

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Железногорская средняя общеобразовательная школа №1»**

Принято

Методическим советом

МОУ «Железногорская СОШ №1»

**Адаптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
ДОВОДСТВО
(вариант 2) для 8 класса
2023-2024 учебный год**

Учитель:

Сыченкова Марина Фёдоровна, ИКК

Класс:

8Г

Всего часов за год:

170ч.

Всего часов в неделю:

5 ч.

г. Железногорск-Илимский, 2023

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная основная общеобразовательная программа (далее - АООП) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - это общеобразовательная программа, адаптированная для этой категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Нормативно-правовую базу разработки АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 23.07.2013 « 203-ФЗ»).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

Целью образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью по данному варианту АООП является:

- развитие личности,
- формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям,
- формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной жизни.

Достижение поставленной цели при разработке и реализации АООП предусматривает решение следующих **основных задач:**

- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое);
- охрана и укрепление физического и психического здоровья детей, в том числе их социального и эмоционального благополучия;
- формирование основ гражданской идентичности и мировоззрения обучающихся в соответствии с принятыми в семье и обществе духовнонравственными и социокультурными ценностями;

- формирование основ учебной деятельности (умение принимать, сохранять цели и следовать им в процессе решения учебных задач, планировать свою деятельность, контролировать ее процесс, доводить его до конца, адекватно оценивать результаты, взаимодействовать с педагогами и сверстниками);

- создание специальных условий для получения образования в соответствии с возрастными и индивидуальными особенностями и склонностями, развитие способностей и творческого потенциала каждого обучающегося как субъекта отношений в сфере образования;

- обеспечение вариативности и разнообразия содержания АООП и организационных форм получения образования обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом их образовательных потребностей, способностей и состояния здоровья, типологических и индивидуальных особенностей;

- формирование социокультурной и образовательной среды с учетом общих и специфических образовательных потребностей разных групп обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

В основу разработки программы АООП для обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) заложены **дифференцированный и деятельностный** подходы, осуществление которых предполагает:

- признание обучения как процесса организации речевой, познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), обеспечивающего овладение ими содержанием образования и являющегося основным средством достижения цели образования;

- признание того, что развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) зависит от характера организации доступной им деятельности, в первую очередь, учебной;

- развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в соответствии с требованиями современного общества, обеспечивающими возможность их успешной социализации и социальной адаптации;

- разработку содержания и технологий образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), определяющих пути и способы достижения ими социально желаемого уровня личностного и познавательного развития с учетом их особых образовательных потребностей; - ориентацию на результаты образования как системообразующий компонент

Стандарта, где общекультурное и личностное развитие обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) составляет цель и основной результат образования;

- реализацию права на свободный выбор мнений и убеждений, обеспечивающего развитие способностей каждого обучающегося, формирование и развитие его личности в соответствии с принятыми в семье и обществе духовнонравственными и социокультурными ценностями;

- разнообразие организационных форм образовательного процесса и индивидуального развития каждого обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм взаимодействия со сверстниками и взрослыми в познавательной деятельности.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Курс «домоводство» является начальным звеном формирования естественноведческих знаний, пропедевтическим этапом развития у учащихся младших классов понятийного мышления на материале сведений о домашнем хозяйстве. Учебная программа строится по концентрическому принципу, что дает возможность осуществлять коррекцию умственной деятельности школьников. Особенностью учебной программы является своеобразие содержания изучаемого материала, а также его распределение, позволяющее постоянно возвращаться к пройденным разделам. Это способствует более прочному и осознанному усвоению изучаемого предмета. Распределение материала в программе обеспечивает постепенность перехода от легкого к более сложному. Специальные коррекционные занятия по направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся. Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний, умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушениями интеллекта необходимые навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с предприятиями, учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь

Цель программы – подготовка учащихся к самостоятельной жизни и адаптации в современном социуме.

Задачи предмета:

- научить воспитанников правилам ведения домашнего хозяйства;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;

- формировать и совершенствовать у детей необходимые навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства ориентировки в окружающем;

–воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы.

Задачи работы: вырабатывать интерес к предмету путём позитивного настроения. Прививать чувства уверенности в своих силах.

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Согласно учебному плану на изучение предмета «Домоводство» отводится в 8 классе 5 часов в неделю, 170 часа в год.

4. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися АООП (вариант 2) является:

- развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения АООП, которые рассматриваются как возможные (примерные) и соразмерные с индивидуальными возможностями и специфическими образовательными потребностями обучающихся.

Требования устанавливаются к результатам:

- личностным, включающим сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества;

- предметным, включающим освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания и его применению.

Ожидаемые личностные результаты освоения АООП заносятся в СИПР и с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Личностные результаты освоения АООП могут включать:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты освоения АООП могут включать:

- Навыки практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами. Соотнесение посуды с ее функциональным назначением.
- Сортировка предметов по функциональному признаку.
- Операции с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения.
- Проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком.

- Иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- Уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.
- Иметь представления о социальных ролях людей.
- Уметь выполнять доступные (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- Уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

Достаточный уровень	Минимальный уровень
<p>соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;</p> <p>соблюдать правила безопасной работы с бытовыми электроприборами;</p> <p>уметь пользоваться бытовыми приспособлениями по их прямому назначению;</p> <p>называть названия инструментов и оборудования, используемых в быту (в соответствии с годом обучения);</p> <p>уметь организовать и соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении хозяйственно-бытовой работы;</p> <p>уметь принимать помощь окружающих;</p> <p>уметь эффективно взаимодействовать с окружающими в соответствии с нормами общежития;</p> <p>уметь адекватно реагировать на замечания взрослых.</p>	<p>уметь и соблюдать санитарно-гигиенические требования;</p> <p>уметь и соблюдать правил безопасной работы с бытовыми приборами и приспособлениями;</p> <p>уметь адекватно реагировать на окружающих сверстников и взрослых.</p>

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание курса состоит из следующих разделов:

Покупки (25часов)

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на прилавок, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Использование банковских карт, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем (25часов)

Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка, кухонный комбайн, мультиварка, кофеварка). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (45часов)

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. Мытьё продуктов. Перемешивание продуктов ложкой. Узнавание (различение) рыбы (рыбных продуктов), готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Знакомство со способами обработки (приготовления) мяса (мясных продуктов) и рыбы (рыбных продуктов). Знание (соблюдение) правил хранения мяса и рыбы. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении обеда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное

время, выключение электрической плиты. 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.

Уход за вещами (30часов)

Ручная стирка. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажка х/б белья. Складывание белья и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой). Просушивание обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Уборка помещения (30часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Чистка поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных поверхностей мебели. Мытье стеклянных поверхностей мебели.

Уборка территории (15часов)

Подметание территории. Сгребание травы и листьев, снега. Уход за уборочным инвентарем. Хранение инвентаря.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема урока	Вид учебной деятельности
Раздел (блок) 1. Уборка помещения	
Правила поведения на уроке и на перемене. Содержание в порядке своих вещей, рабочего места, школьных принадлежностей.	<p>Соблюдают правила ТБ при уборке помещения.</p> <p>Выполняют уборку помещения с помощью уборочного инвентаря. Убирают с поверхности стола остатки еды и мусора. Вытирают поверхность мебели. Убирают мусор при помощи совка.</p> <p>Чистят поверхности кожаной мебели</p> <p>Выполняют действий по образцу и инструкции</p> <p>Чистят поверхности пылесосом.</p> <p>Ответы на вопросы учителя.</p>
Обязанности дежурного по классу.	
Дежурство по классу	
Уборка предметов с поверхности.	
Вытирание поверхности мебели	
Вытирание предметов интерьера.	
Раскладывание предметов интерьера по местам	
Виды кожаной мебели, требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
Практическая работа: чистка поверхности кожаной мебели. Оценка результата работы.	
Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
Виды полов (покрытия полов). Паркет.	
Соблюдение последовательности действий при уборке паркета.	
Правила ТБ при уборке паркета. Выбор инвентаря.	
Практическая работа. Уборка паркета.	
Виды полов (покрытия полов). ПВХ-плитка.	
Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого ПВХ-плиткой.	
Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого ПВХ-плиткой. Выбор инвентаря.	
Практическая работа. Уборка пола, покрытого ПВХ-плиткой.	
Пылесос (с комбинированной системой фильтрации) (КСФ). Различение основных частей пылесоса.	
Правила ТБ при работе с пылесосом (с КСФ). Подготовка пылесоса к работе.	
Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с КСФ).	

Чистка пылесоса (с КСФ) после уборки.	
Пылесос (с циклонным фильтром). Различение основных частей пылесоса.	
Правила ТБ при работе с пылесосом (с циклонным фильтром). Подготовка пылесоса к работе.	
Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с циклонным фильтром).	
Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных частей мебели.	
Практическая работа: мытьё стеклянных частей мебели.	
Раздел (блок) 2. Уборка территории	
Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	Выполняют практических упражнений на территории. Уход за уборочным инвентарем Формирование умения бережного отношения к уборочному инвентарю, умения ухаживать, проводить чистку инвентаря
Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	
Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
Уход за уборочным инвентарем.	
Раздел (блок) 3 .Уход за вещами	
Ручная стирка. Правила безопасной работы при ручной стирке.	Сортируют бельё по цвету, по составу ткани, по назначению, по предметам одежды. Наполняют емкости водой, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Соблюдают последовательности действий при мытье обуви. Протирают, чистят. обувь,. Отвечают на вопросы учителя. Выполняют действий по образцу и инструкции педагога. Выбирают средства для стирки. Пользуются автоматической машинкой для стирки белья, утюгом.
Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	
Сортировка белья по составу ткани (шерстяные и искусственные ткани).	
Сортировка вещей по назначению (уличная, домашняя одежда).	
Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).	
Выбор моющего средства. Правила безопасной работы с моющими средствами.	
Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	
Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	
Автоматическая машинка для стирки белья.	
Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	

Установка программы (температурного режима).	
Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества	
Закладывание белья в машину.	
Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки).	
Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	
Мытье (сушка) машины.	
Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	
Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви (лаковая обувь).	
Знание (различение) средств для чистки обуви.	
Выбор спец. средства для чистки обуви.	
Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
Практическая работа: чистка обуви спец. средствами.	
Раздел (блок) 4 Обращение с кухонным инвентарем.	
Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).	
Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой.	
Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой.	
Мытьё мясорубки после использования.	
Хранение мясорубки.	
Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).	
Знание правил техники безопасности при пользовании кухонным комбайном	
Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.	
Мытьё кухонного комбайна после использования	
Хранение кухонного комбайна.	
Различение бытовых приборов по назначению (мультиварка).	
Знание правил техники безопасности при пользовании мультиваркой.	
Соблюдение последовательности действий при пользовании мультиваркой.	
Мытьё мультиварки после использования.	
Хранение мультиварки.	
Различение бытовых приборов по назначению (кофеварка	
Знание правил техники безопасности при пользовании кофеваркой.	
Соблюдение последовательности действий при пользовании кофеваркой.	
	<p>Раскладывают столовые приборы и посуду при сервировке стола</p> <p>развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях</p> <p>формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.</p> <p>социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций</p> <p>Соблюдают правила безопасной работы с бытовыми приборами.</p> <p>Участие в беседе, ответы на вопросы учителя.</p>

Мытьё кофеварки после использования.	Работают по предметным картинкам.
Хранение кофеварки.	
Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	
Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	
Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	Выполняют действия по образцу и инструкции педагога.
	Разгадывают кроссворда на тему бытовые приборы. Повторяют правила безопасной работы с бытовыми приборами.
Раздел (блок) 5. Приготовление пищи	
Подготовка к приготовлению блюда	Выполняют требования к приготовлению блюда. Соблюдают правила гигиены при приготовлении пищи. Выбирают необходимые продукты для приготовления блюда. Готовят соблюдая последовательности действий при приготовлении. Соблюдают правила безопасной работы с ножом.
Правила гигиены при приготовлении пищи.	
Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	
Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (баранина, птица). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (сосиска, сарделька). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	
Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (рыба	
	Участие в беседе, ответы на вопросы учителя. Работа по сюжетным картинкам.
	Ответы на вопросы учителя. Выполнение действий по образцу и инструкции педагога.

<p>копченая, соленая, вяленая). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.</p>	
<p>Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.</p>	
<p>Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) рыбная котлета, рыбный фарш. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.</p>	
<p>Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>	
<p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении весеннего салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.</p>	
<p>Приготовление обеда. Практическая работа: весенний салат.</p>	
<p>Сервировка стола к обеду: весенний салат.</p>	
<p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении крабового салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.</p>	
<p>Приготовление обеда. Практическая работа: крабовый салат.</p>	
<p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата «Оливье»: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.</p>	
<p>Салаты. Выбор продуктов для приготовления различных салатов.</p>	
<p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении ухи: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.</p>	

Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного супа: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
Приготовление обеда. Практическая работа: гречневая каша с отварной грудкой.	
Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из вермишели и сосиской: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка).	
Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет с отварными макаронами: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из сардельки с отварными рожками.: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
Соблюдение последовательности действий при приготовлении рыбных котлет с пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареной рыбы с отварным картофелем: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
Раздел (блок) 6. Покупки	
Планирование покупок	Соблюдают правила поведения в магазине. Выбирают необходимые продукты в магазине. Ответы на вопросы учителя. Выполняют действий по образцу и инструкции педагога. Рассчитываются на кассе Игра в магазин.
Выбор места совершения покупок.	
Правила поведения в магазине.	
Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др	
Нахождение нужного товара в магазине.	
Складывание покупок в сумку.	
Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	
Раскладывание продуктов в места хранения.	
Экскурсия в магазин	
Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО»**

Учебники:

Порядковый номер учебника в Федеральном перечне	Автор/Авторский коллектив	Название учебника	Класс	Издатель учебника
	Матвеева Н. Б., Ярочкина И. А., Попова М. А., Куртова Т. О.	Мир природы и человека в 2 частях	4 класс	М., Просвещение, 2016

1. Ноутбук

2 Наглядный материал

3. Раздаточный материал

4. Дидактический материал в виде предметов различной формы, величины, цвета; изображений предметов, людей, оборудования, позволяющего выполнять упражнения на сортировку, группировку различных предметов, их соотнесения по определенным признакам.

5. Уборочный инвентарь

6. Презентации