	1
150.	Различение основных частей пылесоса.	1
151.	Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
152.	Чистка пола пылесосом.	1
153.	Практические занятия. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
154.	Практические занятия. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1

155.	Практические занятия. Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1
156.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
157.	Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	1
158.	Практические занятия. Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	1
159.	Практические занятия. Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки	1
160.	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1
161.	Практические занятия. Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1
162.	Практические занятия. Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1
163.	Инвентарь для уборки листьев.	1
164.	Правила безопасной работы с инвентарем.	1
165.	Практические занятия. Собираение бытового мусора.	1
166.	Разнообразие комнатных растений. Размножение комнатных растений.	1
167.	Уход за комнатными растениями. Полив, рыхление почвы.	1
168.	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
169.	Сезонные работы на пришкольном участке.	1
170.	Проверочная работа	1
8 класс		170ч.
1.	Беседа «Что такое домоводство»	1
2.	Моя семья. Члены семьи. Роль каждого в семье.	1
3.	Организация режима жизни членов семьи.	1
4.	Планирование рабочих и выходных дней.	1
5.	Распределение обязанностей среди членов семьи	1
6.	Заработная плата.	1
7.	Бюджет семьи.	1
8.	Планирование расходов в семье	1
9.	Коммунальные платежи.	1
10.	Расчет платы на коммунальные услуги	1
11.	Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов	1
12.	Приобретение одежды, обуви.	1
13.	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	1
14.	Планирование денежных средств на отдых.	1
15.	Непредвиденные расходы.	1
16.	Здоровье человека. Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.	1
17.	Источники заболеваний.	1
18.	Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.	1
19.	Травмы.	1
20.	Ожоги.	1
21.	Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства).	1

22.	Правила вызова врача, «скорой помощи».	1
23.	Уход за больными в доме.	1
24.	Домашняя аптека. Правила комплектования аптеки.	1
25.	Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний, ожогов и др.	1
26.	Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания.	1
27.	Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств.	1
28.	Красота и здоровье. Толкование пословиц о красоте и здоровье.	1
29.	Понятие о здоровом образе жизни.	1
30.	Здоровье, спорт, интересный досуг – красота жизни.	1
31.	Внешняя красота, ее правила.	1
32.	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	1
33.	Гигиенические правила для юношей.	1
34.	Косметические средства для молодых людей.	1
35.	Гигиенические уголки в доме, их оборудование.	1
36.	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	1
37.	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	1
38.	Правила этики. Поведение в общественных местах.	1
39.	Правила обращения к незнакомому человеку.	1
40.	Правила знакомства.	1
41.	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	1
42.	Правила поведения в гостях.	1
43.	Уход за вещами.	1
44.	Ручная стирка. Наполнение емкости водой (подбор воды подходящей температуры, определение количества воды)	1
45.	Выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства	1
46.	Замачивание белья, намыливание белья, застирывание белья	1
47.	Полоскание белья, отжим белья, вывешивание белья на просушку.	1
48.	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка).	1
49.	Различение составных частей стиральной машины (панель с кнопками запуска машины).	1
50.	Различение составных частей стиральной машины панель с кнопками регуляторами температуры и продолжительности стирки).	1
51.	Сортировка белья перед стиркой: белое и цветное белье, х/бумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1
52.	Включение/отключение машины. Закладывание белья в машину. Установка регулятора машины на определенную программу и температурный режим работы.	1
53.	Подбор моющего средства для стирки различных изделий.	1
54.	Определение количества порошка/моющего средства, засыпание порошка/наливание моющего средства в отсек.	1
55.	Запуск машины. Вынимание белья, развешивание белья для сушки.	1

56.	Мытье и сушка машины.	1
57.	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1
58.	Соблюдение последовательности действий при глажении.	1
59.	Соблюдение последовательности действий при глажении.	1
60.	Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви.	1
61.	Соблюдение последовательности действий при хранении одежды.	1
62.	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	1
63.	Чистка щеткой загрязненной поверхности одежды.	1
64.	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.	1
65.	Чистка обуви.	1
66.	Мытье обуви.	1
67.	Просушивание обуви.	1
68.	Хранение обуви в специально предназначенном месте.	1
69.	Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.).	1
70.	Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.).	1
71.	Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.).	1
72.	Сдача одежды и обуви для починки в специализированные мастерские.	1
73.	Выведение пятен при помощи универсальных пятновыводителей.	1
74.	Правила безопасности при выведении пятен.	1
75.	Алгоритм выведения пятен.	1
76.	Химчистка для грязных вещей, которые по правилам ухода нельзя стирать.	1
77.	Обобщающий урок.	1
78.	Уборка помещения. Соблюдение правил безопасности.	1
79.	Уборка мебели.	1
80.	Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели.	1
81.	Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели.	1
82.	Уборка пола. Соблюдение правил безопасности при разных видах уборки.	1
83.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1
84.	Соблюдение направления движения при подметании.	1
85.	Различение основных частей пылесоса.	1
86.	Подготовка пылесоса к работе сборка/разборка пылесоса, установка регулятора мощности.	1
87.	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1
88.	Отсоединение съемных деталей пылесоса. Чистка пылесоса.	1
89.	Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола.	1
90.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	1
91.	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1
92.	Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра.	1
93.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1

94.	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	1
95.	Чистка сантехники.	1
96.	Соблюдение последовательности действий при чистке сантехники.	1
97.	Вывоз мусора. Соблюдение последовательности действий при выносе мусора.	1
98.	Сортировка мусора. Правила утилизации батареек, лампочек и пр. Сбор макулатуры. Утилизация пластика, ветоши и пр.	1
99.	Уборка снега.	1
100.	Уход за уборочным инвентарем.	1
101.	Обобщающий урок.	1
102.	Приготовление пищи. Оборудование кухни. Организация рабочего места.	1
103.	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки.	1
104.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.	1
105.	Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов и материалов при работе с мясом, овощами и фруктами	1
106.	Овощи. Виды овощей.	1
107.	Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом.	1
108.	Простые способы нарезки овощей, использование.	1
109.	Тепловая обработка овощей. Правила варки овощей.	1
110.	Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и жиром	1
111.	Подбор продуктов, необходимых для приготовления блюда, определение необходимого количества продуктов, необходимых для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов.	1
112.	Выбор посуды и кухонных приборов, необходимых для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов.	1
113.	Салаты и винегреты. Ассортимент.	1
114.	Общие правила приготовления салатов.	1
115.	Сроки хранения.	1
116.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	1
117.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	1
118.	Приготовление первых блюд из овощей. «Суп картофельный».	1
119.	Молоко и молочные продукты. Сроки хранения молочных продуктов.	1
120.	Изготовление молочного супа с макаронными изделиями.	1
121.	Приготовление холодных блюд из творога.	1
122.	Приготовление горячих блюд из творога. «Вареники ленивые».	1
123.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1
124.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1
125.	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	1
126.	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	1
127.	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта.	1
128.	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта.	1
129.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1
130.	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
131.	Пользование электрическим чайником (наполнение (до метки); включение /	1

	выключение).	
132.	Пользование кухонным комбайном (включение / выключение; пользование регуляторами скорости; разбор и сборка деталей).	1
133.	Пользование микроволновой печью (включение / выключение; использование специальной посуды; пользование регуляторами температуры, режима).	1
134.	Пользование миксером (включение / выключение; пользование регуляторами скорости).	1
135.	Пользование газовой плитой (зажигание газа; пользование регуляторами пламени).	1
136.	Пользование электрической плитой (соотнесение ручки включения нагрева с конфоркой; пользование регуляторами нагрева конфорки).	1
137.	Хранение бытовых приборов.	1
138.	Сервировка стола. Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам.	1
139.	Выставление посуды и раскладывание приборов в соответствии с количеством человек. Праздничная сервировка стола.	1
140.	Мытьё посуды. Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды вручную: очищение посуды от остатков пищи, дозированное использование моющего средства, удаление губкой загрязнений.	1
141.	Выбор и использование специальных чистящих приспособлений (щетка, железная губка), ополаскивание, вытирание посуды сухим полотенцем, укладывание посуды в места хранения.	1
142.	Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды в посудомоечной машине: очищение посуды от остатков пищи, выставление посуды и столовых приборов на решетку посудомоечной машины.	1
143.	Закладывание моющего средства в дозатор посудомоечной машины, выбор температурного режима и программы мытьё посуды.	1
144.	Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды в посудомоечной машине: запуск посудомоечной машины, раскладывание чистой посуды в места хранения.	1
145.	Обобщающий урок.	1
146.	Организация досуга. Составление перечня любимых и нелюбимых занятий.	1
147.	Понятия досуг, отдых, развлечения.	1
148.	Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья.	1
149.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).	1
150.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).	1
151.	Отдых, его разновидности.	1
152.	Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.	1
153.	Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.).	1
154.	Уборка территории. Правила безопасности при уборке мусора.	1
155.	Уборка бытового мусора.	1
156.	Сгребание травы и листьев.	1
157.	Сгребание травы и листьев.	1
158.	Подметание территории.	1

159	Подметание территории.	1
160	Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).	1
161	Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).	1
162	Летний отдых. Планирование отдыха на лето.	1
163	Отпуск, расчет дней для отдыха.	1
164	Бюджет отдыха.	1
165	Выбор места для отдыха.	1
166	Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.	1
167	Работа в цветниках (подготовка почвы к посадкам и посевам)	1
168	Высадка рассады однолетних и многолетних культур	1
169	Весенние виды работ: прополка сорняков на клумбе.	1
170	Проверочная работа.	1
9 класс		170ч.
1.	Подготовка инвентаря. Уборка территории.	1
2.	Планирование покупок на день. Список покупок.	1
3.	Планирование покупок на неделю. Список покупок.	1
4.	Выбор места совершения покупок.	1
5.	Нахождение нужного товара в магазине.	1
6.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1
7.	Нахождение нужного товара в магазине.	1
8.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы.	1
9.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру.	1
10.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	
11.	Уборка бытового мусора.	1
12.	Уборка территории: Инвентарь для уборки территории.	1
13.	Правила техники безопасности при работе с инструментами.	1
14.	Правила уборки территории, правила хранения инвентаря.	1
15.	Практическая работа. Сгребание травы и листьев.	1
16.	Практическая работа. Сгребание травы и листьев.	1
17.	Аккуратность при выполнении работы.	1
18.	Уход за вещами. Различие и подбор одежды по сезону.	1
19.	Осенняя одежда. Правила ухода за одеждой.	1
20.	Обувь. Уход за демисезонной обувью.	1
21.	Подготовка одежды к сезонному хранению.	1
22.	Правила стирки демисезонной одежды.	1
23.	Щетка для одежды, чистка одежды.	1
24.	Правила глажения осенней одежды.	1
25.	Практическая работа: Стирка осенней одежды. Глажка осенней одежды.	1
26.	Практическая работа: Стирка осенней одежды. Глажка осенней одежды.	1
27.	Обращение с кухонным инвентарем. Кухонный инвентарь для приготовления завтрака.	1

28.	Уход за кухонным инвентарем для приготовления завтрака.	1
29.	Понятие о сервировке стола.	1
30.	Особенности сервировки стола к завтраку.	1
31.	Приготовление пищи. Культура поведения за столом.	1
32.	Кухня, правила поведения на кухне.	1
33.	Электрический чайник.	1
34.	Правила эксплуатации электрического чайника.	1
35.	Соблюдение правил безопасности	1
36.	Чай, сорта чая, полезные свойства.	1
37.	Технология заваривания чая. Правила подачи чая.	1
38.	Бутерброды. Виды бутербродов.	1
39.	Виды омлета, способы приготовления.	1
40.	Кухонный инвентарь и техника необходимые для изготовления омлета.	1
	Практическая работа. Заваривание чая.	1
41.	Практическая работа. Приготовление бутербродов.	1
42.	Практическая работа. Приготовление омлета.	1
43.	Покупки. Знакомство с гипермаркетом и супермаркетом, отделы продуктового магазина (отдел замороженных продуктов и овощной отдел).	1
44.	Дидактическая игра «Магазины» Отработка умения вести диалог.	1
45.	Отдел фруктов и овощей. Витамины.	1
46.	Дидактическая игра «Фрукты и овощи».	1
47.	Отдел замороженных продуктов.	1
48.	Узнавание и называние отдела замороженных продуктов, рассказ о его назначении.	1
49.	Отдел сопутствующих товаров.	1
50.	Планирование покупок на день. Список покупок.	1
51.	Планирование покупок на неделю. Список покупок.	1
52.	Практическая работа поход в супермаркет.	1
53.	Уборка помещения: Пылесос.	1
54.	Различение основных частей пылесоса.	1
55.	Описание и называние частей пылесоса. Вилка, кнопка шнур, контейнер.	1
56.	Последовательность действий при уборке пылесосом.	1
57.	Вставление вилки в розетку, нажатие кнопки, чистка поверхности, выключение.	1
58.	Практическая работа. Уборка пылесосом.	1
59.	Уход за вещами: Зимняя одежда. Составление рассказа о зимней одежде.	1
60.	Особенности зимней одежды. меховая одежда.	1
61.	Ткань для зимней одежды. Пух, мех.	1
62.	Сюжетно-ролевая игра «Я покупаю зимнюю одежду».	1
63.	Правила хранения зимней одежды.	1
64.	Защитный чехол для одежды.	1
65.	Химчистка зимней одежды. Называние правила ухода за зимней одеждой.	1
66.	Практическая работа: Уход за зимней одеждой. Составление рассказа по опорным словам.	1

67.	Обращение с кухонным инвентарем: Обращение с посудой.	1
68.	Уход за кухонным инвентарем.	1
69.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка)	1
70.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (сковорода, кастрюля, чайник, половник, нож)	1
71.	Узнавание (различие) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска и т.д)	1
72.	Дидактическая игра «Найди кухонный инвентарь»	1
73.	Практическая работа. Работа по картинке кухни и с коробкой в которой находится кухонный инвентарь.	1
74.	Приготовление пищи. Культура поведения за столом.	1
75.	Кухня, правила поведения на кухне.	1
76.	Продукты, виды продуктов.	1
77.	Правила и условия хранения продуктов.	1
78.	Холодильник и его использование.	1
79.	Правила обработки овощей.	1
80.	Правила нарезки овощей, виды нарезки овощей.	1
81.	Правила варки овощей для салата.	1
82.	Технология приготовления салата «Винегрета».	1
83.	Практическая работа. Приготовление винегрета	1
84.	Практическая работа. Приготовление салата «Витаминка»	1
85.	Покупки. Магазины бытовой химии и косметики.	1
86.	Отделы магазина бытовой химии и косметики.	1
87.	Называние и различение отделов магазина бытовой химии и косметики.	1
88.	Отдел моющих средств.	1
89.	Отдел средств личной гигиены.	1
90.	Называние и различение отделов средств личной гигиены, его ассортимент и названия.	1
91.	Сюжетно-ролевая игра «Я совершаю покупки» Развитие точности употребления слов в речи.	1
92.	Касса и ее расположение в магазине. Правила поведения на кассе.	1
93.	Касса, кассир. Повторение правила поведения на кассе.	1
94.	Последовательность действий при расчете на кассе. Складывание покупок в сумку.	1
95.	Сюжетно-ролевая игра «Я рассчитываюсь на кассе».	1
96.	Практическая работа поход в супермаркет.	1
97.	Уборка снега: сгребание.	1
98.	Уборка снега: перебрасывание снега.	1
99.	Уход за уборочным инвентарем.	1
100.	Уборка помещения. Инвентарь для уборки класса. Ведро, тряпки, моющие средства.	1
101.	Правила безопасной работы с инвентарем и приспособлениями.	1
102.	Уход за инвентарем и его хранение.	1
103.	Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой. Выбор моющего средства.	1
104.	Замачивание белья. Застирывание белья.	1

105.	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины	1
106.	Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети	1
107.	Раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.	1
108.	Чистка одежды. Складывание белья и одежды.	1
109.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1
110.	Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1
111.	Обращение с посудой.	1
112.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1
113.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
114.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, открывалка венчик, овощечистка, разделочная доска и др.).	1
115.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока и др.).	1
116.	Очищение остатков пищи с посуды.	1
117.	Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды.	1
118.	Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
119.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи.	1
120.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: замачивание посуды.	1
121.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: намыливание посуды моющим средством.	1
122.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
123.	Обращение с бытовыми приборами.	1
124.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	1
125.	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
126.	Приготовление пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
127.	Слоёное тесто. Виды слоёного теста.	1
128.	Правила работы с тестом и скалкой.	1
129.	Продукты необходимые для изготовления сосиски в тесте.	1
130.	Последовательность изготовления сосиски в тесте.	1
131.	Практическая работа. Изготовление сосиски в тесте.	1
132.	Практическая работа. Изготовление сосиски в тесте.	1
133.	Практическая работа. Изготовление сладких слоёных палочек.	1
134.	Практическая работа. Изготовление сладких слоёных палочек.	1
135.	Подготовка к приготовлению блюда.	1
136.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
137.	Мытьё продуктов.	1

138.	Чистка овощей. Резание ножом.	1
139.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1
140.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1
141.	Покупки. Рынок. Отличие рынка от магазина и супермаркета.	1
142.	Называние и различение отделов магазина бытовой химии и косметики.	1
143.	Называние и различение отделов рынка, его ассортимент товаров и названия.	1
144.	Сюжетно-ролевая игра «Я совершаю покупки».	1
145.	Профессии людей работающих на рынке.	1
146.	Правила обращения к продавцу при покупке продуктов на рынке.	1
147.	Последовательность действий при расчете с продавцом. Складывание покупок в сумку.	1
148.	Практическая работа поход на рынок.	1
149.	Уборка территории. Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке.	1
150.	Веник, лопата, ведро. Правила ухода и хранения инвентаря.	1
151.	Уборка мусора на пришкольном участке.	1
152.	Выполнение работы по показу учителя. Соблюдение ТБ при работе с инструментами.	1
153.	Практическая работа. Уборка пришкольного участка.	1
154.	Уход за вещами. Весенняя и летняя одежда. Составление рассказа по картинкам.	1
155.	Летняя одежда Ткань для летней одежды.	1
156.	Называние, какая ткань используется для пошива летней одежды. Правила ухода и стирки летней одежды.	1
157.	Регулировка утюга при глажке. Правила ТБ при работе с утюгом.	1
158.	Практическая работа: Стирка одежды. Глажка одежды.	1
159.	Обращение с кухонным инвентарем. Уход за кухонным инвентарем.	1
160.	Правила мытья посуды и рабочего места после приготовления блюд.	1
161.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка)	1
162.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (противень, скалка, сито)	1
163.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время.	1
164.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: выключение электрической плиты, вынимание продукта.	1
165.	Уборка помещения. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
166.	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1
167.	Подметание территории.	1
168.	Сгребание травы и листьев.	1
169.	Подметание территории.	1
170.	Проверочная работа.	1

