

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Видимская средняя общеобразовательная школа»

**Рассмотрено:**

Руководитель ШМО  
«Комфорт»

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**Согласовано:**

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_/Ю.С. Солонина /

**Утверждено:**

Протокол № 1

31.08.2023г.

31.08.2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета

"Домоводство"

уровень: основное общее образование

(6 класс АООП (Пвариант))

срок реализации: 1 год

Составитель: Козьма М.М.,

учитель классов ОБЗ,

первая квалификационная категория

пгт. Видим

2023 г.

## Содержание

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета
3. Место учебного предмета в учебном плане
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета
5. Содержание учебного предмета
6. Тематическое планирование учебного предмета
7. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» составлена в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (с интеллектуальными нарушениями) и предназначена для обучающихся с умственной отсталостью 6-го года обучения (вариант 2). Данная рабочая программа разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15);
- Адаптированная основная образовательная программа общего образования обучающихся с умственной отсталостью (вариант II) МОУ СОШ;
- Учебный план МОУ СОШ;
- Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ в МОУ СОШ.

**Цель программы:** формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

**Основные задачи программы:**

- расширять знания нравственного поведения, норм этики в обществе;
- формировать умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи;
- формировать умения выполнять уборку помещения и территории;
- учитывать и заботиться о вещах;
- формировать у каждого воспитанника правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием;
- прививать навыки трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда;

- развивать индивидуальные качества: внимание, наблюдательность, память, находчивость, смекалку, воображение, фантазию;
- воспитывать желание и стремление к приготовлению доброкачественной пищи;
- воспитывать творческое отношение к домашнему труду;
- воспитывать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- воспитывать интерес к национальным традициям.

### **Методы:**

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

- практические, словесные, наглядные (по источнику изложения учебного материала);
- репродуктивные, объяснительно-иллюстративные;
- игровые;
- методы стимулирования учебно-познавательной деятельности, определённые поощрения в формировании мотивации.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Обучение ребенка с умственной отсталостью (вариант 2) ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Обучение детей данной категории ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Для детей в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

### *Характеристика обучающихся*

Дети с умственной отсталостью (вариант 2) отличаются выраженным недоразвитием мыслительной деятельности, препятствующим освоению предметных учебных знаний. Дети одного возраста характеризуются разной степенью выраженности интеллектуального снижения и психофизического развития, уровень сформированности той или иной психической функции, практического навыка может быть существенно различен.

У части детей с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью отмечается замедленный темп, вялость, пассивность, заторможенность движений. У других - повышенная возбудимость, подвижность, беспокойство сочетаются с хаотичной нецеленаправленной деятельностью. У большинства детей с интеллектуальными нарушениями наблюдаются трудности, связанные со статикой и динамикой тела.

Наиболее типичными для данной категории обучающихся являются трудности в овладении навыками, требующими тонких точных дифференцированных движений: удержание позы, захват карандаша, ручки, кисти, шнурование ботинок, застегивание пуговиц, завязывание ленточек, шнурков и др. Степень сформированности навыков самообслуживания может быть различна. Некоторые обучающиеся полностью зависят от помощи окружающих при одевании, раздевании, при приеме пищи, совершении гигиенических процедур и др.

Запас знаний и представлений о внешнем мире мал и часто ограничен лишь знанием предметов окружающего быта.

В связи с выраженными нарушениями и (или) искажениями процессов познавательной деятельности, прежде всего: восприятия, мышления, внимания, памяти и др. у обучающихся с глубокой умственной отсталостью, ТМНР возникают непреодолимые препятствия в усвоении «академического» компонента различных программ дошкольного, а тем более школьного образования. Специфика эмоциональной сферы определяется не только ее недоразвитием, но и специфическими проявлениями гипо- и гиперсензитивности. В связи с неразвитостью волевых процессов, дети не способны произвольно регулировать свое эмоциональное состояние в ходе любой организованной деятельности, что не редко проявляется в негативных поведенческих реакциях. Интерес к какой-либо деятельности не имеет мотивационно-потребностных оснований и, как правило, носит кратковременный, неустойчивый характер.

## Место учебного предмета в учебном плане

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» представлен с расчетом 5 часа в неделю, 170 часов в год, 34 учебных недель.

## Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

**Личностные результаты** освоения программы по домоводству в 6 классе Пвариант включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

### ***Возможные личностные результаты:***

- Оценивать жизненные ситуации (поступки людей) с точки зрения общепринятых норм и ценностей: в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие.
- Объяснять с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, почему конкретные поступки можно оценить как хорошие или плохие.
- Самостоятельно определять и высказывать самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить).

**Предметные результаты** освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс.

### ***Возможные предметные результаты:***

- Представление о функциональном назначении кухни, гостиной и т.д.,
- Основные примеры ухода за жилищем,
- Основные гигиенические правила, правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ней,
- назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и ТБ при работе с кухонными инструментами и бытовыми приборами,

- правила хранения продуктов,
- правила ухода за электроприборами,
- правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки,
- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме,
- ухаживать за растениями,
- выполнять основные гигиенические правила,
- подбирать моющие средства для стирки,
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей,
- владеть навыками глажения белья,
- ухаживать за кухонной посудой,
- готовить овощные салаты ,бутерброды, чай,
- выполнять работы во дворе, на участке,
- различать отделы магазина,
- находить необходимый товар.

### **Базовые учебные действия.**

#### **1.Создание благоприятной обстановки,способствующей формированию положительной мотивации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми и сверстниками**

спокойное пребывание в учебном помещении  
 взаимодействие с группой обучающихся  
 установление контакта с педагогом и другими взрослыми,  
 участвующими в организации учебного процесса

#### ***ориентация в учебной среде***

нахождение мест хранения игрушек  
 нахождение своего (рабочего) места за столом  
 нахождение места, предназначенного для игровой деятельности  
 ориентация в расписании дня (последовательности событий/занятий)

#### **2.Формирование учебного поведения**

поддержание правильной позы на занятии  
 направленность взгляда на педагога  
 направленность взгляда на задание  
 подражание простым движениям действиям с предметами  
 выполнение простых речевых инструкций  
 использование по назначению учебных материалов

выполнение действий предметами (по подражанию)

выполнение действий по наглядным алгоритмам

### **3. Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками**

выполнение задания в течение определенного периода

выполнение задания от начала до конца

выполнение задания заданными качественными параметрами

## **Система контрольно-измерительных материалов освоения учебного предмета, система оценки достижений обучающегося**

### **Средства мониторинга и оценка динамики обучения**

Показатели самостоятельности учащегося	
<b>1. Пассивное участие/соучастие.</b> Действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним)	0
<b>2. Активное участие.</b> Действие выполняется ребенком:	
– со значительной помощью взрослого	1
– с частичной (менее значительной) помощью взрослого	2
– с минимальной помощью, по последовательной инструкции (по изображению или вербально)	3
– по подражанию или по образцу	4
– полностью самостоятельно	5

### **Оценка результативности освоения программы учебного курса**

Показатели результативности	I полугодие	II полугодие
<b>1. Покупки</b>		
• Отдел магазина		
• Нахождение товара		
• «Покупка» товаров по списку		
<b>2. Кухонный инвентарь</b>		
• Различение кухонных приборов (терка, нож, разделочная доска, овощечистка, открывалка)		



• Выбор посуды столовых приборов		
• Различение электроприборов (утюг, пылесос, стиральная машинка, электрический чайник, блендер)		
• Различение чистой и грязной посуды.		
• Выбор моющих средств для мытья посуды		
• Мытье посуды		
<b>3. Продукты питания</b>		
• Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи		
• Выбор продуктов для приготовления салата, бутерброда		
• Выбор инвентаря для приготовления салата, бутерброда		
• Мытье овощей		
• Чистка овощей		
• Резание ножом		
• Натирание овощей на терке		
• Перемешивание продуктов ложкой		
• Взбивание блендером		
• Последовательность приготовления блюд		
• Поддержание чистоты рабочего стола		
<b>4. Уход за вещами</b>		
• Ручная стирка		
• Вывешивание белья на просушку		
• Машинная стирка:		
- составные части стиральной машины		
- сортировка белья		
- выбор моющего средства		
• Узнавание (различение) утюга, правила безопасности		
• Глажение белья		
• Узнавание (различение) обуви		
• Соблюдение последовательности при мытье обуви		
<b>4. Уборка помещений</b>		
• Узнавание (различение) инструментов для уборки помещений (веник, ведро, совок, тряпка).		
• Вытирание мебели		
• Подметание пола веником		
• Уборка пола пылесосом		
• Мытье стекла, зеркала		

<b>5.Уборка территории</b>		
• Знание и различение уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата).		
• Умение работать с некоторыми видами уборочного инвентаря		
• Стребание листьев		
• Очистка дорожек от снега		

### **Содержание учебного предмета**

Программа представлена следующими разделами:

#### ***Раздел 1. «Покупки»***

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

#### ***Раздел 2. «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, разделочная доска, овощечистка, открывалка и т.д.). 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. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. 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, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонки и ваз, расстановка блюд.

#### ***Раздел 3. «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. Перемешивание продуктов ложкой (блендером, миксером).

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, нарезание продуктов, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда. Соблюдение последовательности при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

#### ***Раздел 4. «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.

***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. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.

***Глажение утюгом.*** Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

##### ***Уход за обувью.***

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви.

#### ***Раздел 5. «Уборка помещения»***

##### ***Уборка мебели.***

Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели. ***Уборка пола.*** Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.

##### ***Раздел 6. «Уборка территории»***

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и

инвентарем листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

***Раздел 7. «мытьё стекла (зеркала)»***

Соблюдение последовательности при мытьё стекла.

### Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство», 168 часов

№	Дата	Тема урока	Задачи урока
1	04.09	Вводный урок	1. Повторить назначение предмета «Домоводство», что изучает предмет «Домоводство», связь предмета «Домоводство» с другими предметами школьной программы.
2	06.09	Домашние дела.	1. Продолжать знакомить с простыми домашними обязанностями (вытирать пыль, подметать пол, убирать со стола). 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества.
3	06.09	Вытираем пыль.	1. Формировать навыки протирания пыли с полок, 2. Отрабатывать умение отжимать тряпочку. 3. Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании.
4	07.09	Подметаем пол.	1. Учить подметать пол, используя уборочный инвентарь (веник, совок). 2. Учить повторять действия за учителем 3. Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе.
5	08.09	Уборка мебели.	1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: 2. Учить повторять действия за учителем 3. Воспитывать положительные качества.
6	11.09		
7	13.09	Уборочный инвентарь.	1. Формировать представление о назначении уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата, ведро). 2. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. 3. Воспитывать память, внимание.

8	13.09	Сгребание травы и листьев.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить сгребать опавшие листья, используя грабли, метлу.</li> <li>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя</li> <li>3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.</li> </ol>
9	14.09	Подметание дорожек, территории.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить подметать дорожки, территорию, убирать мусор.</li> <li>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя</li> <li>3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.</li> </ol>
10	15.09	Уход за уборочным инвентарем.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря.</li> <li>2. Коррекция наглядно-образного мышления.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества</li> </ol>
11	18.09	Одежда. Уход за одеждой.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать представления о видах одежды.</li> <li>2. Формировать навыки ухода за одеждой: убирать одежду на место, складывать, пользоваться «плечиками» для одежды.</li> <li>3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.</li> </ol>
12	20.09	Ручная стирка. Правила техники безопасности.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить наполнять ёмкость водой, смешивать воду в кране до оптимальной температуры.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>
13	20.09	Виды моющих средств для ручной стирки.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить различать моющие средства (стиральный порошок, мыло), познакомить с их назначением, уметь отмерять необходимое количество.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>

14	21.09	Стирка кукольной одежды.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить стирать кукольную одежду, соблюдая последовательность стирки.</li> <li>2. Расширять круг общих представлений об окружающем мире.</li> <li>3. Развивать память, внимание.</li> </ol>
15	22.09	Стирка носового платка.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить стирать носовой платок, соблюдая последовательность стирки.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>
16	25.09	Глажка платка.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить гладить белье, соблюдать правила безопасности при пользовании утюгом.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>
17	27.09	Машинная Стирка.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать представления о стиральной машине и машинной стирке белья.</li> </ol>
18	27.09		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Расширять круг общих представлений об окружающем мире.</li> <li>3. Развивать память, внимание.</li> </ol>
19	28.09	Повторение. Уход за вещами.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторить и обобщить полученные знания по теме «Уход за вещами».</li> <li>2. Установление зрительного контакта с учителем.</li> <li>3. Развивать память, внимание.</li> </ol>
20	29.09	Уборочный инвентарь.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторить назначение уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата, ведро).</li> <li>2. Учить применять на практике полученные умения и навыки.</li> <li>3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.</li> </ol>

21	02.10	Уборка территории.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать умения пользоваться уборочным инвентарем (грабли, метла, ведро).</li> <li>2. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей.</li> </ol>
22	04.10	Уборка класса.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить прибираться в классе: вытирать пыль, мыть парты.</li> <li>2. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</li> <li>3. Формировать умения выполнять инструкцию учителя.</li> </ol>
23	04.10	Обувь.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать представления о разнообразии обуви, учить находить пару.</li> <li>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать.</li> <li>3. Воспитывать внимание, память.</li> </ol>
24	05.10	Виды обуви.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать представления о видах обуви, продолжать учить правильно надевать обувь.</li> <li>2. Установливать зрительный контакт с учителем.</li> <li>3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.</li> </ol>
25	06.10	Средства по уходу за обувью.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить различать средства по уходу за обувью, познакомить с их назначением, уметь отмерять необходимое количество.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>
26	09.10	Чистим ботинки.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить правилам ухода за обувью, выполнять доступные бытовые виды работ.</li> <li>2. Обучать чистить ботинки, (мыть, сушить, убирать на место), выбирая инвентарь и нужные средства для чистки и мытья обуви. соблюдать последовательность действий при мытье и чистке обуви.</li> <li>3. Формировать умения выполнять инструкцию учителя.</li> </ol>



27	11.10	Повторение. Уход за обувью.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторить и обобщить полученные знания по теме «Уход за обувью».</li> <li>2. Устанавливать зрительный контакт с учителем.</li> <li>3. Развивать память, внимание.</li> </ol>
28	11.10	Электробытовые приборы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить узнавать и различать приборы по назначению.</li> <li>2. Обучать соблюдению последовательности действий при пользовании электроприборами, знать правила ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</li> <li>3. Воспитывать внимание, память.</li> </ol>
29	12.10	Техника безопасности при работе с электрическими приборами.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать представление о необходимости соблюдения правил безопасности при работе с электрическими приборами.</li> <li>2. Учить повторять действия за учителем.</li> <li>3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.</li> </ol>
30	13.10	Стиральная машина.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению</li> <li>2. Знать правила ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</li> <li>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</li> </ol>
31	16.10	Миксер.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению.</li> <li>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать.</li> <li>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</li> </ol>
32	18.10	Пылесос.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</li> <li>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</li> <li>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</li> </ol>

33	18.10	Холодильник.	<p>1. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению, повторить полученные знания о холодильнике, учить правилам безопасного использования холодильника..</p> <p>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
34	19.10	Плита.	<p>1. Повторить полученные знания о плите, учить правилам безопасного использования плиты. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей</p> <p>3. Воспитывать внимание, память</p>
35	20.10	Микроволновая печь.	<p>1. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей</p> <p>3. Воспитывать внимание, память.</p>
36	23.10	Тостер.	<p>1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
37	25.10	Фен.	<p>1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
38	25.10	Блендер.	<p>1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать,</p>

			<p>конкретизировать.</p> <p>3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
39	26.10	Утюг. Гладильная доска. Утюжка белья. Экскурсия в кастиляную.	<p>1.Учить выполнять доступные бытовые виды работ: глажение, чистка одежды.</p> <p>2.Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, правила техники безопасности.</p> <p>3.Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.</p>
40	27.10	Правила ухода за электрическими приборами.	<p>1.Формировать умения составлять последовательность электрических приборов.</p> <p>2.Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении.</p> <p>3.Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
41	2 четверть 08.11	Правила ухода за микроволновой печью.	<p>1.Формировать умения составлять последовательность мытья кухонных приборов.</p> <p>2. Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении.</p> <p>3.Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
42	08.11	Покупки. Планирование покупок.	<p>1.Формировать знания правил планирования и совершения покупок.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей.</p> <p>3.Развивать внимание, память.</p>
43	09.11	Составление списка продуктов.	<p>1.Формировать представление о планировании покупок.</p> <p>2.Учить составлять список покупок.</p> <p>3.Развивать внимание, память.</p>
44	10.11	Расчет денег при планировании покупок.	<p>1.Формировать представления о денежных купюрах, монетах.</p> <p>2.Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении.</p> <p>3.Развивать внимание, память.</p>

45	13.11	Выбор места совершения покупок.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>
46	15.11	Виды магазинов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познакомить с разнообразием магазинов: продуктовый, хозяйственный.</li> <li>2. Учить составлять фразы и предложения по данной теме.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении.</li> </ol>
47	15.11	Отделы магазина.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познакомить с разнообразием отделов магазина.</li> <li>2. Учить перечислять предметы с последующим обобщением.</li> <li>3. Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении.</li> </ol>
48	16.11	Продуктовый магазин. (ролевая игра)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Познакомить с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом.</li> <li>2. Соотношение слов и предметов, нахождение их на картинках.</li> <li>3. Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении</li> </ol>
49	17.11	«Я иду в магазин Пятерочка». Практическая работа.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить расчету денег при планировании покупок.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>
50	20.11	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом.</li> <li>2. Формировать знания об отделах продовольственных магазинов.</li> <li>3. Развивать внимание, память.</li> </ol>
51	22.11	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать формировать знания об отделах продовольственных магазинов.</li> </ol>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.</li> </ul>
52	22.11	Выбор продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать умения находить нужный товар в магазине.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.</li> </ul>
53	23.11	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Учить умению выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома (планирование и совершение покупок).</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.</li> </ul>
54	24.11	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом.</li> <li>2. Формировать умение соблюдать последовательность действий при выборе товара.</li> <li>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</li> </ul>
55	27.11	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом.</li> <li>2. Расширить представления о молочных продуктах, их виды и названия.</li> <li>3. Воспитывать положительных качеств личности.</li> </ul>
56	29.11	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ul>
57	29.11	Посуда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать представления о посуде, ее назначении.</li> <li>2. Продолжать формировать представление о различии предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи. Различение чистой и грязной посуды.</li> </ul>
58	30.11	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой.</li> <li>2. Формировать умение самостоятельно переходить от</li> </ul>

		приспособлений для мытья посуды.	одного задания (операции, действия) к другому. 3. Воспитывать трудолюбие и аккуратность.
59	01.12	Мою посуду.	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очистление посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности.
60	04.12	Вытираем посуду.	1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 2. Формировать умение самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому. 3. Уметь вступать в контакт и работать в коллективе.
61	06.12	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очистление посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности.
62	06.12	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очистление посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, ТБ при действии с острыми

			предметами. 3. Воспитывать положительные качества личности
63	07.12	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытьё посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
64	08.12	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытьё посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
65	11.12	Посуда для сервировки стола.	1. Учить различать посуду для сервировки стола. 2. Коррекция практических навыков. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
66	13.12	Посуда для приготовления пищи.	1. Учить различать посуду для приготовления пищи. 2. Развивать самостоятельность, аккуратность. 3. Коррекция зрительной памяти на основе упражнений в запоминании.
67	13.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2. Формировать умения соотносить слова и предметы, находить их на картинках, правильно называть их. 3. Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать.

68	14.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	1.Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
69	15.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
70	18.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
71	20.12	Выбор посуды и столовых приборов.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
72	20.12	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1.Учить соблюдать последовательность действий при сервировке стола. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
73	21.12	Сервировка стола к завтраку.	1.Учить соблюдать последовательность действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
74	22.12	Повторение. Посуда.	1. Закрепить полученные знания и представления о посуде,



			кухонных принадлежностях. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
75	25.12	Уборка класса.	1. Продолжать учить прибирать класс: вытирать пыль, мыть парты. 2. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания. 3. Формировать умения выполнять инструкцию учителя.
76	27.12	Уборка поверхности мебели.	1. Формировать умения соблюдать последовательность действий при мытье поверхности мебели. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
77	27.12	Чистка поверхности пола пылесосом. Практическая работа .	1. Развивать навык соблюдения техники безопасности при работе с пылесосом. 2. Коррекция практических навыков. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
78	28.12	Уборка пола. Практическая работа.	1. Учить сметать мусор при помощи веника и совка, высыпать мусор в урну. 2. Коррекция практических навыков. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
79	29.12	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при приготовлении пищи. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
80	3 четверть 10.01	Продукт яйцо.	1. Формировать представление о яйце его пользе для человека. Познакомить со способами первичной обработки яйца (варка «всмятку», «вкрутую», яичница, омлет). 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
81	10.01	Подготовка к приготовлению блюда.	1. Познакомить с правилами гигиены при приготовлении пищи и соблюдать их.

			<p>2. Прививать навыки самообслуживания.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
82	11.01	Яйцо. Приготовление яйца «вкрутую».	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
83	12.01		
84	15.01	Яйцо. Приготовление яйца «всмятку».	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
85	17.01		
86	17.01	Приготовление яичницы.	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
87	18.01		
88	19.01	Приготовление омлета.	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать продукты и инвентарь, необходимые для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой..</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
89	22.01		
90	24.01	Салат с яйцом, кукурузой, огурцом, зеленью и майонезом. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	<p>1. Учить выбирать необходимые продукты для приготовления блюда.</p> <p>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>

91	24.01	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда.</li> <li>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>
92	25.01	Разделочная доска, терка, нож.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить пользоваться кухонными принадлежностями.</li> <li>2. Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>
93	26.01	Экскурсия в магазин «Магнит». Нахождение нужного товара в магазине. Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>
94	29.01	Обработка продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать умения обрабатывать и мыть продукты перед приготовлением.</li> <li>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>
95	31.01	Приготовление салата с яйцом, огурцом и майонезом Практическая работа.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.</li> <li>2. Развивать навык выполнения практических действий.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</li> </ol>
96	31.01	Приготовление салата с яйцом,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить готовить последовательно салат, пользоваться</li> </ol>

		огурцом и майонезом. Практическая работа.	кухонными приборами. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
97	01.02	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности
98	02.02	Приготовление чая.	1. Учить соблюдать последовательность действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз). 2. Уметь сервировать стол. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
99	05.02		
100	07.02	Бутерброд. Виды бутербродов.	1. Знать виды бутербродов, рецепты бутербродов. 2. Коррекция познавательных способностей в процессе усвоения знаний. 3. Воспитывать положительные качества личности.
101	07.02	Подготовка к приготовлению блюд. Бутерброд.	1. Учить выбирать необходимые продукты и кухонного инвентаря для приготовления блюда. 2. Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
102	08.02	Приготовление открытого бутерброда. Практическая работа.	1. Учить готовить последовательно бутерброд, пользоваться кухонными приборами, соблюдая ТБ. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло).

			<p>2. Развитие мышления через практическую работу.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
103	09.02	Тостер. Различение основных частей.	<p>1. Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
104	12.02	Приготовление завтрака.	<p>1. Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
105	14.02	Практическая работа: горячие бутерброды из тостов.	
106	14.02	Обработка продуктов.	<p>1. Формировать умения обрабатывать и мыть продукты перед приготовлением.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
107	15.02	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	<p>1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи.</p> <p>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
108	16.02	Инвентарь для уборки снега.	<p>1. Учить узнавать и называть инвентарь для уборки снега, соблюдать технику безопасности при работе.</p> <p>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
109	19.02	Уборка снега.	<p>1. Учить соблюдать технику безопасности при уборке снега.</p> <p>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе</p>

			упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности.
110	21.02	Уход за уборочным инвентарем.	1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря. 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества личности.
111	21.02	Цветущие комнатные растения (герань, амариллис, фиалка, каланхоэ), их особенности.	1. Учить классифицировать комнатные растения. 2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения. 3. Прививать любовь к цветоводству.
112	22.02	Экзотические комнатные растения (лимонное дерево, кактус, пальма, монстера), их особенности.	1. Учить классифицировать комнатные растения. 2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения. 3. Прививать любовь к цветоводству.
113	26.02	Уход за комнатными растениями.	1. Формировать умения ухаживать за комнатными растениями. 2. Учить использовать полученные знания дома. 3. Развивать умения соблюдать последовательность действий.
114	28.02	Протирание пыли с цветов.	1. Формировать умения ухаживать за комнатными растениями. 2. Развивать аккуратность при выполнении работы. 3. Воспитывать самостоятельность и активность.
115	28.02	Опрыскивание цветов.	1. Учить применять полученные знания в практической деятельности. 2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя. 3. Воспитывать положительные качества личности.
116	29.02	Пересадка цветов.	1. Формировать знания о правилах пересадки цветов. 2. Развивать мышление через практическую работу. 3. Воспитывать положительные качества личности.

117	01.03	Машинная стирка. Экскурсия в прачечную.	1. Учить узнавать (различать) составные части стиральной машины, соблюдать последовательность действий при машинной стирке.
118	04.03		2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
119	06.03	Электробытовые приборы. Блендер.	1. Учить узнавать и различать прибор, называть его назначения. 2. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. 3. Воспитывать положительные качества личности.
120	06.03	Различение составных частей блендера.	1. Формировать навыки знания и соблюдения техники безопасности при пользовании блендера. 2. Коррекция внимания через поиски нужного предмета. 3. Воспитывать положительные качества личности.
121	07.03	Правила пользования блендером.	1. Учить соблюдать последовательность действий при пользовании блендером. 2. Формировать умения применять полученные знания в практической деятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
122	11.03	Сюжетно-ролевая игра «Я готовлю коктейль».	1. Учить моделировать ситуацию в игровой деятельности. 2. Развитие мышления через практическую работу. 3. Воспитывать положительные качества личности.
123	13.06	Вытираем пыль.	1. Формировать навыки протирания пыли с полок, 2. Отрабатывать умение отжимать тряпочку. 3. Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании.
124	13.03	Подметаем пол.	1. Учить подметать пол, используя уборочный инвентарь (веник, совок). 2. . Формировать умения применять полученные знания в практической деятельности.

			3. Коррекция мышления на основе упражнений в анализе и синтезе.
125	14.03	Уборка мебели.	1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать положительные качества.
126	15.03	Моем пол.	1. Учить мыть пол, используя уборочный инвентарь (тряпка, швабра). 2. Отрабатывать умение хорошо отжимать тряпку. 3. Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе.
127	4 четверть 25.03	Инвентарь для уборки снега.	1. Учить узнавать и называть инвентарь для уборки снега, соблюдать технику безопасности при работе. 2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности.
128	27.03	Уборка снега.	1. Учить соблюдать технику безопасности при уборке снега. 2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности.
129	27.03	Уход за уборочным инвентарем.	1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря. 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества личности.
130	28.03	Повторение. Посуда. Кухонный инвентарь.	1. Закрепить полученные знания и представления о посуде, кухонных принадлежностях, о правилах ухода за ними. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
131	29.03	Сковорода.	1. Продолжать формировать представление о сковороде, ее назначении о правилах ухода за ней. 2. Развивать навык выполнения практических действий.



			3.Воспитывать трудолюбие.
132	01.04	Кастрюля.	1.Продолжать формировать представление о кастрюле, её назначении о правилах ухода за ними. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3.Воспитывать аккуратность.
133	03.04	Салатник.	1.Продолжать формировать представление о кухонной посуде, ее назначении,. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3.Воспитывать трудолюбие.
134	03.04	Чайник.	1.Продолжать формировать представление о чайнике, его назначении. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3.Воспитывать аккуратность.
135	04.04	Терка.	1.Продолжать формировать представление о терке, её назначении. 2.Обучать правилам ТБ при пользовании теркой. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
136	05.04	Разделочная доска. Нож.	1.Продолжать формировать представление о кухонном инвентаре, его назначении. 2.. Обучать правилам ТБ при пользовании ножом, правила ухода за ножом и разделочной доской. 3.Воспитывать положительные качества личности.
137	08.04	Дуршлаг.	Продолжать формировать представление о кухонной посуде, ее назначении. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3.Воспитывать трудолюбие.

138	10.04	Продукт яйцо.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать формировать представление о яйце его пользе для человека. Продолжать знакомить со способами первичной обработки яйца (варка «всмятку», «вкрутую», яичница, омлет).</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>
139	10.04	Экскурсия в магазин «Магнит». Нахождение нужного товара в магазине. Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>
140	11.04	Подготовка к приготовлению блюда.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать знакомить с правилами гигиены при приготовлении пищи и соблюдать их.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие</li> </ol>
141	12.04	Яйцо. Приготовление яйца «вкрутую».	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</li> <li>2. Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</li> </ol>
142	15.04		
143	17.04	Яйцо. Приготовление яйца «всмятку».	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</li> <li>2. Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц..</li> </ol>
144	17.04		

			3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
145	18.04	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
146	19.04	Приготовление яичницы.	1.Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
147	22.04		
148	24.04	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
149	24.04	Приготовление омлета.	1.Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать продукты и инвентарь, необходимые для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
150	25.04		
151	26.04	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
152	29.04	Макаронные изделия. Виды.	1.Продолжать формировать представление о макаронных изделиях, их разнообразии. 2. Учить использовать полученные знания дома.

			3. Воспитывать трудолюбие.
153	02.05	Экскурсия в магазин «Пятерочка». Нахождение нужного товара в магазине. Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>
154	03.05	Приготовление макарон.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при варке макаронных изделий, находить необходимый кухонный инвентарь для варки.</li> <li>2. Развивать навык выполнения практических действий.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</li> </ol>
155	06.05		
156	08.05	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи.</li> <li>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>
157	08.05	Мытьё зеркала.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать последовательность действий при мытьё зеркала: наполнение ёмкости водой, добавление моющего средства в воду, мытьё зеркала, использование жидкости для стекол, вытирание, выливание использованной воды.</li> <li>2. Обучать правилам безопасного использования моющих средств, правильно дозировать.</li> <li>3. Воспитывать трудолюбие.</li> </ol>
158	10.05	Мытьё стекол.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать последовательность действий при мытьё стекол: наполнение ёмкости водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы стекла,</li> </ol>

			<p>использование жидкости для стекол, вытирание, выливание использованной воды.</p> <p>2. Обучать правилам безопасного использования моющих средств, правильно дозировать.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность.</p>
159	13.05	Цветущие комнатные растения (герань, амариллис, фиалка, каланхоэ), их особенности.	<p>1. Продолжать учить классифицировать комнатные растения.</p> <p>2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения.</p> <p>3. Прививать любовь к цветоводству.</p>
160	15.05	Экзотические комнатные растения (лимонное дерево, кактус, пальма, монстера), их особенности.	<p>1. Продолжать учить классифицировать комнатные растения.</p> <p>2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения.</p> <p>3. Прививать любовь к цветоводству.</p>
161	15.05	Уход за комнатными растениями.	<p>1. Продолжать формировать умения ухаживать за комнатными растениями.</p> <p>2. Учить использовать полученные знания дома.</p> <p>3. Развивать умения соблюдать последовательность действий.</p>
162	16.05	Протираание пыли с цветов.	<p>1. Продолжать учить применять полученные знания в практической деятельности.</p> <p>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
163	17.05	Опрыскивание цветов.	<p>1. Продолжать формировать умения ухаживать за комнатными растениями.</p> <p>2. Развивать аккуратность при выполнении работы.</p> <p>3. Воспитывать самостоятельность и активность.</p>
164	20.05	Пересадка цветов.	<p>1. Продолжать формировать знания о правилах пересадки</p>

			<p>цветов.</p> <p>2. Развивать мышление через практическую работу.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
165	22.05	Сгребание травы и листьев.	<p>1. Продолжать учить сгребать опавшие листья, используя грабли, метлу.</p> <p>2. Учить повторять действия за учителем</p> <p>3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.</p>
166	22.05	Подметание дорожек, территории.	<p>1. Продолжать учить подметать дорожки, территорию, убирать мусор.</p> <p>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя.</p> <p>3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.</p>
167	23.05	Уборка класса (подметаем пол, вытираем мебель).	<p>1. Продолжать учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места, продолжать учить подметать пол, вытирать пыль с поверхности мебели, используя уборочный инвентарь (веник, совок).</p> <p>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
168	24.05	Беседа по теме «Правила безопасности на летних каникулах»	<p>1. Формировать знания правил безопасности дома.</p> <p>2. Коррекция эмоционально-волевой сферы.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>

## 1. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

### Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка

- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы,

### Дидактический материал:

- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

- альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;

- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

### Оборудование:

- кухонная мебель, кухонная посуда

- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),

- стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, бытовая техника.

- бытовая техника (блендер)

- уборочный инвентарь (тапки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.