

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, РЕАЛИЗУЮЩЕЕ
АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ
ПРОГРАММЫ
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ № 12»

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
протокол № 2 от 31.08.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБОУ ШИ № 12
С. В. Кравцова
приказ № 194 от 31.08.2023



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ ДОВОДСТВО
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5-8КЛАССА**

Учитель: Лебедь И.В.

г.Вяземский
2023-2024.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

▪ **Рабочая программа по домоводству составлена в соответствии с требованиями:**

▪ Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

▪ Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 года № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

▪ Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г.№28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

▪ Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»(Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2022 № 71930)

▪ Учебного плана КГБОУ ШИ12 на 2023/2024 учебный год;

▪ Годового календарного графика КГБОУ ШИ 12 на 2023/2024 учебный год;

▪ Положения о рабочих программах учебных предметов и курсов внеурочной деятельности КГБОУ ШИ 12 г. Вяземского.

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

Задачи:

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

Предметные результаты освоения учебного предмета:
6 класс:

- умение планировать покупки, знать какие бывают магазины, уметь ориентироваться в отделах продуктового магазина, знать правила поведения в магазине.
- знать виды и назначение жилых помещений, какие коммунальные удобства в доме, гигиенические требования к жилому помещению. Умение вытирать пыль и подметать пол.
- иметь представление о назначении кухонного помещения, о назначении различных предметов посуды, умение различать посуду для приготовления пищи и для приёма пищи.
- уметь различать грязную и чистую посуду, знать последовательность действия при мытье посуды.
- знать виды молочных продуктов и правила их хранения.
- знать последовательность приготовления бутербродов, уметь выбрать продукты для бутерброда.
- знать назначение предметов одежды и головных уборов. Уметь определять изнаночную и лицевую стороны одежды.
- уметь складывать одежду на полочки шкафа и вешивать на плечики.
- знать последовательность ручной стирки. Уметь сортировать бельё по цветам.
- знать назначение уборочного инвентаря. Уметь убирать бытовой мусор.

7 класс:

- знать правила поведения в магазине. Уметь составлять список необходимых продуктов. Знать последовательность взвешивания товара. Уметь складывать покупки в пакет.
- знать гигиенические требования к жилым помещениям, инвентарь для уборки жилого помещения, виды чистящих средств для ухода за жилыми помещениями. Уметь мыть пол.
- знать различие готовых мясных продуктов и мясных продуктов требующих приготовления. Знать правила хранения мясных продуктов.
- уметь выбрать инвентарь для варки и соблюдать последовательность при варке.
- уметь выбрать скатерть и посуду для сервировки стола.
- различать бытовые приборы по назначению, знать правила пользования бытовыми приборами.

- знать составные части утюга. Уметь складывать одежду, бельё, чистить одежду.

-знать инвентарь для уборки территории и уметь его применять.

8-9 класс:

- уметь выбирать необходимые продукты в магазине. Знать последовательность действий при расчёте на кассе.

- уметь подготовить пылесос к работе, чистить различные поверхности пылесосом.

- знать виды мучных изделий и правила их хранения.

-знать виды круп и бобовых, правила их хранения и способы приготовления.

- уметь соблюдать последовательность при варке продуктов.

- знать последовательность действий при сервировке стола.

- уметь убрать рабочее место.

- уметь стирать в ручную, чистить одежду, ухаживать за обувью.

- уметь подметать территорию и убирать бытовой мусор.

Место учебной дисциплины в учебном плане

Класс	Кол-во часов в неделю	Кол-во часов в год
6	4	136
7	4	136
8-9	4	136

Примерное содержание предмета

Название раздела	Класс	Кол-во часов	Содержание раздела
1.Покупки.	6	22	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы
	7	16	
	8-9	12	

			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.
2. Обращение с кухонным инвентарем.	6	10	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. Очистка остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка 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
	7	24	
	8-9	7	

			<p>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.</p>
3. Приготовление пищи	6	34	<p>Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления)</p>
	7	40	
	8-9	55	

			<p>рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на</p>
--	--	--	--

		<p>конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при</p>
--	--	--

			<p>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.</p>
4. Уход за вещами	6	24	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества
	7	28	
	8-9	39	

		<p>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,</p>
--	--	--

			<p>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, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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.</p>
5. Уборка помещения.	6	40	<p>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</p>
	7	22	
	8-9	18	

			<p>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.</p>
6. Уборка территории.	6	6	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
	7	5	
	8-9	10	

Календарно - тематическое планирование 6 класс.

№	№	Дата	Тема урока	Ко л- во час ов	Оборудован ие и ЦОРы	Компонент ОО Агрокомпо нент/
1	Покупки			22ч		
1-2	1-2		Вводное занятие.	2	Инструктажи	
3-4	3-4		Покупки.	2		
5-6	5-6		Планирование покупок. Составление	2	Список продуктов.	

			списка покупок.			
7-8	7-8		Какие бывают магазины.	2	Презентация «какие бывают магазины». Видео урок» виды магазинов.	
9-10	9-10		Выбор места совершения покупок.	2	Картинки магазинов. Презентация. Обучающее видео.	
11-12	11-12		Продуктовый магазин. Отделы продуктового магазина.	2	Экскурсия в продуктовый магазин.	
13-14	13-14		Как делать покупки.	2	Игра «Магазин»	
15-16	15-16		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	2	Экскурсия в магазин	
17-18	17-18		Нахождение нужного товара	2	Игра в магазин.	
19-20	19-20		Правила поведения в магазине.	2	Правила поведения в магазине. Обучающее видео.	
21-22	21-22		Упаковка продуктов в сумки.	2	Сумка, продукты питания.	
2	Уборка помещений			40ч		
23-24	1-2		Виды жилых помещений.	2	Настольная игра «Мой дом», игра-	

					лото: «Моя квартира». Игры-конструкторы «Спальня», «Гостиная», «Детская» Познавательное видео.	
25-26	3-4		Виды жилых помещений.	2	Настольная игра «Мой дом», игра-лото: «Моя квартира». Игры-конструкторы «Спальня», «Гостиная», «Детская» Познавательное видео.	
27-28	5-6		Назначение жилых помещений.	2	Настольная игра «Мой дом», игра-лото: «Моя квартира». Игры-конструкторы «Спальня», «Гостиная», «Детская» Видео уроки	
29-30	7-8		Коммунальные удобства в доме.	2	Игра-конструктор «Моя квартира», презентация «Мой дом», иллюстрации Презентация.	
31-31	9-10		Гигиенические требования к жилому помещению.	2	Презентация «Мой дом», инвентарь и приспособле	

					ния для уборки помещения. Видео урок.	
33-34	11-12		Виды уборки.	2	Презентация «Виды уборки» Обучающее видео.	
35-36	13-14		Уборка в доме. Вытирание пыли с поверхностей.	2	Тряпочки, тазик, средства для уборки.	
37-38	15-16		Уборка в доме. Раскладывание вещей по местам.	2	Инвентарь для уборки.	
39-40	17-18		Ежедневная уборка в доме.	2	Инвентарь и приспособления для уборки дома.	
41-42	19-20		Инвентарь и приспособления для уборки дома. Правила и место его хранения.	2	Инвентарь и приспособления для уборки дома. Видеоурок.	
43-44	21-22		Чистящие и моющие средства для ухода за квартирой, их виды.	2	Различные моющие средства.	
45-46	23-24		Уборка помещения. Вытирание пыли.	2	Тряпочка, средство для мытья поверхностей.	
47-48	25-26		Уборка помещения. Подметание пола.	2	Веник, совок.	
49-50	27-28		Последовательность и действий при подметании пола.	2	Веник, щётка, совок.	
51-52	29-30		Различение основных частей пылесоса.	2	Пылесос . Видеоурок «Работа с	

					пылесосом»	
53-54	31-32		Подготовка пылесоса к работе.	2	Пылесос	
55-56	33-34		Соблюдение последовательности и действий при уборке пылесосом. Уборка пола пылесосом.	2	Пылесос, алгоритм уборки пылесосом.	
57-58	35-36		Соблюдение последовательности и действий при мытье пола.	2	Инвентарь и приспособления для уборки помещения. Обучающее видео.	
59-60	37-38		Уборка помещения. Мытье пола.	2	Инвентарь и приспособления для уборки помещения.	
61-62	39-40		Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	2	Инвентарь и приспособления для уборки помещения, крем для рук.	
3	Приготовление пищи.			34ч		
63-64	1-2		Место приготовления пищи. Кухонное помещение.	2	Помещение кухни его оборудование и кухонные принадлежности; кухонная утварь; приспособления и средства для мытья посуды. Видеоурок.	
65-66	3-4		Посуда для приготовления	2	Посуда . Видеоурок.	

			пищи.			
67-68	5-6		Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	2	Предметы посуды. Видеоурок.	
69-70	7-8		Различение предметов для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	Предметы посуды. Презентация.	
71-72	9-10		Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, .овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	2	Кухонные принадлежности. Видеоурок.	
73-74	11-12		Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	2	Посуда чистая и грязная.	
75-76	13-14		Замачивание посуды. Соблюдение последовательности и действий при мытье и сушке посуды.	2	Тазик с водой, моющее средство, фартук, губка для мытья.	
77-78	15-16		Посуда для хранения круп и сыпучих продуктов.	2	Посуда для хранения. Презентация.	
79-	17-		Продукты питания.	2	Дидактическ	

80	18				ие игры, настольная игра, мешочек, полезные и вредные продукты- картинки и муляжи. Видеоурок.	
81- 82	19- 20		Горячие напитки (чай, какао, кофе). Приготовление горячего напитка на выбор.	2	Образцы готовых напитков.	
83- 84	21- 22		Виды молочных продуктов	2	Презентация «Виды молочных продуктов»	
85- 86	23- 24		Правила хранения молочных продуктов.	2	Таблица температуры хранения молочных продуктов.	
87- 88	25- 26		Бутерброды. Виды бутербродов.	2	Презентация « Виды бутербродов» . Обучающее видео.	
89- 90	27- 28		Выбор продуктов, необходимых для приготовления бутербродов. Выбор инвентаря. Приготовление бутербродов.	2	Продукты для приготовлени я бутербродов.	
91- 92	29- 30		Виды овощей. Классификация овощей.	2	Картинки с овощами. Презентация « Виды овощей» Видеоурок.	
93-	31-		Мытье овощей.	2	Фартук,	

94	32		Натирање овощей на тёрке. Приготовление салата.		раковина, посуда, тряпочка. Тёрка.	
95-96	33-34		Уборка рабочего места. Уборка со стола после еды.	2	Фартук, раковина, посуда, тряпочка.	
4	Обращение с кухонным инвентарем.			10ч		
97-98	1-2		Что такое кухонная утварь и кухонная посуда. Виды посуды и утвари.	2	Презентация «Виды посуды и утвари». Обучающее видео.	
99-100	3-4		Мытье кухонной утвари.	2	Кухонная утварь, чистящие и моющие средства для мытья утвари.	
101-102	5-6		Мытье кухонной посуды.	2	Кухонная утварь, чистящие и моющие средства для мытья посуды.	
103-104	7-8		Наведение порядка в кухонном шкафчике, вытирание полочек.	2	Дидактическая игра «Покажи чистую посуду», надевание фартука, отработка приемов технологически правильно держать тряпку во время удаления грязи и	

					пыли с полки, вытирание полочек в шкафу, размещение посуды по местам.	
105-106	9-10		Итоговый тренинг «Наводим порядок на кухне».	2	Чистящие и моющие средства и приспособления для чистки и мыть посуды, кухонная посуда и кухонная утварь.	
5	Уход за вещами			24ч		
107-108	1-2		Виды одежды и головных уборов.	2	Картинки с разными видами одежды. Видеоурок. Игра «Найди головной убор сказочного героя»	
109-110	3-4		Классификация одежды по назначению.	2	Презентация «Классификация одежды.» ,дидактическая игра «Одень куклу Машу », дидактическая игра «Что ты теперь будешь надевать?», складывания разрезных	

					картинок, определение	
111- 112	5-6		Развешивание одежды на «плечики».	2	Предметы одежды, вешалки разные, дидактическа я игра «Одень куклу»	
113- 114	7-8		Определение лицевой и изнаночной сторону одежды, выворачивание одежды на лицевую сторону	1	Предметы одежды.	
115- 116	9-10		Складывание одежды.	2	Предметы одежды, стулья, технологичес кая карта последовател ьности склад ывания одежды.	
117- 118	11- 12		Виды стирки. Последовательност ь ручной стирки. Сортировка одежды перед стиркой.	2	Алгоритм ручной стирки. Бельё разного цвета.	
119- 120	13- 14		Машинная стирка. Последовательност ь	2	Алгоритм машинной стирки.	
121- 122	15- 16		Различие частей машины.	2	Картинки с изображение м стиральной машины.	
123- 124	17- 18		Чистка одежды	2	Предметы одежды. Щётка для чистки	

					одежды.	
125	19		Виды обуви по назначению.	1	Предметы обуви, технологическая карта последовательности шнуровки обуви, дидактические игры.	
126-127	20-21		Соблюдение последовательности и действий при мытье обуви	2	Предметы обуви, схема последовательности мытья обуви, перчатки, таз, тряпочки, обувная этажерка.	
128	22		Средства ухода за обувью.	1	Щетки, губки, крема.	
129-130	23-24		Итоговый тренинг «Уход за одеждой и обувью».	2	Предметы обуви, схема последовательности мытья обуви, перчатки, таз, тряпочки, обувная этажерка.	
6	Уборка территории.			6ч		
131-132	1-2		Уборка бытового мусора на территории школы.	2	Мешки для мусора, перчатки.	
133-134	3-4		Сгребание травы и листьев.	2	Инвентарь для сгребания листьев.	
135-136	5-6		Уход за уборочным инвентарем.	2	Инвентарь.	

Календарно - тематическое планирование 7 класс.

№	№	Дата	Тема урока	Кол-во часов	Оборудование и ЦОРы	Компонент ООАгрокомпонент/
1-2	1-2		Вводное занятие.	2	Инструктажи	
1	Покупки			16ч.		
3-4	3-4		Магазин. Для чего люди ходят в магазин	2	Беседа. Видео.	
5-6	5-6		Планирование покупок.	2	Картинки, фото. Обучающее видео.	
7-8	7-8		Составление списка необходимых продуктов.	2	Образец списка	
9	9		Правила поведения в магазине.	1	Обучающее видео. Правила поведения.	
10-11	10-11		Выбор места совершения покупок	2	Картинки. фото	
12	12		Ориентация в расположении отделов в магазине.	1	Экскурсия в магазин.	
13-14	13-14		Нахождение нужного товара в магазине.	2	Экскурсия в магазин.	
15-16	15-16		Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	2	Алгоритм. Экскурсия в магазин.	
17	17		Выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	Алгоритм. Экскурсия в магазин.	
18	18		Складывание	1	Пакет,	

			продукта в пакет,		продукты питания	
2	Уборка помещения.			22ч		
19-20	1-2		Виды жилых помещений. Назначение.	2	Презентация, картинки, фото. Видеоурок.	
21-22	3-4		Гигиенические требования к жилому помещению.	2	Список требований.	
23-24	5-6		Виды уборки дома.	2	Презентация, картинки. Обучающее видео.	
25-26	7-8		Ежедневная уборка в доме.	2	Тазик, тряпочки, средства для уборки.	
27-28	9-10		Инвентарь и приспособления для уборки дома. Правила и место его хранения.	2	Инвентарь для уборки.	
29-30	11-12		Правила хранения химических средств для уборки жилища.	2	Презентация. Видео.	
31-32	13-14		Выбор чистящих и моющих средства для ухода за квартирой.	2	Различные средства для ухода за домом. Обучающее видео.	
33-34	15-16		Уборка помещения. Раскладывание вещей по местам.	2	Тазик, тряпочки, веник, швабра.	
35-36	17-18		Уборка пола с помощью пылесоса.	2	Пылесос.	
37-38	19-20		Уборка помещения. Мытьё пола.	2	Шабра, ведро, средство для мытья пола	
39-40	21-22		Итоговый тренинг «Генеральная уборка».	2	Всё для генеральной уборки.	
3	Обращение с кухонным инвентарем.			24ч		

41-42	1-2		Знакомство с кухней.	2	Кухонное помещение	
43-44	3-4		Название электроприборов и правила пользования ими.	2	Электроприборы.	
45-46	5-6		Название нагревательных приборов и правила пользования ими.	2	Нагревательные кухонные приборы.	
47-48	7-8		Правила поведения в кухне: соблюдение чистоты и порядка.	2	Обучающее видео. Правила поведения.	
49	9		Выбор скатерти. Накрывание стола скатертью.	1	Стол. Скатерть.	
50-51	10-11		Виды посуды. Назначение.	2	Презентация. Посуда.	
52	12		Выбор посуды и столовых приборов.	1	Посуда, столовые приборы.	
53-54	13-14		Расставление посуды. Раскладывание приборов.	2	Посуда, столовые приборы.	
55	15		Уборка посуды со стола. Вытирание стола.	1	Стол. Посуда.	
56	16		Моющие средства для мытья посуды.	1	Моющие средства. Презентация. Видеоурок.	
57-58	17-18		Правила безопасности при работе с моющими средствами.	2	Обучающее видео. Презентация. Правила.	
59-60	19-20		Выбор средства для мытья посуды и приспособления (губки)	2	Моющие средства. Губки для посуды, разные.	
61-62	21-22		Мытьё посуды. Сушка посуды.	2	Кухонное помещение.	

			Уборка посуды в место хранения.			
63-64	23-24		Хранение посуды.	2	Места хранения	
4	Приготовление пищи.			40ч		
65-66	1-2		Важность правильного питания	2	Презентация. Видеоурок.	
67-68	3-4		Как правильно питаться	2	Презентация. Видеоурок.	
69	5-6		Правила поведения за столом	2	Презентация. Видеоурок.	
70-71	7-8		Основные продукты питания.	2	Презентация. Картинки. Видео.	
72-73	9-10		Основные продукты питания: хлеб	2	Презентация. Картинки. Видео.	
74	11		Основные продукты питания: сахар	1	Презентация. Картинки. Видео.	
75-76	12-13		Основные продукты питания:, молоко, молочные, кисломолочные продукты.	2	Презентация. Картинки. Видео.	
77-78	14-15		Основные продукты питания:, крупы, макаронные изделия.	2	Презентация. Картинки. Видео.	
79-80	16-17		Основные продукты питания:, овощи, фрукты.	2	Презентация. Картинки. Видео.	
81-82	18-19		Основные продукты питания:, мясо, рыба.	2	Презентация. Картинки. Видео.	
83	20		Значение яиц в питании человека	1	Видеоурок.	
84	21		Категории яиц. Определение свежести яиц.	1	Презентация. Посуда для опытов.	
85-86	22-23		Приготовление блюд из яиц.	2	Посуда. Продукты.	

			Омлет.			
87	24		Последовательность в обработке овощей и фруктов: сортировка, мытье.	1	Презентация. Картинки. Видео.	
88	25		Приготовление блюд из сырых овощей. Овощной салат.	1	Технологическая карта. Посуда для приготовления салата.	
89	26		Блюда из макаронных изделий	1	Презентация. Видеоурок.	
90-91	27-28		Приготовление макарон с сыром.	2	Технологическая карта. Посуда и продукты для приготовления.	
92	29		Блюда из круп. Способы приготовления.	1	Презентация, картинки, фото, Образцы круп.	
93-94	30-31		Блюдо из риса.	2	Технологическая карта. Посуда для приготовления.	
95-96	32-33		Приготовление гречневой каши.	2	Технологическая карта. Посуда для приготовления.	
97	34		Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению и требующих тепловой обработки	1	Презентация, картинки, фото, продукты.	
98-99	35-36		Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	2	Презентация, посуда, кухонный инвентарь.	
100-101	37-38		Приготовление пиццы с колбасой и сыром.	2	Технологическая карта. Посуда,	

					продукты.	
102	39		Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1	Презентация. Правила.	
103	40		Уборка рабочего места. Мытьё посуды.	1	Тазик, губка, тряпочка, средства для уборки кухни.	
5	Уход за вещами			28ч		
104 - 105	1-2		Ручная стирка одежды. Средства для ручной стирки.	2	Презентация. Видеоурок.	
106 - 107	3-4		Моющие средства, их виды. Техника безопасности при использовании моющих средств.	2	Презентация. Видеоурок.	
108 - 109	5-6		Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье	2	Презентация. Видеоурок.	
110	7-8		Подготовка вещей к стирке. Сортировка по цвету.	1	Вещи разных цветов и размеров.	
111 - 112	9- 10		Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Полоскание белья, сушка, утюжка.	2	Презентация. Видеоурок. Правила.	
113	11		Стирка вручную. Полоскание, сушка, утюжка.	1	Тазик, средства для стирки.	
114 - 115	12- 13		Стиральная машина. История возникновения.	2	Презентация. Видеоурок.	
116	14		Правила обращения со стиральной машиной	1	Правила. Видеоурок.	

117	15		Различение составных частей стиральной машины.	1	Презентация. Стиральная машина.	
118 - 119	16- 17		Установка программы и температурного режима. Стирка одежды.	2	Стиральная машина. Моющее средство. Грязная одежда.	
120	18		Вывешивание одежды на сушилку.	1	Сушилка для одежды.	
121	19		Утюг. Его составные части. Правила работы с утюгом.	1	Утюг. Правила Т.Б.	
122	20		Утюжка одежды. Правила утюжки.			
123	21		Складывание белья и одежды на полки после стирки и утюжки.	1	Бельё, шкаф.	
124	22		Вывешивание одежды на плечики.	1	Плечики разного вида.	
125 - 126	23		Починка одежды. Виды починки одежды.		Одежда. Презентация.	
127	24		Уход за обувью. Виды ухода за обувью.	1	Обучающее видео.	
128	25		Виды средств по уходу за обувью.	1	Презентация. Средства ухода.	
129	26		Уборка сезонной обуви на хранение.	1	Сезонная обувь	
130	27		Уборка сезонных вещей на хранение.	1	Сезонная одежда.	
131	28		Места хранения сезонных вещей. Упаковка для хранения сезонных вещей.	1	Упаковка для хранения. Сезонные вещи.	
6	Уборка территории.			5ч		
132			Уборка бытового	1	Мешки для	

			мусора		мусора, перчатки.	
133 - 134			Сгребание травы и листьев.	2	Метла, веник, совок.	
135 - 136			Подметание территории.	2		

Календарно - тематическое планирование 8-9 класс.

№	№	Дата	Тема урока	Кол- во часов	Оборудование и ЦОРы	Компонен т ОО Агрокомп онент/
1-2	1		Вводное занятие	1ч	Инструктажи.	
1	Покупки.			12ч		
3-4	1		Покупки. Список необходимых продуктов.	2	Презентация. Список.	
5-6	2		Выбор продуктов в магазине.	2	Экскурсия в магазин.	
7-8	3		Последовательность действий при расчете на кассе.	2	Алгоритм. Экскурсия в магазин.	
9-10	4		Оплата товара, предъявление карты скидок кассиру.	2	Экскурсия в магазин.	
11-12	5		Получение чека и сдачи.	2	Экскурсия в магазин.	
13-14	6		Складывание покупок в сумку.	2	Пакет, продукты.	
2	Уборка помещения.			18ч		
15-16	1-2		Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности.	2	Тазик. Салфетка, средства для уборки.	
17-18	3-4		Вытирание стеклянных поверхностей. Средства ухода за	2	Тазик. Салфетка, средства для уборки.	

			ними.			
21-22	5-6		Раскладывание предметов интерьера по местам.	2		
23-24	7-8		Подготовка пылесоса к работе.	2	Пылесос.	
25-26	9-10		Чистка разных поверхностей пылесосом.	2	Пылесос.	
27-28	11-12		Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	2	Алгоритм уборки.	
29-30	13-14		Сметание мусора на полу, веником и щеткой.	2	Веник, щётка, совок.	
31-32	15-16		Мытьё пола. Последовательность мытья пола.	2	Швабра, тряпка, средство для мытья пола.	
33-34	17-18		Генеральная уборка комнаты.	2	Всё для генеральной уборки.	
3	Приготовление пищи.			55ч		
35-36	1-2		Оборудование кухни. Организация рабочего места.	2	Презентация.	
37-38	3-4		Газовая и электрическая плита. Правила техники безопасности при работе	2	Презентация. Картинки. Кухонное помещение.	
39-40	5-6		Холодильник, кухонный комбайн, микроволновая печь. Их назначение. Правила техники безопасности.	2	Презентация. Кухонное помещение	
41-42	7-8		Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи	2	Презентация.	
43-44	9-10		Правила поведения за столом.	2	Презентация.	

45-46	11-12		Сервировка стола, меню.	2		
47-48	13-14		Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки.	2	Презентация. картинки.	
47-48	15-16		Мука и мучные изделия, готовые к употреблению.	2	Мука, готовые мучные изделия.	
49-50	17-18		Виды мучных изделий требующих приготовления.(макаронные изделия).	2	Разные макаронные изделия.	
51	19		Выбор инвентаря для приготовления макарон.	1	Инвентарь кухонный	
52-53	20-21		Приготовления макаронных изделий (Рожки)	2	Макаронные изделия. Посуда.	
54-55	22-23		Приготовление макаронных изделий (спагетти).	2	Макаронные изделия. Посуда.	
56-57	24-25		Крупы, бобовые, готовые к употреблению(консервы).	2	Консервы.	
58-59	26-27		Крупы и бобовые требующие приготовления.	2	Крупы и бобовые.	
60-61	28-29		Правила хранения круп и бобовых.	2	Правила хранения, презентация.	
62-63	30-31		Способы приготовления круп и бобовых.	2	Рецепты.	
64-65	32-33		Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления круп.	2	Продукты, кухонный инвентарь.	
66-67	34-35		Приготовление гарнира из риса.	2	Продукты, кухонный инвентарь.	
68-69	36-		Приготовление		Продукты,	

	37		гарнира из гречки.		кухонный инвентарь.	
70-71	38-39		Приготовление пшеничной каши.		Продукты, кухонный инвентарь.	
72-73	40-41		Приготовление горохового пюре.		Продукты, кухонный инвентарь.	
74-75	42-43		Виды мяса и мясных продуктов. Полуфабрикаты и консервы.		Презентация. Консервы, полуфабрикаты.	
76-77	44-45		Соблюдение последовательности при жарке продуктов.			
78-79	46-47		Жарка мясных котлет.		Продукты и инвентарь.	
80-81	48-49		Запекания куриного мяса в духовке.		Продукты и инвентарь.	
82-83	50-51		Яйца в питании человека. Виды яиц и категории.	1	Технологическая карта варки блюда.	
84-85	52-53		Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	1	Технологическая карта.	
86-87	54-55		Выбор продуктов и инвентаря для варки яиц. Время приготовления.	1	Продукты и инвентарь.	
4	Обращение с кухонным инвентарем.			7ч		
88-89	1-2		Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1	Кухонный стол, посуда и приборы.	
90-91	3-4		Последовательность действий при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды.	1	Всё необходимое для сервировки стола.	
92-93	5-6		Различные кухонные принадлежности(тёрка, дуршлаг,	1	Кухонные принадлежности.	

			лопатка и др) их назначение.			
94	7		Мытьё посуды после приготовления и приёма пищи.	1	Тазик, губка, фартук, средства для мытья посуды.	
5	Уход за вещами			39ч		
95	1-2		Стирка белья вручную.	2	Тазик, фартук, средства для стирки.	
96	3-4		Сортировка белья для стирки.	2	Бельё.	
97	5-6		Средства для ручной стирки.	2	Средства для стирки, различные.	
98	7-8		Правила безопасной работы с средствами для стирки.	2	Презентация. Правила ТБ	
99-100	9-10		Замачивание белья. Выбор температуры воды для стирки вручную. Стирка белья. Полоскание. Вывешивание на сушку.	2	Тазик, фартук, средства для стирки.	
101-102	11-12		Утюжка белья после сушки. Выбор температурного нагрева утюга.	2	Утюг, гладильная доска.	
103-104	13-14		Складывание вещей на полку. Вывешивание на плечики.	2	Вещи, плечики.	
105-106	15-16		Чистка одежды от различных загрязнений.	2	Щётка.	
107-108	17-18		Выведение пятен, разными способами.	2	Презентация. Средства для выведения пятен.	
109	19		Ремонт одежды. Виды ремонта.	1	Презентация. Одежда требующая ремонта.	

110-111	20-21		Пришивание оторванной пуговицы. Способы пришивания.	2	Пуговицы, иглы, нитки и др инструменты.	
112-113	22-23		Пришивание вешалки.	2	иглы, нитки и др инструменты.	
113-114	24-25		Зашивание распоровшегося шва.	2	иглы, нитки и др инструменты.	
115-116	26-27		Заплатки. Виды заплаток.	2	Презентация. Одежда требующая ремонта.	
117-118	28-29		Пришивание заплатки.	2	иглы, нитки и др инструменты.	
119-120	30-31		Уход за обувью. Средства ухода.	2	Средства для ухода за обувью.	
121-122	32-33		Виды резиновой обуви. Уход за резиновой обувью.	2	Средства для ухода за обувью.	
123-124	34-35		Валянная обувь, уход за ней. Приспособления для сушки обуви.	2	Средства для ухода за обувью.	
125-126	36-37		Кожаная обувь. Особенности ухода за ней. Средства для ухода.	2	Средства для ухода за обувью.	
127-128	38-39		Текстильная обувь. Уход. Средства ухода.	2	Средства для ухода за обувью.	
6	Уборка территории.			10ч		
129-130	1-2		Уборка бытового мусора	2	Мешки для сбора мусора, перчатки.	
132-132	3-4		Подметание территории.	2	Метла, веник.	
133-134	5-6		Сгребание листвы.	2	Грабли.	
135-136	9-10		Уход за инвентарём для уборки.	2	Уборочный инвентарь.	

