

ПРИНЯТА
решением Педагогического совета
протокол № __1__ от __31.08.23__

УТВЕРЖДЕНА
Директор ГБОУ школы – интерната № 22
Иванова И.Ю.
Приказ № 250 от 31.08.23

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа – интернат № 22
Невского района Санкт – Петербурга

Рабочая программа по предмету «Домоводство»
для 5 «в» класса
учитель Кирпиченко Е.О..
на 2023 – 2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа создана согласно ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»; на основании нормативно-правовых документов РФ, регламентирующих деятельность образовательных учреждений в области коррекционного образования.

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

Цель программы:

повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

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

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

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

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 10.04.2002 г. № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».
- Положения о рабочей программе, принятого решением Управляющего совета 08.06.2021 г., протокол № 5.
- Учебного плана, реализующего образовательную программу, адаптированную для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с умеренной умственной отсталостью) на 2023-2024 учебный год.
- «Программы образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью» под редакцией Л.Б. Баряевой, Н.Н.Яковлевой, - СПб: ЦДК, 2011 г.

Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК.

Программа рассчитана соответствии с ФАООП (2 вариант) на 102 часа в год (3 часа в неделю).

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

Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приёмов, создание специальных условий, распределение содержания программы, исходя из психофизических особенностей класса.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

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

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

Использование современных технологий:

здоровьесберегающие;

личностно-ориентированное обучение;

игровые;

информационно-коммуникационные;

Формы организации учебного процесса:

игровая;

предметно-практическая;

трудовая и элементарная учебная деятельность.

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

устный опрос;

практическая работа.

Периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся проводится согласно локальному нормативному акту ОУ.

В соответствии со ст. 16. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организации, осуществляющие образовательную деятельность, вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при реализации образовательных программ.

В этом случае для обучающихся готовятся задания с указанием контрольных сроков их выполнения, которые размещаются на официальном сайте ОУ в специальном разделе или высылаются доступными для обучающихся способами.

В обучении с применением дистанционных образовательных технологий могут использоваться следующие организационные формы учебной деятельности:

практическое занятие;

самостоятельная работа.

Использование технологий электронного обучения в образовательном процессе предполагает следующие виды учебной деятельности:

Вид учебной деятельности	Форма, режим	Этап изучения материала
--------------------------	--------------	-------------------------

Установочные занятия	Очная, заочная, в индивидуальном или групповом режиме – в зависимости от особенностей и возможностей обучающихся (режим online или offline)	Перед началом обучения, перед началом курса, перед началом значимых объемных или сложных тем курса
Самостоятельное изучение материала	Заочная, на основе рекомендованных информационных источников (режим online или offline)	Во время карантина или переноса учебных занятий
Консультирование	Индивидуально или в группе, в режиме online или offline	В процессе изучения учебных курсов – по мере возникновения затруднений у обучающегося
Контроль	Заочно (в режиме online или offline)	По завершении отдельных тем или курса в целом

Текущий контроль при организации освоения образовательных программ или их частей с применением дистанционных образовательных технологий может организовываться в следующих формах:

- выполнение практического задания (индивидуально или в группах);
- выполнение индивидуального или группового творческого задания;
- выполнение самостоятельной работы по предмету.

Программа формирования БУД

Личностные:

Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»: знает свое имя; знает, что он (она) мальчик (девочка).

приветствовать одноклассников при встрече, прощаться;

входить и выходить из учебного помещения со звонком;

ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;

адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

следовать предложенному плану и работать в общем темпе;

передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;

радоваться вместе с детьми;

подражать действиям, выполняемым педагогом;

последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.

Предметные результаты освоения учебного предмета Домоводство

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

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

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

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

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности. Узнавание в домашнем хозяйстве бытовой техники, инструментов, знание и соблюдение правила личной безопасности (не включать бытовые приборы, не пользоваться инструментами без разрешения и в отсутствии взрослых).

Базовые учебные действия:

1. Формирование учебного поведения:

направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

умение выполнять инструкции педагога;

использование по назначению учебных материалов;

Умение выполнять действия по подражанию и образцу.

2. Формирование умения выполнять задание:

в течение определенного периода времени, от начала до конца, с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Планируемые результаты

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

Возможные предметные результаты заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся, а также специфики содержания предметных областей и конкретных учебных предметов.

Основные направления коррекционной работы:

1. Коррекция переключаемости и распределения внимания.
2. Коррекция логического мышления, зрительной и вербальной памяти.
3. Коррекция слухового и зрительного восприятия.
4. Коррекция произвольного внимания.
5. Коррекция мышц мелкой моторики.
6. Развитие самостоятельности, аккуратности

Тематическое планирование.

№	Раздел	Количество часов
1	«Уборка помещения»	16
2	«Уборка территории»	5
3	«Уход за вещами»	21
4	«Покупки»	20
5	«Обращение с кухонным инвентарем»	22

6	«Приготовление пищи»	18
	Итого:	102

Содержание учебного предмета.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	«Уборка помещения»	<i>Уборка мебели.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. <i>Уборка пола.</i> Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.
2	«Уборка территории»	<i>Уборка территории.</i> Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. <i>Уборка снега:</i> сгребание, перебрасывание снега.
3	«Уход за вещами»	<i>Ручная стирка.</i> Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	<i>Обращение с посудой.</i> 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.). <i>Различение чистой и грязной посуды.</i> Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. <i>Обращение с бытовыми приборами.</i> Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. <i>Накрывание на стол.</i> Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
5	«Приготовление пищи»	<i>Приготовление блюда.</i> Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. 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 (из нарезанных продуктов): выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание (показ учителем) хлеба, колбасы, помидора, намазывание хлеба маслом,

		сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).
6	«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.

Контрольно-измерительные материалы для текущей и промежуточной аттестации по учебному предмету «Домоводство».

Раздел «Уборка помещения»

Задание 1. «Уборка пола».

Цель: выявить умение сметать мусор на полу в определенное место, заметать мусор на совок, оценивать правильность выполнения задания.

Используемые материалы: совок, щетка (веник) (по количеству детей).

Раздел «Уборка территории»

Задание 2. «Труд на участке»

Цель: выявить умения пользоваться орудиями хозяйственно - бытового назначения (грабли, веник, лейка, метла, совок, ведро и др.), (по количеству обучающихся), умение взаимодействовать в коллективе сверстников.

Используемые материалы: инвентарь для хозяйственно-бытового труда.

Инструкция: Одеть перчатки, взять инвентарь для уборки листьев (метла, ведро), смести листья в одну кучу, соберите листья в ведро. (работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

Раздел «Уход за вещами»

Задание 3. «Чистим одежду и обувь»

Цель: выявить умение выполнять последовательно действия в соответствии с речевой инструкцией, выполнять конкретные действия, связанные с уходом за одеждой и обувью.

Используемые материалы: на вешалке - платье, на подставке - сапожки, на подносе - 2 щетки - одна с ручкой для одежды, вторая (без ручки) - для обуви, тазик для замачивание белья.

Инструкция: Взять тазик и порошок для стирки, налить воду в тазик и замочить платье, прополоскать в чистой воде платье и выжать. Взять щетку для обуви и почистить ее. (работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Задание 4. «Различение кухонного инвентаря»

Цель: оценить умение различать предметы посуды для сервировки стола, приготовления пищи, кухонные принадлежности.

Используемые материалы: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка и нож, кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож, терка, разделочная доска, дуршлаг, открывалка, скалка или изображения кухонного инвентаря, картинки с изображением назначения кухонного инвентаря.

Инструкция: показать, где тарелка для первого блюда, для второго блюда; показать стакан, кружку, ложку, вилку, нож, тарелку,

кастрюлю, сковороду; показать и назвать, в какой посуде мы можем приготовить суп? Взять предметы, чем мы будем накладывать суп? Расставить при помощи стрелок чайную посуду на стол, столовую - в шкаф, кухонную – на плиту. (работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

Раздел «Приготовление пищи»

Задание 5. Варка продукта.

Цель: оценить умение варить яйца.

Используемые материалы: сырое яйцо, кастрюля, ложка с длинной ручкой, тарелка.

Инструкция: какие столовые предметы понадобятся для варки яйца. Взять яйцо положить в кастрюлю налить воды и поставить на плиту и сварить яйцо. (работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

Раздел «Покупки»

Задание 6. «Планирование покупок и выбор места совершения покупок».

Цель: оценить умение планировать покупки и выбирать место совершения покупок.

Используемые материалы: картинки с изображением продуктов (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны), картинки с изображением магазинов, отделов магазинов; картинки.

Календарно - тематическое планирование:

№ урока	Тема	Кол-во часов	Дата		Основные виды деятельности учащихся (по разделам)	Наглядные пособия, ЭОР	Задания для учащихся
			По плану	По факту			
1	Введение в предмет. Знакомство с учащимися.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о предмете.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий,	Ответы на вопросы.
2	Наш дом. Помещения в доме.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о помещениях в доме.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Игра «Помещения в доме». Побуждение к разговорной речи, общению. Упражнение «Покажи, где находится гостиная, спальня, прихожая,

						ванна и расскажи о назначении этих помещений».	
3	Наш дом. Порядок и беспорядок в доме.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о чистоте и порядке в доме.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых). Упражнение «Помоги маме навести порядок в доме». Практическая работа (Мытье игрушек в мыльной воде).
4	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Сформировать умение аккуратно убирать с поверхности стола остатки еды и мусора.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для уборки стола, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, соотнесение действий с предметной картинкой, предметом, действием. Практическая игра «Убери со стола». Знакомство с правилами ТБ при уборке.
5	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Сформировать умение аккуратно убирать с поверхности стола остатки еды и мусора.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор предметов для уборки стола, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, соотнесение действий с предметной картинкой, действием. Практическая игра «Убери со стола». ТБ при выполнении практической работы.
6	Вытирание поверхности мебели.	1			Сформировать понятие о видах покрытия и поверхностях мебели	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: показ видеосюжетов о покрытии мебели, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, соотнесение предметов для уборки с предметной картинкой, с действием.
7	Вытирание поверхности мебели.	1			Сформировать умение выбирать предметы и	презентация, иллюстрации, карточки с	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями. ТБ при выполнении практической работы.

					средства для уборки мебели	названиями предметов, действий	Практическая работа (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.
8	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок.	1			Сформировать умение выбирать предметы и средства для уборки мебели	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки пола, ответы на вопросы, составление алгоритма действий. ТБ при выполнении практической работы.
9	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок.	1			Закрепить умения вытирать поверхность мебели.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки пола, ответы на вопросы, составление алгоритма действий. Практическая работа «Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок».
10	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1			Научить соблюдать последовательность действий при подметании пола.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Практическая работа «Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок». ТБ при выполнении практической работы.
11	Уборка пола пылесосом.	1			Научить пользоваться пылесосом.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий,	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме. Игра «Чистка ковра»

						явлений	
12	Основные части пылесоса.	1			Научить пользоваться пылесосом и знать основные части пылесоса.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме. Изучение основных частей пылесоса. ТБ при выполнении практической работы.
13	Правила безопасной работы с пылесосом.	1			Научить соблюдать правила безопасной работы	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Проработка навыков по ТБ при выполнении практической работы.
14	Комнатные растения в доме и уход за ними.	1			Научить ухаживать за комнатными растениями	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Практическая работа «Последовательность ухода за комнатными растениями» и «Полив из лейки комнатных растений, протирание листьев цветов влажной тряпочкой».
15	Комнатные растения в доме и уход за ними.	1			Научить ухаживать за комнатными растениями	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Наблюдение за работой взрослых по уходу за растениями. Побуждение к разговорной речи, общению. Практическая работа «Полив из лейки комнатных растений, протирание листьев цветов влажной тряпочкой».
16	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания по уходу за домом	Обобщение действий по закреплению уч. материала	Практическая работа по закреплению изученных навыков.
17	Уборка территории. Двор. Порядок и беспорядок на улице.	1			Учить убирать мусор на пришкольной территории.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями	Просмотр видеосюжетов, выбор инвентаря для уборки территории, составление алгоритма действий. Интерактивная игра «Собери

					предметов, действий, явлений	мусор», «Найди инвентарь», (наблюдение за работой взрослых). ТБ при выполнении практической работы.
18	Уборка территории. Сгребание травы и листьев.	1			Учить убирать мусор на пришкольной территории.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений Просмотр видеосюжетов, выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма. Интерактивная игра «Собери мусор», «Найди инвентарь», (наблюдение за работой взрослых). ТБ при выполнении практической работы.
19	Уборка территории. Сгребание травы и листьев.	1			Научить убирать траву и листья на пришкольной территории.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений Просмотр видеосюжетов, выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма. Интерактивная игра «Собери мусор», «Найди инвентарь», (наблюдение за работой взрослых). ТБ при выполнении практической работы.
20	Уборка территории. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1			Научить убирать снег на пришкольной территории.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма действий. Знакомство с инструментами (снеговая лопата, метла) и правилами работы с ними. Практическая работа на улице: уборка снега (сгребание, перебрасывание снега). ТБ при выполнении практической работы.
21	Уборка территории. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1			Научить убирать снег на пришкольной территории.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор инвентаря для уборки территории, ответы на вопросы, составление алгоритма действий. Знакомство с инструментами (снеговая лопата, метла) и правилами работы с ними.

							Практическая работа на улице: уборка снега (сгребание, перебрасывание снега). ТБ при выполнении практической работы.
22	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания по уходу за территорией	Обобщение действий по закреплению уч. материала	Практическая работа по закреплению изученных навыков.
23	Уход за вещами. Назначение одежды.	1			Систематизировать знания о одежде по видам	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Рассматривание картинок и определение одежды по видам.
24	Сезонная одежда.	1			Систематизировать знания одежды по сезонам	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Рассматривание картинок и определение одежды по сезонам.
25	Ручная стирка белья.	1			Систематизировать знания о ручной стирке одежды	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями, презентация к уроку. Практическая работа «Ручная стирка. Выработка алгоритма стирки белья». ТБ при выполнении практической работы.
26	Инвентарь для стирки белья.	1			Научить подбирать инвентарь для ручной стирки.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями, презентация к уроку. Практическая работа «Ручная стирка. Подбор инвентаря». ТБ при выполнении практической работы.
27	Выбор моющего средства.	1			Научить подбирать моющее средство для ручной стирки.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями, презентация к уроку. Практическая работа «Ручная стирка. Выбор моющего средства». ТБ при выполнении практической

						явлений	работы.
28	Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства.	1			Научить отмерять необходимое количество моющего средства для ручной стирки.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями, презентация к уроку. Практическая работа «Подбор нужного количества порошка, геля для стирки. ТБ при использовании моющего средства.
29	Этапы стирки одежды.	1			Систематизировать знания о этапах стирки одежды	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа «Ручная стирка. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку». ТБ при выполнении практической работы.
30	Сортировка белья перед стиркой.	1			Научить сортировать белье перед стиркой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями, презентация к уроку. Практическая работа «Сортировка белья перед стиркой». Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы.
31	Замачивание белья. Застирывание белья.	1			Научить замачивать и застирывать белье.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями, презентация к уроку. Практическая работа «Ручная стирка. Замачивание белья. Застирывание белья». ТБ при выполнении практической работы.
32	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1			Обучить полоскать белье, выжимать белье, вывешивать белье на просушку.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа «Ручная стирка. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку». ТБ при выполнении практической работы.
33	Чистка одежды.	1			Систематизировать знания о чистке	презентация, иллюстрации,	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме. ТБ при

					одежды.	карточки с названиями предметов, действий, явлений	выполнении практической работы. Практическая работа «Уход за вещами». Практическая работа (Чистка одежды щеткой от грязи).
34	Инвентарь для чистки.	1			Научить чистить одежду правильно подбирать инвентарь и пользоваться им.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Упражнение на умение выбирать щетку для одежды из предложенных, пользоваться щеткой для одежды.
35	Складывание белья и одежды.	1			Научить складывать белье и одежду.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: складывание простыни, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с карточками: соотнесение карточки с предметной картинкой, предметом, действием, складывание белья и одежды. ТБ при выполнении практической работы.
36	Складывание белья и одежды.	1			Научить складывать белье и одежду.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: складывание простыни, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, работа с карточками: соотнесение карточки с предметной картинкой, предметом, действием, складывание белья и одежды. ТБ при выполнении практической работы.
37	Вывешивание одежды на «плечики».	1			Научить вывешивать белье и одежду на плечики.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудомвзрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Складывание одежды. Вывешивание одежды на плечики».
38	Складывание одежды в шкаф.	1			Научить складывать одежду	презентация, иллюстрации,	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение

					в шкаф.	карточки с названиями предметов, действий, явлений	за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Складывание одежды. Вывешивание одежды на «плечики»
39	Виды обуви.	1			Систематизировать знания учащихся о различных видах обуви	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме.
40	Обувь. Уход за обувью.	1			Научить ухаживать за обувью.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой, использование крема».
41	Последовательность действий при мытье и сушке обуви.	1			Научить ухаживать за обувью.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Побуждение к разговорной речи, общению. ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Натирание поверхности ботинка кремом, закрывание тюбика с кремом». Выполнение упражнений по показу, самостоятельно.
42	Инвентарь для чистки обуви.	1			Научить ухаживать за обувью и мыть ее.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа: Уход за обувью.
43	Последовательность	1			Научить ухаживать	презентация,	Просмотр иллюстраций и

	действий при чистке обуви.				за обувь, мыть ее и просушивать после ухода.	иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа: Составление алгоритма действий по уходу. Составление памятки.
44	Повторение.	1			Отработка умений сортировать, замачивать, застирывать, полоскать, складывать белье, ухаживать за обувью	Обобщение действий по закреплению уч. материала	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы. Практическая работа по закреплению изученных навыков по разделу «Уход за вещами». Работа в тетради.
45	Магазин. Покупки.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о различных магазинах их назначении.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Упражнение «Найди все монетки ». Дидактическая игра «Магазин». Практическая работа с монетами (распознавание монет). Работа в тетради. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за поведением взрослых). Побуждение к разговорной речи, общению.
46	Магазин. Покупки.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о различных магазинах их назначении.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с карточками. Упражнение «Найди все монетки». Дидактическая игра «Магазин». Практическая работа с монетами (распознавание монет). Работа в тетради.
47	Деньги. Значение денег.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о деньгах и их назначении.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за взрослыми). Практическая работа с монетами и купюрами. (рассматривание монет). Работа в тетради.

48	Деньги. Различие монет и купюр, их назначение и распознавание.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о деньгах и их назначении.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение завзрослыми). Практическая работа с монетами (распознавание монет)
49	Планирование покупок.	1			Формирование умений планировать покупки.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Наблюдение за поведением и действиями взрослых. Планирование покупок. Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: планируем покупки, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, игра «Магазин», «Какой это магазин?».
50	Планирование покупок.	1			Формирование умений планировать покупки.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Наблюдение за поведением и действиями взрослых. Планирование покупок. Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: планируем покупки, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, игра «Магазин», «Какой это магазин?».
51	Выбор места совершения покупок (магазин, аптека)	1			Научить выбирать магазин для покупок. Наблюдение за поведением и действиями взрослых.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продукты, одежда, игрушки, школьные принадлежности и т.д.) Составление алгоритма действий при совершении покупки, игра «Магазин», «Какой это магазин?»
52	Выбор места совершения покупок (магазин, аптека)	1			Научить выбирать магазин для покупок. Наблюдение за поведением и действиями взрослых.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок (продукты, одежда, игрушки, школьные принадлежности и т.д.) Составление алгоритма действий при совершении покупки, игра «Магазин», «Какой это магазин?».
53	Ориентация в	1			Сформировать	презентация,	Работа с предметными и

	расположении отделов магазина, кассы и др.				умения ориентироваться в магазине по вывескам.	иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	сюжетными иллюстрациями: ориентация в магазине, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, игра «Ориентируемся в магазине», (наблюдение за поведением взрослых). Работа в тетради.
54	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: ориентация в магазине, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, игра «Ориентируемся в магазине», (наблюдение за поведением взрослых).
55	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Практическая работа «Нахождение нужного товара в магазине». Складывание покупок в сумку. Работа в тетради.
56	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку.	1			Сформировать умения ориентироваться в магазине по вывескам.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме. Практическая работа «Нахождение нужного товара в магазине». Складывание покупок в сумку. Работа в тетради.
57	Сюжетно-ролевая игра «Идем за покупками».	1			Сформировать умения делать покупки	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа в тетради.
58	Раскладывание продуктов в места хранения.	1			Сформировать умения делать покупки и раскладывать их на хранение	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий,	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме. Упражнение в классификации продуктов (крупы, молочные продукты, мясо, рыба).

					явлений	Практическая работа «Раскладывание продуктов в места хранения». Работа в тетради.	
59	Повторение	1			Отработка умений планировать и совершать покупки.	Обобщение действий по закреплению уч. материала	Практическая работа по закреплению изученных навыков (совершение покупок в магазине).
60	Обращение с кухонным инвентарем. Посуда. Кухонный инвентарь.	1			Сформировать представление о кухонном инвентаре и посуде	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор столовой посуды, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, видеосюжеты и игра «Столовая посуда», «Кухня. Посуда». Работа в тетради.
61	Посуда. Кухонный инвентарь.	1			Сформировать представление о кухонном инвентаре и посуде	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: выбор столовой посуды, ответы на вопросы, составление алгоритма действий, Игра «Столовая посуда», работа с индивидуальной карточкой, практическая работа.
62	Посуда для сервировки стола.	1			Научить обращаться с посудой и сервировать стол к обеду.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Игра «Приглашаю к обеду». Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
63	Посуда для сервировки стола.	1			Научить обращаться с посудой и сервировать стол к обеду.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Игра «Приглашаю к обеду». Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для

						приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	
64	Посуда для приготовления пищи.	1			Обобщить, систематизировать знания о видах посуды для приготовления пищи.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Интерактивная игра «Посуда для приготовления пищи». Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.) Работа в тетради.
65	Посуда для приготовления пищи.	1			Обобщить, систематизировать знания о видах посуды для приготовления пищи.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Интерактивная игра «Кухонные принадлежности». Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др. Работа в тетради.
66	Кухонные принадлежности.	1			Обобщить, систематизировать знания о кухонных принадлежностях.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Соотношение карточек с названиями кухонных принадлежностей и действий.
67	Назначение кухонных принадлежностей.	1			Обобщить, систематизировать знания о кухонных принадлежностях.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме. Соотношение карточек с названиями кухонных принадлежностей и действий.
68	Уход за посудой.	1			Обобщить, систематизировать	презентация, иллюстрации,	Просмотр видеосюжетов по теме. Соотношение карточек с

					знания учащихся о уходе за посудой.	карточки с названиями предметов, действий, явлений	названиями кухонных принадлежностей и действий. Игра «Вымой посуду»
69	Чистая и грязная посуда.	1			Научить чистить посуду, замачивание посуды, протираание посуды губкой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Игра «Почисти посуду». Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой».
70	Очищение остатков пищи с посуды.	1			Научить чистить посуду, замачивать посуду, протирать посуду губкой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Игра «Почисти посуду». Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой». Работа в тетради.
71	Мытье посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Ополаскивание посуды.	1			Формировать умения правильно мыть и сушить посуду.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых) Игра «Вымой посуду». ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Ополаскивание посуды».
72	Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1			Формирование алгоритма действий при мытье посуды.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых) Игра «Вымой посуду». ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Ополаскивание

							посуды».
73	Сушка посуды.	1			Формирование умения правильно сушить посуду и готовить для хранения, дальнейшего использования.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых), сушка посуды.
74	Определение места посуды на кухне.	1			Обобщение знаний о видах посуды, кухонных принадлежностях, инвентаре.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых), подготовка посуды к дальнейшему ее использованию.
75	Виды бытовых приборов на кухне.	1			Учить пользоваться бытовой техникой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Игра «Бытовая техника», «Угадай-ка», «Что это?». Рассматривание иллюстраций бытовых приборов на кухне. ТБ при выполнении практической работы. Работа в тетради.
76	Назначение бытовых приборов	1			Обобщение знаний о назначении бытовых приборов	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по использованию бытовых приборов на кухне. Игра «Бытовая техника», «Угадай-ка», «Что это?».
77	Разнообразие бытовых приборов по назначению.	1			Обобщение знаний о назначении бытовых приборов	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций. Побуждение к разговорной речи, общению. Наблюдение, Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Мытье бытовых приборов.
78	Правила техники	1			Научить правилам	презентация,	Рассматривание иллюстраций и

	безопасности при использовании электробытовым прибором.				безопасности при использовании бытовой техники	иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	видеосюжетов по теме «Электробытовые приборы». ТБ при использовании электробытовым прибором. Работа в тетради.
79	Уход за бытовыми приборами.	1			Научить правилам ухода за бытовой техникой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Правила использования бытовой техники и уход за ней. Работа в тетради.
80	Понятие «сервировка стола». Столовые приборы и посуда.	1			Обобщение знаний о сервировке стола, о столовых приборах и посуде	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр иллюстраций и видеосюжетов по теме «Посуда». Упражнение в различении столовых приборов и посуды. Работа в тетради.
81	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1			Научить сервировать стол.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Выбор посуды и столовых приборов».
82	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1			Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Выбор посуды и столовых приборов».
83	Повторение	1			Отработка умений сервировать стол к чаю, пользоваться посудой и кухонными принадлежностями.	Обобщение действий по закреплению уч. материала	Практическая работа по закреплению полученных навыков.
84	Приготовление пищи. Разнообразии блюд.	1			Обобщение знаний о питании,	презентация, иллюстрации,	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Работа в

					разнообразии блюд и их приготовлении	карточки с названиями предметов, действий, явлений	тетради.
85	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	1			Обобщение знаний о правилах гигиены при приготовлении пищи	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме Работа в тетради.
86	Подбор продуктов приготовления для выбранного рецепта				Научить подбирать набор продуктов для выбранного рецепта	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание сюжетных иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Составление рецепта и алгоритма приготовления.
87	Подготовка продуктов к приготовлению пищи.	1			Научить подготавливать продукты приготовления для выбранного рецепта	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Работа в тетради.
88	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1			Научить подготавливать продукты для выбранного рецепта	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр сюжетных иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (протираание стола, обработка продуктов, мытье продуктов). Работа в тетради.
89	Обработка продуктов. Чистка овощей.	1			Научить подготавливать продукты для выбранного рецепта	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание сюжетных иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа (протираание стола, обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей - картофеля, моркови, овощечисткой).

90	Выбор инвентаря для приготовления блюда.				Научить подбирать инвентарь для приготовления пищи	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Практическая работа «Выбор инвентаря для приготовления блюда».
91	Виды нарезки. Нарезание кубиком, соломкой.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах нарезки овощей.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Просмотр иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых).
92	Нарезание продуктов ножом.	1			Научить пользоваться ножом.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа Нарезание ножом хлеба, огурца, колбасы.
93	Натирание на терке.	1			Научить пользоваться теркой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Использование терки при приготовлении пищи».
94	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком).	1			Научить пользоваться ложкой или венчиком.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа Перемешивание продуктов ложкой, венчиком. Работа в тетради
95	Отваривание яиц.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о уходе за посудой.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Разрезание

						явлений	ножом на 2 половины (яйца).
96	Последовательность действий при варке яиц.	1			Сформировать алгоритм действий при варке яиц	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Разрезание ножом на 2 половины (яйца)».
97	Тесто. Раскатывание теста.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о видах теста и способах его обработке.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста).
98	Вырезание печенья из теста.	1			Научить печь печенье.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	Рассматривание иллюстраций и видеосюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа «Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста».
99	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	1			Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	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).
100	Приготовление бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	1			Научить готовить бутерброд.	презентация, иллюстрации, карточки с названиями предметов, действий, явлений	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).
101	Правила поведения за столом.	1			Обобщить, систематизировать знания по правилам поведения за столом.	иллюстрации, карточки с названиями предметов,	Практическая работа по закреплению изученных навыков.
102	Повторение	1			Обобщить, систематизировать знания по приготовлению пищи.	Обобщение действий по закреплению уч. материала	Практическая работа по закреплению изученных навыков.