

*Министерство образования Иркутской области*  
Государственное образовательное казённое учреждение Иркутской области  
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Усолье-Сибирское  
(ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-Сибирское)

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО  
Протокол № 1 от  
22.08.2023

Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_/С.Н. Иванова/

СОГЛАСОВАНО

Методический совет ГОКУ  
СКШ № 1 г. Усолье-  
Сибирское

Протокол № 1 от 23.08.2023

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГОКУ  
СКШ № 1 г. Усолье-  
Сибирское

\_\_\_\_\_/Н.В. Мигунов/

Приказ № 38 от 24.08.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по ХОЗЯЙСТВЕННО – БЫТОВОМУ ТРУДУ  
И ПРИВИТИЮ НАВЫКОВ САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

для 9в класса

Рабочую программу составила:

**Жукович М. С.,**

учитель хозяйственно –

бытового труда и привития

навыков самообслуживания

**2023 - 2024 учебный год**

## Пояснительная записка.

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по хозяйственно-бытовому труду и привитию навыков самообслуживания (ХБТ) реализуется возможность активного участия обучающегося 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся 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 обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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

В учебном плане предмет представлен с 5 по 9 год обучения.

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.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, 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 (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

## Содержание учебного предмета.

Содержание учебного предмета "Хозяйственно-бытовой труд и привитие навыков самообслуживания" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для

приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### Раздел "Уход за вещами".

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

белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности,

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

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

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

### **Предметные результаты освоения учебного предмета "Хозяйственно-бытовой труд и привитие навыков самообслуживания".**

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.

### **Тематическое планирование уроков с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.**

(ХБТ, 9в класс)

№	Дата	Изучаемый раздел/ подраздел	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
1	01.09	Уход за вещами	Мода	Рассказ «Мода». Различение одежды в зависимости от назначения: повседневная, праздничная, рабочая, спортивная. Название видов обуви в зависимости от времени года. Различение	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей

				обуви по материалу, из которого она сделана: кожа, резина, текстиль. Виды головных уборов, их значение. Рассмотрение модных журналов.	
2	04.09	Уход за вещами	Стиль в одежде	Беседа «Одежда». Различение стилей – молодежный, спортивный, классический, детский. Отличие и сходство. Работа с журналами.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
3	05.09	Уход за вещами	Летняя одежда. Подготовка к хранению.	Название видов летней одежды. Правила ухода за одеждой. Запись: подготовка одежды к хранению.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
4	06.09	Уход за вещами	Зимняя одежда. Подготовка к хранению.	Название видов зимней одежды. Правила ухода за одеждой. Запись: подготовка одежды к хранению.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
5	07.09	Уход за вещами	Уход за летней одеждой.	Правила повседневного ухода за летней одеждой. Стирка вещей. Запись ТБ при пользовании утюгом.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
6	08.09	Уход за вещами	Уход за зимней одеждой.	Правила повседневного ухода за зимней одеждой. Стирка вещей. Чистка вещей. Химчистка. Предметы для чистки.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
7	11.09	Покупки	Выбор одежды при покупке.	Правила покупки вещей – размер, цвет, назначение, цена. Беседа «Магазин одежды».	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
8	12.09	Уход за вещами	Летняя обувь. Подготовка к хранению.	Виды летней обуви. Назначение. Хранение летней обуви. Запись: основные правила ухода за обувью.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
9	13.09	Уход за вещами	Зимняя обувь. Подготовка к хранению.	Виды зимней обуви. Назначение. Хранение зимней обуви. Запись: основные правила ухода за обувью.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
10	14.09	Уход за вещами	Уход за летней, зимней обувью.	Основные правила ухода за обувью. Мытье некоторых видов обуви. Использование крема, щетки для обуви. Практическое задание: чистка ботинок.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
11	15.09	Покупки	Выбор обуви при покупке.	Беседа «Покупка обуви». Запись основных правил	умение соблюдать гигиенические и санитарные

				–размер, чистые носки и т.д. Цена обуви. Расчет – наличные или карта.	правила хранения домашних вещей
12	18.09	Уход за вещами	<b>Практическая работа:</b> «Определение собственных размеров одежды и обуви».	Работа с метром. Определение роста, обхвата груди, обхвата талии, длины ступни. Запись в таблицу своих данных.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
13	19.09	Уход за вещами	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой и обувью.	Правила повседневного ухода за одеждой и обувью. Предметы для чистки. ТБ при пользовании стиральной машинкой.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
14	20.09	Уход за вещами	Ручная стирка одежды.	Ручная стирка с применением мыла, порошка, средств для отбеливания. Отделение белых вещей от цветных. Соблюдение ТБ при стирке. Полоскание. Сушка.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка
15	21.09	Уход за вещами	Стирка одежды с помощью стиральной машины.	Виды стиральных машин. Отделение белых вещей от цветных. Применение порошка для стиральной машины. сушка вещей.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка
16	22.09	Уход за вещами	Мелкий ремонт одежды.	Правила пришивания пуговиц, последовательность их пришивания. Рассказ по схеме. Объяснение правил пришивания вешалки.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
17	25.09	Уход за вещами	<b>Практическая работа :</b> «Пришивание пуговиц».	Поддержание одежды в порядке: правила пришивания пуговиц, крючков. Зарисовка в тетрадь. Работа с наглядными пособиями.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
18	26.09	Уход за вещами	Ремонт одежды. Зашивание распоровшегося шва.	Уточнение знаний: способы пришивания пуговиц. Работа с наглядными пособиями. Запись в тетрадь порядок зашивания распоровшегося шва.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
19	27.09	Уход за вещами	Ремонт одежды. Штопка и наложение заплат.	Штопка. Показ заштопанных мест на одежде. Виды штопки. Последовательность выполнения штопки. Запись заплатки нашивная. Разбор порядка действий по технологическим картам. Краткая запись в тетрадь.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей

20	28.09	Уход за вещами	Выведение мелких пятен с одежды в домашних условиях с соблюдением техники безопасности.	Средства для выведения пятен. Соблюдение ТБ. Запись тетрадь основных правил.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви; умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка
21	29.09	Уход за вещами	Утюжка белья, школьной одежды.	Утюг. Символы обозначения температуры нагрева на утюге. Правила безопасной работы с электронагревательными приборами. Порядок глажения вещей.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: глажение; умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: глажение
22	02.10	Уборка помещения и территории	Гигиенические требования к жилому помещению.	Определение понятий жилое помещение, гигиена, гигиенические требования. Запись в тетрадь основного. Картинки с изображением инвентаря и приспособлений для уборки. Задание на нахождение нужной картинке и расстановки ее по порядку.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
23	03.10	Уборка помещения и территории	Регулярная и сезонная уборка помещения.	Познакомить с последовательностью проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения; способами и периодичностью ухода за окнами; видами моющих средств, используемых при уборке и мытье. Подготовка дома к зиме, лету. Санитарная обработка помещения в случае необходимости.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
24	04.10	Уборка помещения и территории	Время появления ковров и ковровых покрытий.	Исторические сведения о коврах и ковровых покрытиях (где появились, как изготавливались, для чего предназначались). Рассмотрение картинок, иллюстраций.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
25	05.10	Уборка помещения и территории	Современные ковры и ковровые покрытия.	Виды ковров и ковровых покрытий. Отличие ковра от паласа. Ковровая дорожка. Беседа «Где купить ковер?». Наличный расчет или картой.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
26	06.10	Уборка помещения и территории	Виды моющих средств.	Познакомить с видами моющих средств.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику,

				Распылители,аэрозоли. Чтение инструкции по применению.  Инструктаж по ТБ при работе с бытовыми химическими средствами.	химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
27	09.10	Уборка помещения и территории	Мытье полов.	Чтение памятки по цепочке «Последовательность влажной уборки помещения». Игра «Исключи лишнее».Подбор инвентаря для мытья полов.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне;
28	10.10	Уборка помещения и территории	Уборка кухни, ванны, санузла.	Значение чистоты раковины, унитаза, ванны для здоровья человека. Требования к режиму уборки кухни, санузла.  Составление таблицы (название помещения – моющее средство для его уборки).	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне;
29	11.10	Уборка помещения и территории	Правила и периодичность уборки санузла.	Правильный подбор моющих средств. Моющие средства, используемые при уборке кухни, санузла: порошки, пасты, гели, жидкости. Сюжетная игра «Выбери средство по заданию».	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа в санузле;
30	12.10	Уборка помещения и территории	Техника безопасности при использовании моющих средств.	Санитарно – гигиенические требования и правила ТБ при уборке кухни и санузла. Запись в тетрадь правил ТБ.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила химических средств бытового назначения;
31	13.10	Уборка помещения и территории	Пылесос. Правила техники безопасности.	История возникновения пылесоса. Беседа: «Какой пылесос купить?» Сравнение цен на разные модели пылесосов. Запись ТБ в тетрадь.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
32	16.10	Уборка помещения и территории	Стены с разным покрытием(обои, краска, кафель).	Обои, краска, кафель - огромный выбор. Беседа «Выборобоев, клея, кистей в магазине». Сравнение цен на обои.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила химических средств бытового назначения;
33	17.10	Уборка помещения и территории	Правила мытья кафельных стен.	Санитарно – гигиенические требования и правила ТБ при мытье кафельных стен.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила химических средств бытового назначения;
34	18.10	Уборка помещения и территории	Правила мытья стен покрытых обоями, краской.	Санитарно – гигиенические требования и правила ТБ при мытье стен покрытых обоями, краской.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила химических средств бытового назначения;

35	19.10	Уборка помещения и территории	Закрепление пройденного материала по теме: «Уход за жилищем».	Умение самостоятельно работать по плану. Взаимопомощь и взаимопроверка обучающихся.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
36	20.10	Уборка помещения и территории	<b>Практическая работа:</b> Проведение генеральной уборки в классе.	Умение самостоятельно выполнять задания. Использование полученных знаний на практике.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа в классе;
37	23.10	Приготовление пищи	Питание детей и взрослых. Сходство и отличие.	Значение питания в жизни и деятельности людей. Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания. Просмотр фильма, беседа. Влияние правильного режима и рационального питания на здоровье детей.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
38	24.10	Обращение с кухонным инвентарем	Кухня. Оборудование кухни.	Оборудование места для приготовления пищи. Кухонные принадлежности (посуда, столовые приборы и инструменты). Диалог «Посуда или столовый прибор?». Правила безопасной работы режущими инструментами	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне;
39	25.10	Обращение с кухонным инвентарем	Гигиенические требования к кухне.	Гигиена. Запись в тетрадь основных гигиенических требований к кухне. Соблюдение ТБ.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне;
40	26.10	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда. Кухонная утварь.	Название посуды. Назначение. Познакомить с понятием «Кухонная утварь». Соблюдение ТБ при мытье посуды.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне;
41	27.10	Обращение с кухонным инвентарем	Холодильник. Устройство. Мытье холодильника.	История холодильника. Разбор устройства холодильника. Периодичность мытья холодильника. Соблюдение ТБ при мытье.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
42	07.11	Приготовление пищи	Разнообразие продуктов питания. (1 часть)	Вспомнить названия продуктов, разделить их на группы. Полезные и вредные продукты. Где купить, цена, расчет (наличные или карта).	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
43	08.11	Приготовление пищи	Разнообразие продуктов	Вспомнить названия продуктов, разделить их на	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила

			питания. (2 часть)	группы. Полезные и вредные продукты. Где купить, цена, расчет(наличные или карта).	хранения продуктов;
44	09.11	Приготовление пищи	Хранение продуктов по срокам.	Вспомнить названия продуктов, разделить их на группы по срокам хранения. Дать понятие – скоропортящиеся продукты (салаты). Хранить в подвале, холодильнике, морозилке.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
45	10.11	Приготовление пищи	<b>Практическая работа:</b> «Работа с кулинарными книгами».	Познакомить с кулинарными книгами, разделами в книге, рецептами. Запись в тетрадь рецепта морса из брусники.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
46	13.11	Приготовление пищи	<b>Практическая работа:</b> «Работа с кулинарными книгами».	Познакомить с кулинарными книгами, разделами в книге, рецептами. Запись в тетрадь рецепта морса из брусники.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
47	14.11	Приготовление пищи	Что растет в огороде? Корешки. Рецепт салата.	Как растение выглядит, где растет, какие овощи (морковь, свекла, редис, репа). Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта салата.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
48	15.11	Приготовление пищи	Что растет в поле? Пшеница. Рожь. Изделия из муки.	Как растение выглядит, где растет, какое зерно. Отличие пшеницы от ржи. Чтение рецепта по кулинарной книге. Рецепт печенья.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
49	16.11	Приготовление пищи	Что растет в поле? Овес. Гречиха. Рецепт каши.	Как растение выглядит, где растет, какая крупа. Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта каши.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
50	17.11	Приготовление пищи	Что растете в поле? Рис. Рецепт плова.	Как растение выглядит, где растет, какая крупа. Чтение рецепта по кулинарной книге. Рецепт плова.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
51	20.11	Приготовление пищи	Что растет в поле? Кукуруза. Салат из кукурузы.	Как растение выглядит, где растет, какие зерна. Чтение рецепта по кулинарной книге. Рецепт салата.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
52	21.11	Приготовление пищи	Что растет в поле? Подсолнечник. Применение масла.	Как растение выглядит, где растет, какие семечки. Составление рецепта с применением масла.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
53	22.11	Приготовление пищи	Что растет в поле? Горох, фасоль, бобы. Гороховый суп.	Как растение выглядит, где растет, где купить. Чтение рецепта по кулинарной книге. Запись рецепта горохового	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи

				супа.	
54	23.11	Приготовление пищи	Что растет в огороде? Огурцы. Салат из огурцов.	Как растение посеять, пересадить, ухаживать, где растет, как сохранить. Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта салата.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
55	24.11	Приготовление пищи	Что растет в огороде? Помидоры. Рецепт борща.	Как растение посеять, пересадить, ухаживать, где растет, как сохранить. Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта борща.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
56	27.11	Приготовление пищи	Что готовят из картофеля? Посадка, уборка, хранение картофеля.	Познакомить с историей картофеля. Беседа «Как посадить, обработать, убрать, сохранить картофель». Блюда из картофеля. Составление рецепта.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
57	28.11	Приготовление пищи	Щавель и салат.	Как растение посеять, ухаживать, где растет, как сохранить. Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта салата.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
58	29.11	Приготовление пищи	Капуста. Щи из капусты.	Как растение посеять, пересадить, ухаживать, где растет, как сохранить. Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта «Щи из капусты».	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
59	30.11	Приготовление пищи	Лук. Петрушка. Укроп.	Как растение посеять, ухаживать, где растет, как сохранить, в какие блюда входит. Чтение рецепта по кулинарной книге. Составление рецепта салата.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
60	01.12	Приготовление пищи	Чай. Заваривание чая.	Из истории чая. Чай рассыпной и пакетированный. Способы заваривания чая. Время заваривания чая. Подбор необходимой посуды.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
61	04.12	Приготовление пищи	Фруктовый сад. Сухофрукты.	Познакомить с названиями фруктовых деревьев. Где растут, как ухаживать. Сбор урожая. Польза фруктов для человека. Как сохранить.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;

				Компот из сухофруктов.	
62	05.12	Уборка помещения и территории	Профессии. Механизатор. Тракторист.	Познакомить с профессиями – механизатор и тракторист. Работа по карточкам. Где учатся и сколько на механизатора, тракториста; где работают (с/х), какая зарплата? Профессиональные обязанности записать в тетрадь.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
63	06.12	Уборка помещения и территории	Профессии. Комбайнер. Шофер.	Познакомить с профессиями – комбайнер и шофер. Работа по карточкам. Где учатся и сколько на комбайнераи шофера; где работают (с/х), какая зарплата? Профессиональные обязанности записать в тетрадь.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
64	07.12	Уборка помещения и территории	Профессии. Фермер.	Познакомить с профессиями – фермер. Работа по карточкам. Где учатся и сколько на фермера; где работают (с/х), какая зарплата? Профессиональные обязанности записать в тетрадь. Понятия – животноводство, растениеводство, птицеводство.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
65	08.12	Уборка помещения и территории	Профессии. Агроном.	Познакомить с профессиями – агроном. Работа по карточкам. Где учатся и сколько на агронома; где работают (с/х), какая зарплата? Профессиональные обязанности записать в тетрадь.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
66	11.12	Приготовление пищи	Ягоды. Клубника. Варенье из клубники.	Знакомство с ягодами. Рассмотреть на картинке кустик клубники, его цветок, ягоду. Запись в тетрадь рецепта «Варенье из клубники». Нарисовать клубнику.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
67	12.12	Приготовление пищи	Ягоды. Малина. Варенье из малины.	Знакомство с ягодами. Рассмотреть на картинке ветку малины, ее цветок, ягоду. Запись в тетрадь рецепта «Варенье из малины».	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи

				Нарисовать малину.	
68	13.12	Приготовление пищи	Ягоды. Смородина и крыжовник. Варенье из смородины.	Знакомство с ягодами. Рассмотреть на картинке кусты смородины, крыжовника, их цветы, ягоды. Запись в тетрадь рецепта «Варенье из смородины». Нарисовать смородину.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
69	14.12	Приготовление пищи	Ягоды. Виноград. Изюм. Вино.	Знакомство с ягодами. Рассмотреть на картинке гроздь винограда. Изюм – сушеный виноград. Вино. Беседа о вреде алкоголя. Нарисовать гроздь винограда.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов;
70	15.12	Приготовление пищи	Лучший в мире садовод. И. В. Мичурин.	Рассказ об ученом – садоводе Иване Владимировиче Мичурине. Запись в тетрадь достижений И.В.Мичурина.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
71	18.12	Приготовление пищи	Сад цветет. Профессии – садовод.	Рассмотреть на картинках цветы вишни, цветы яблони, цветы груши. Д.И. – «Найди отличия». Нарисовать цветы и плоды.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
72	19.12	Приготовление пищи	Враги сада.	Беседа «Почему гибнет дерево?». Познакомить с названиями животных и насекомых (заяц; бабочка боярышница, златогузка, шелкопряд, плодоярка; жуки-короеды; тля), которые вредят деревьям. Средства для борьбы с вредителями. Соблюдение ТБ.	умение использовать в домашнем химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
73	20.12	Приготовление пищи	Друзья сада.	Беседа «Птицы – друзья сада». Картинки с изображением птиц, животных. Записать в тетрадь – ласточка, скворец, мухоловка, синица, грач, дятел, галка; жаба, ящерица, летучая мышь. Птичьи столовые.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
74	21.12	Уход за вещами	Лен. Изделия из льна.	Рассмотреть на картинках цветы, стебли, волокна льна. Познакомить с понятием веретено. Просмотр видео «Прядильные машины». Изделия из льна - простыни, скатерти, паруса для лодок, яхт. Стоимость	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

				изделий из льна.	
75	22.12	Уборка помещения и территории	Профессии. Ткачиха. Прядильщица.	Познакомить с профессиями – ткачиха, прядильщица. Работа по карточкам. Где учатся и сколько на ткачиху и прядильщицу; где работают (фабрика), какая зарплата? Профессиональные обязанности записать в тетрадь.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
76	25.12	Уход за вещами	Хлопчатник.	Рассмотреть на картинках цветок, семена, коробочку хлопчатника. Просмотр мультфильма про хлопок. Нарисовать цветок хлопчатника.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
77	26.12	Уход за вещами	Изделия из хлопчатобумажных тканей. Стирка х/б изделий.	Познакомить с х/б тканями – ситец, сатин, байка. Нарисовать изделия из х/б ткани. Записать правила стирки вещей из х/б ткани.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка
78	27.12	Обращение с кухонным инвентарем	<b>Практическая работа</b> Сервировка праздничного стола.	Работа с наглядным пособием «Сервировка стола к празднику». Практическая работа: по заданию с учетом разных меню.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
79	28.12	Приготовление пищи	Подготовка праздничного стола. Салаты. Рецепт салата «Зимний»	Рассмотреть в журналах рецепты, оформление салатов на Новый год, записать в тетрадь рецепт салата «Зимний».	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
80	29.12	Приготовление пищи	Горячее. Рецепт «Рыбный пирог».	Составить меню из горячих блюд. Вспомнить технологию приготовления горячих блюд с соблюдением ТБ. Записать рецепт «Рыбный пирог» в тетрадь.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
81	09.01	Приготовление пищи	Десерт. Рецепт «Грушевый творог».	Дать понятие «десерт». Составить меню из десертов на праздник. Записать в тетрадь рецепт десерта «Грушевый творог».	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
82	10.01	Уход за вещами	Стиль в одежде	Беседа о стиле одежды и моде; рассматривание журналов мод.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей

83	11.01	Покупки	Выбор одежды	Работа с журналами и книгами.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
84	12.01	Уход за вещами	«Определение собственных размеров одежды и обуви»	Учить определять собственные размеры одежды и обуви; учить пользоваться швейными инструментами при обмеривании роста и полноты. Учить высчитывать размер одежды исходя из измерений. Запись индивидуальных размеров в тетрадь.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
85	15.01	Уход за вещами	<b>Практическая</b> «Варианты обновления одежды»	Беседа о способах обновления одежды с помощью мелких деталей; настольная игра «Подбери пуговицу и нитки по цвету». Просмотр презентации «Декор одежды»	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
86	16.01	Уход за вещами	Особенности ухода за одеждой, изготовленной из шерстяных и синтетических тканей	Показ вещей из шерстяных и синтетических тканей. Различие тканей. Определение вида ткани по этикетам и на ощупь. П.Р. особенности ухода за одеждой, изготовленной из шерсти и синтетики.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
87	17.01	Уход за вещами	Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей в домашних условиях	Правила стирки и сушки одежды из шерстяных и синтетических тканей.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
88	18.01	Уход за вещами	Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей, соблюдая правила ТБ при использовании стирального порошка.	Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей, соблюдая правила ТБ при использовании стирального порошка.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
89	19.01	Уход за вещами	Химчистка – знакомство с предприятием и правилами пользования его услугами по приведению	Знакомство с правилами приема и выдачи изделий, с прейскурантом на чистку определенного вида изделий.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

90	22.01	Уход за вещами	<b>Практическая работа</b> «Выведение мелких пятен с одежды в домашних условиях, с соблюдением безопасности».	Рассказ о средствах выведения пятен в домашних условиях; -общие правила выведения пятен от молока, мороженого, шоколада, кофе, крови, масляных красок, следов горячего утюга и др. -санитарно-гигиенические требования и ПТБ при работе со средствами выведения пятен.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
91	23.01	Уборка помещения и территории	Уборка кухни Уборка ванной, санузла.	Значение чистоты раковины, унитаза, ванны для здоровья человека. Требования к режиму уборки кухни, санузла. Составление таблицы (название помещения – моющее средство для его уборки).	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
92	24.01	Уборка помещения и территории	Моющие средства, используемые при уборке кухни, санузла, ванны	Правильный подбор моющих средств. Моющие средства, используемые при уборке кухни, санузла: порошки, пасты, гели, жидкости. Санитарно – гигиенические требования и правила ТБ при уборке кухни и санузла. Сюжетная игра «Выбери средство по заданию».	умение использовать в домашнем хозяйстве химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
93	25.01	Уборка помещения и территории	<b>Практическая</b>	Санитарно – гигиенические требования и правила ТБ при уборке кухни и санузла. П.Р. мытье кафельных стен, чистка раковины.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка,
94	26.01	Уборка помещения и территории	Рациональная расстановка мебели в квартире	Зонирование квартиры: хозяйственная зона, общие зоны отдыха, зоны сна, занятий. Назначение комнат. Правила расстановки мебели. Запись основных правил. Работа с макетом. Работа с литературой.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка,
95	29.01	Уборка помещения и территории	Типы квартир.	Коммунальные, Отдельные Правила	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

96	30.01	Уборка помещения и территории	Электричество.	Электропроводка, Розетка, вилка, электрошнур, выключатель, электрический щиток, счётчик. Т/б при обращении с электричеством. Пользование выключателем, умение вставить вилку в розетку и вынуть вилку из розетки.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
97	31.01	Уборка помещения и территории	Электрик –	Профессия электрик. В каких случаях обращаются за помощью к электрику. Как его вызвать.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, инструменты, соблюдая правила безопасности.
98	01.02	Уход за жилищем	Знакомство с электроприборам и: Стиральная машина.	Т/б и правила пользования стиральной машиной, наблюдение.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.
99	02.02	Уход за жилищем	Озеленение жилища. Виды комнатных растений и уход за ними	Различение видов комнатных растений. Поливка, пересадка и подкормка комнатных растений. Фиалка, бегония декабрист, Кактус, папоротник	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
100	05.02	Приготовление пищи	Разнообразие продуктов питания. Овощи-фрукты, кондитерские изделия	Называние продуктов питания. Продукты готовые к употреблению и нет, их значение для здоровья человека. Охрана здоровья.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов
101	06.02	Приготовление пищи	Молочные продукты, крупы. Мясные, рыбные продукты, полуфабрикаты	Продукты готовые к употреблению и нет, их значение для здоровья человека.	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов
102	07.02	Приготовление пищи	Хранение продуктов по срокам. Холодильник. Устройство.	Сроки и условия хранения продуктов. Хранение продуктов в холодильнике.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.
103	08.02	Обращение с кухонным инвентарем	Кухня. Оборудование кухн и. Виды посуды. Кухонная утварь.	Называние кухонных принадлежностей, знание их назначения и применения. Техника безопасности при обращении с плитой.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка, работа на кухне;
104	09.02	Обращение с кухонным инвентарем	Сервировка стола. Правила ухода за посудой	Сервировка стола, аккуратное, бережное отношение к посуде. Мытьё посуды. Т/б.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
105	12.02	Приготовление пищи	Хлеб и хлебобулочные	Называние разных видов	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи,

			изделия.Правила пользования ножом.		сервировка стола;
106	13.02	Приготовление пищи	Бутерброды. Их виды. Правила приготовления	Знакомство с различными	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
107	14.02	Приготовление пищи	<b>Практическая работа:</b> «Приготовление холодных напитков. Приготовление морса»	Знакомство с новым холодным напитком. Приготовление морса	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
108	15.02	Приготовление пищи	<b>Практическая работа:</b> «Приготовление салата из варёных овощей»	Чистка овощей. Натирание на тёрке. Т76 при обращении с тёркой. Заправка салата.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
109	16.02	Приготовление пищи	<b>Практическая работа:</b> «Приготовление салата из свежих овощей»	Чистка овощей. Натирание на тёрке. Т6 при обращении с тёркой. Заправка салата.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
110	19.02	Обращение с кухонным инвентарем	Холодильник.	Называние частей холодильника. Умение пользоваться.	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.
111	20.02	Обращение с кухонным инвентарем	Посуда и приборы. Посуда для праздничного стола.	Умение отличать повседневную посуду от праздничного сервиза. Сервировка праздничного стола.	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
112	21.02	Обращение с кухонным инвентарем	Уход за посудой. Приспособления и средства для мытья посуды	Умение называть и отличать приспособления и средства для мытья посуды.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: мытье посуды, уборка, работа на кухне;
113	22.02	Обращение с кухонным инвентарем	Порядок очередности мытья посуды. Этапы мытья посуды.	Составление плана работы по мытью посуды с соблюдением этапов.	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: мытье посуды, уборка, работа на кухне;
114	26.02	Приготовление пищи	Для чего человек ест?	Беседа, тестирование, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
115	27.02	Приготовление пищи	Хлеб – всему голова.	Беседа. Рассказ, работа в парах (пересказ в парах)	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов
116	28.02	Приготовление	Красный фрукт,	Беседа, показ.	умение соблюдать

		е пищи	желтый фрукт, зелёный фрукт.	Раздаточный материал. Сходство и различие. Польза фруктов.	гигиенические и санитарные правила хранения продуктов
117	29.02	Приготовление пищи	Ай да каша, пища наша!	Беседа, рассказ, работа с раздаточным материалом, работа с измерительными приборами и пищевыми продуктами, пересказ по плану	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
118	01.03	Обращение с кухонным инвентарем	Ты накрываешь на стол к чаю.	Беседа, показ, работа с инструкционными картами, пересказ по схеме	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
119	04.03	Приготовление пищи	Волшебные напитки (лечебные настои из трав)	Беседа, показ, практическая	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
120	05.03	Приготовление пищи	А что у нас к чаю?	Беседа, рассказ, работа с раздаточным материалом, составление меню, пересказ по плану	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
121	06.03	Приготовление пищи	Изделия из черствого хлеба.	Рассказ, беседа, работа с индивидуальными картами, тестирование	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
122	07.03	Приготовление пищи	Пейте, дети,	Рассказ, беседа, работа с индивидуальными картами, тестирование	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
123	11.03	Обращение с кухонным инвентарем	Чашка за ложкой, вилка за кружкой... (посуда чайная и столовая)	Беседа, показ, практическая работа, работа с инструкционными картами, пересказ по схеме	умение выполнять доступные бытовые виды работ: сервировка стола;
124	12.03	Покупки	Что купить к завтраку	Беседа, рассказ, работа с раздаточным материалом, составление меню, пересказ по плану	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола;
125	13.03	Приготовление пищи	Что значит «правильно питаться»?	Рассказ, беседа, работа с индивидуальными картами, тестирование	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
126	14.03	Приготовление пищи	Белки, жиры и углеводы	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи

127	15.03	Приготовление пищи	Белок – строительный материал для мышц.	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
128	18.03	Приготовление пищи	Углеводы – источник энергии	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
129	19.03	Приготовление пищи	Жиры вредные и полезные	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
130	20.03	Приготовление пищи	Есть, чтобы	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом Рассказ, беседа, работа с индивидуальными картами, тестирование (полезные и вредные пищевые привычки)	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
131	21.03	Приготовление пищи	Витамины.	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: приготовление пищи
132	22.03	Приготовление пищи	Каждому овощу и фрукту свое время, или как выбрать здоровую и полезную пищу	Рассказ, беседа, работа с индивидуальными картами, тестирование	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов
133	01.04	Приготовление пищи	Что такое «срок годности продуктов» и когда он заканчивается	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения продуктов
134	02.04	Приготовление пищи	Что готовят на обед?	Беседа, рассказ, работа с раздаточным материалом, составление меню, пересказ по плану	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
135	03.04	Приготовление пищи	Составляем меню для обеда	Беседа, рассказ, работа с раздаточным материалом, составление меню, пересказ по плану	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи
136	04.04	Приготовление пищи	Законы полезной пищи (итоговое занятие)	Рассказ, беседа, работа с индивидуальными картами, тестирование	умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи; умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения

					продуктов
137	05.04	Уборка помещения и территории	Как подмести пол?	Правила	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
138	08.04	Уборка помещения и территории	Избавляемся от пыли	Последовательность	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
139	09.04	Уборка помещения и территории	<b>Практическая работа:</b> «Влажная уборка пола»	Беседа, показ, практическая работа, работа с инструкционными картами, пересказ по схеме	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
140	10.04	Уборка помещения и территории	Уход за игрушками	Беседа, показ, составление пересказа по схематическому плану	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
141	11.04	Уборка помещения и территории	Уход за книжной полкой	Беседа, показ, составление пересказа по схематическому плану	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
142	12.04	Уборка помещения и территории	Уход за зеркалами и стеклами	Беседа, показ, составление пересказа по схематическому плану	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
143	15.04	Уборка помещения и территории	Уход за стеклянной посудой	Беседа, показ, составление пересказа по схематическому плану	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
144	16.04	Уборка помещения и территории	Что такое дезинфекция?	Рассказ, беседа, работа с индивидуальным раздаточным материалом, изучении инструкций	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
145	17.04	Уборка помещения и территории	Чисто не там, где убирают, а там, где не мусорят	Игра-путешествие в мир чистоты и уюта	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
146	18.04	Уход за вещами	Каждой вещи – свое место.	Беседа, показ	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
147	19.04	Уход за вещами	<b>Практическая работа</b> «Откуда берется чистая обувь»	Беседа, показ, работа с инструкционными картами, составление отчета о проделанной работе по плану	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
148	22.04	Уход за вещами	А теперь давайте гладить	Беседа, показ, изучение	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;

149	23.04	Уход за вещами	Откуда пришел носовой платок.	Рассказ путешествие, пересказ, словесное рисование	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
150	25.04	Уход за вещами	История чулка.	Рассказ путешествие, пересказ, словесное рисование	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
151	26.04	Уход за вещами	Вещей мало, а нарядов много.	Беседа, тестирование, работа	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
152	02.05	Уход за вещами	«Встречают по одежке»	«Снимите это немедленно» (практические упражнения – выбор одежды в соответствии с особенностями внешности и ее функциональным назначением)	умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей
153	03.05	Уход за вещами	Виды обуви	Беседа, показ	умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви;
154	06.05	Уборка помещения и территории	Мытьё оконных переплётов, подоконников.	Беседа, показ, изучение	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
155	07.05	Уборка помещения и территории	Технология мытья стен, покрытых краской. Мытьё стен.	Беседа, показ, изучение	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
156	08.05	Уборка помещения и территории	Рассказ - описание «Моя квартира»	Беседа, показ	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка
157	13.05	Уборка помещения и территории	Помощники в доме: газовая плита, утюг, кондиционер, электрочайник, их назначение в хозяйстве	Фронтальная беседа	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.
158	14.05	Уборка помещения и территории	Ковровые изделия.	Игра-путешествие в мир чистоты и уюта	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.

159	15.05	Уборка помещения и территории	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	Рассказ путешествие, пересказ, словесное рисование	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.
160	16.05	Уборка помещения и территории	Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра.	Беседа, показ	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
161	16.05	Уборка помещения и территории	Применение народных средств для очистки стеклянных изделий: лук, соляной, уксусный растворы, мякиш хлеба и др	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
162	17.05	Уборка помещения и территории	Мыши, крысы; внешний вид, образ жизни. Профилактика и борьба с грызунами в доме	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	
163	20.05	Уборка помещения и территории	Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства для избавления.	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
164	20.05	Уборка помещения и территории	Кровососущие насекомые: клопы, вши, комары. Моль. Средства борьбы с молью	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	
165	21.05	Уборка помещения и территории	Для чего человеку нужны животные в доме. Здоровье собаки. Уход за собакой в доме	Рассказы о собаке. Виды собак (сторожевые, декоративные, служебные).	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.

166	21.05	Уборка помещения и территории	История кошки. Уход за кошкой в доме	Виды кошек. Чем болеют кошки	
167	22.05	Уборка помещения и территории	Декоративные птицы, их виды, содержание и уход. Аквариум, террариум	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборка; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.
168	23.05	Уборка помещения и территории	Профилактика здоровья людей, содержащих домашних животных	Рассказ, чтение, работа с индивидуальным раздаточным материалом	
169	24.05	Уборка помещения и территории	Ветеринарная клиника	Рассказ о болезнях животных. Ветеринар. Чем лечить домашних животных.	
170	24.05	Уборка помещения и территории	Закрепление пройденного по теме «Уход за жилым помещением».	Умение самостоятельно	