

ГБОУ № 18 Центрального района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНА
на заседании МО
« 31 » августа 2023г.

СОГЛАСОВАНА
заместитель директора по
УВР Кинс О.А.
« 31 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказ № 88-01 от
« 01 » сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ

по предмету «Домоводство»

5б класс

учитель: Анатольева Юлия Александровна

2023-2024 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для обучающихся с умеренной умственной отсталостью 5 класса разработана с учетом нормативных документов, регламентирующих составление и реализацию рабочих программ:

- ✓ Учебный план ГБОУ №18 Центрального района СПб;
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- ✓ Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Обучение детей с умственной отсталостью 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;
- формирование бытовых навыков;
- воспитывать у обучающихся позитивные качества характера: общительность, трудолюбие, аккуратность.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Уборка помещений», «Приготовление пищи». Необходимое количество часов на каждую тему определяет учитель, исходя из психофизических и индивидуальных возможностей детей, результатов психолого-педагогической диагностики.

Учебный предмет «Домоводство» входит в образовательную

область «Окружающий мир» и является инвариантной частью учебного плана, согласно которому на его изучение в 5 классе отводится 3 часа в неделю, 102 часа в год. При разработке программы учитывался контингент детей школы.

Дети одного возраста характеризуются разной степенью выраженности интеллектуального снижения и психофизического развития, уровень сформированности той или иной психической функции, практического навыка может быть существенно различен. Для обучающихся с умеренной умственной отсталостью свойственна недостаточность сформированности познавательных процессов. Мышление школьников тугоподвижное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. Общая осведомленность и социально- бытовая ориентация ниже нормы. У обучающихся отмечается низкая учебная мотивация, активности в обучении не проявляют.

Понимание речи ограничено, у большинства учащихся класса речь практически отсутствует, можно предположить, что это связано с поражением речевых зон коры головного мозга, некоторые обучающиеся используют в речи отдельные слова. Ввиду этого при обучении большей части данной категории детей используют разнообразные средства невербальной коммуникации. У школьников двигательное недоразвитие проявляется однообразными движениями, замедленностью их темпа, вялостью, неловкостью. Для других школьников характерна повышенная подвижность, которая сочетается с, беспорядочностью.

Внимание с трудом привлекается, отличается неустойчивостью и отвлекаемостью. У школьников наблюдается отставание в развитии зрительного, слухового, тактильного и других анализаторов. Предметы и явления воспринимаются в общих чертах. В процессе восприятия не проявляют активность, нет умения выделять, детали или особенности воспринимаемого и сравнивать их с такими же у другого предмета. Учащиеся не могут анализировать предмет, применять приемы сравнения, переноса. Школьники не могут расположить по порядку картинки, объединенные одним сюжетом, и понять последовательность происходящего.

Наиболее часто возникают трудности в овладении навыками, требующими тонких дифференцированных движений пальцев: шнурование ботинок, застегивание пуговиц, завязывание ленточек и шнурков.

В связи с неразвитостью волевых процессов, дети не способны произвольно регулировать свое эмоциональное состояние в ходе любой организованной деятельности, что не редко проявляется в негативных

поведенческих реакциях. Интерес к какой-либо деятельности не имеет мотивационно-потребностных оснований и, как правило, носит кратковременный, неустойчивый характер.

Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приемов, создание специальных условий, распределения содержания программы, исходя из психофизиологических особенностей класса. В связи с психофизическими особенностями детей с умеренной умственной отсталостью, учащиеся не могут понять и усвоить объем материала в рамках одного урока, поэтому в рамках реализации программы необходимо неоднократное повторение и закрепление пройденного материала. Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК. При обучении детей с умеренной умственной отсталостью используется безотметочная система обучения. Формы и способы обозначения выявленных результатов обучения детей осуществляются в качественных критериях по итогам практических действий:

- ✓ «выполняет действие самостоятельно»,
- ✓ «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной),
- ✓ «выполняет действие по образцу»,
- ✓ «выполняет действие с частичной физической помощью»,
- ✓ «выполняет действие со значительной физической помощью»,
- ✓ «действие не выполняет»;
- ✓ «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект»

Предполагаемые результаты освоения программы:

- ✓ Усвоил;
- ✓ Не усвоил.

Планируемые результаты

В соответствии с требованиями ФГОС результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты:

- ✓ слушание и понимание инструкции педагога;

- ✓ обращение за помощью и принятие помощи педагога;
- ✓ владение правилами поведения в учебной ситуации;
- ✓ уважительное отношение к окружающим: взрослым, детям.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, чистка одежды, обуви.

Достаточный уровень:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ;
- приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;
- умение соблюдать гигиенические правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, инструменты, соблюдая правила безопасности.

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

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	Покупки	7
2.	Обращение с кухонным инвентарем	19
3.	Приготовление пищи	35
4.	Уход за вещами	13
5.	Уборка помещений	22
6.	Повторение	6

Содержание программы

Раздел «Покупки»

Различение видов магазинов, знакомство с видами рынков, знакомство с профессиями работников торговли. Соблюдение правил поведения в магазине.

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 и др.). 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 и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. 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 и блюд.

Раздел «Приготовление пищи»

Знакомство с рецептами и этапами приготовления разных блюд. Знакомство с пищевой ценностью разных продуктов и способов их переработки и хранения. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. 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, выбор кухонного инвентаря, очистка вареных овощей, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

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.

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.

Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел «Уборка помещения»

Уборка мебели. 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.

Учебно-методические средства обучения

Список литературы (основной)

- ✓ Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- ✓ «Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под редакцией Л.Б. Баряевой, СПб ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011.

Список литературы (дополнительный)

- ✓ Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.
- ✓ Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта, Москва, Владос 2007г.
- ✓ Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г. В., М., Педагогика 1987 -1988г.

Предметно-развивающая образовательная среда:

- ✓ предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения; видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы, изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники, уборочный инвентарь

**Календарно-
тематический план.
Домоводство**

№ п/п	Тема	Содержание	Обратная связь
1.	Рынки. Виды рынков.	Беседа о видах рынков. (продуктовые, вещевые). Просмотр презентации, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о покупках.
2.	Значение рынка в жизни человека.	Просмотр презентации, беседа по теме урока.	Развитие представлений о покупках.
3.	Различие рынка и магазина.	Рассматривание картинок, просмотр обучающего фильма.	Развитие представлений о покупках.
4.	Магазины. Виды магазинов.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о покупках.
5.	Профессии работников магазина: кассир.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о профессиях.
6.	Профессии работников магазина: продавец.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о профессиях.
7.	Правила поведения в магазине.	Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор социальных историй.	Развитие представлений о правилах поведения.
8.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.
9.	Кухонная посуда.	Просмотр фотоматериал, предметов посуды, презентации по теме урока. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о кухонной инвентаре.
10.	Уход за кухонной посудой.	Беседа о приемах ухода за посудой.	Развитие представлений о кухонной инвентаре.
11.	Кухонные приборы.	Рассматривание кухонных приборов - мясорубка, овощерезка и т.д. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
12.	Правила поведения на кухне.	Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор	Развитие представлений о правилах поведения.

		социальных историй.	
13.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Беседа о правилах гигиены при приготовлении пищи. Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор социальных историй.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
14.	Значение фруктов в питании человека.	Беседа с просмотром презентации, работа с трафаретами., слушание загадок и стихов о фруктах.	Развитие представлений о продуктах питания.
15.	Варим варенье.	Беседа о разных видах варенье, просмотр презентации об этапах варки варенья, игра "Попробуй на вкус".	Развитие представлений о приготовлении пищи.
16.	Джем и повидло.	Беседа о приготовлении джема и повидла. Различение повидла и джема, дегустация повидла и джема.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
17.	Кисель и компот.	Беседа о способах приготовления напитков.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
18.	Значение овощей в питании человека.	Представление о пищевых ценностях овощей, о видах овощей, используемых в кулинарии.	Развитие представлений о продуктах питания.
19.	Консервирование овощей.	Рассмотреть различные виды консервирования; ознакомить с основными способами заготовки продуктов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
20.	Подготовка овощей для приготовления блюд.	Беседа о подготовке овощей, просмотр разных овощей и способах их подготовки.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
21.	Овощные блюда.	Просмотр рецептов блюд из овощей и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
22.	Салаты.	Изучение приготовления салатов из овощей. Знакомство с видами салатов, технология приготовления салатов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.

23.	Винегрет.	Теоретическое учение приготовление салата «Винегрет». Знакомство с необходимыми ингредиентами для приготовления салата «Винегрет».	Развитие представлений о приготовлении пищи.
24.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.
25.	История хлеба.	Представления о появлении хлеба в жизни человека; о разновидностях муки и хлеба. Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока.	Развитие представлений о продуктах питания.
26.	Профессия пекаря.	Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока Словарная работа: замес, брожение, разделка, расстойка.	Развитие представлений о профессиях.
27.	Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из дрожжевого теста.	Беседа с просмотром презентации, рассматривание картинок, лепка из теста.	Развитие представлений о продуктах питания.
28.	Песочное тесто и ассортимент изделий из песочного теста.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
29.	Слоеное тесто и ассортимент изделий из слоеного теста.	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
30.	Бисквитное тесто и ассортимент изделий из бисквитного теста.	Беседа с просмотром презентации, аппликация "Пирожное", рассматривание иллюстраций.	Развитие представлений о продуктах питания.
31.	Профессия кондитер.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о профессиях.
32.	Хлебобулочные изделия.	Беседа о видах хлебобулочных изделий.	Развитие представлений о продуктах питания.

33.	История бутерброда.	Появления слова «Бутерброд», появление бутербродов на нашем столе просмотр слайдшоу.	Развитие представлений о продуктах питания.
34.	Виды бутербродов.	Ознакомить с классификацией бутербродов, технологией приготовления Бутербродов.	Развитие представлений о продуктах питания.
35.	Продукты для бутерброда.	Рассматривание и подбор продуктов для различных бутербродов с опорой на картинки и карточки со словами.	Развитие представлений о продуктах питания.
36.	Составление бутерброда по рецепту.	Просмотр рецептов, подбор ингредиентов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
37.	История молока.	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.	Развитие представлений о продуктах питания.
38.	Молочные продукты.	Представление об ассортименте молочных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу.	Развитие представлений о продуктах питания.
39.	Йогурт. Виды йогуртов.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
40.	История творога.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
41.	Блюда из творога.	Просмотр рецептов блюд из творога и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
42.	Секреты сметаны.	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.	Развитие представлений о продуктах питания.
43.	Сливочное масло.	Просмотр презентации, беседа о сливочном масле, его свойствах и ценности.	Развитие представлений о продуктах питания.
44.	Растительное масло.	Просмотр презентации, беседа о растительном масле, его свойствах и ценности.	Развитие представлений о продуктах питания.
45.	История мороженого.	Ознакомление с историей создания мороженого и с основой его производства в наше время.	Развитие представлений о продуктах питания.
46.	Виды мороженого.	Просмотр презентации по теме урока, игра "Собери мороженое".	Развитие представлений о продуктах питания.

47.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам..	Закрепление пройденного материала.
48.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.
49.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	Рассказывание о столовой и чайной посуде. Конструктивная деятельность: «Посудная лавка» - составление из частей целого.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
51.	История появления самовара.	Рассказывание с историей возникновения самовара и его применения. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
52.	Как появился чайник.	Рассказывание о истории создания чайника.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
53.	Приспособления для мытья посуды.	Рассматривание предметов для мытья посуды, просмотр этапов мытья посуды.	Освоение практических навыков.
54.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	Просмотр алгоритма действий при мытье посуды.	Освоение практических навыков.
55.	Мытье посуды.	Правила мытья посуды. Практическая работа.	Отработка практических навыков.
56.	Бытовые приборы.	Просмотр презентации и беседа по теме урока, работа с раскрасками.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
57.	Техника безопасности обращения с бытовыми приборами.	Беседа о правилах обращения с приборами, просмотр сюжетных картинок, обучающего фильма по теме урока.	Развитие представлений о технике безопасности.
58.	Микроволновая печь. Правила пользования.	Рассматривание презентации по теме урока, знакомство с правилами пользования микроволновой печью.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
59.	Хранение посуды и бытовых приборов.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
60.	История появления одежды.	Рассказывание об одежде и ее функциях. Работа с раскрасками.	Развитие представлений об одежде.
61.	Уход за одеждой. Чистка одежда.	Просмотр презентации по теме урока и беседа о	Развитие представлений об

		правилах чистки и хранения одежды.	уходе за вещами.
62.	Ручная стирка. Порошок, мыло.	Беседа о последовательности действий при ручной стирки.	Развитие представлений об уходе за вещами.
63.	Ручная стирка столовых салфеток.	Практические действия при стирки.	Развитие представлений об уходе за вещами.
64.	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.	Беседа с показом презентации о правилах пользования стиральной машины.	Развитие представлений об уходе за вещами.
65.	Утюг.	Беседа с показом презентации о правилах пользования утюгом и его составных частей.	Развитие представлений об уходе за вещами.
66.	Последовательность действий при глажении белья.	Просмотр алгоритма действий при глажении.	Развитие представлений об уходе за вещами.
67.	Глажение столовых салфеток.	Практические действия при глажении.	Развитие представлений об уходе за вещами.
68.	История появления обуви.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об обуви.
69.	Значение ухода за обувью.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уходе за вещами.
70.	Правила и приемы по уходу за обувью.	Просмотр презентации, рассматривание картинок,	Развитие представлений об уходе за вещами.
71.	Практические действия: чистка обуви.	Рассказывание об обуви и ее функциях. Работа с раскрасками.	Отработка практических навыков.
72.	Хранение обуви.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уходе за вещами.
73.	Чем убирают квартиру.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уборке помещений.
74.	Швабры для пола.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уборке помещений.
75.	Приёмы работы шваброй.	Показ и практические действия со шваброй.	Развитие представлений об уборке помещений.
76.	Последовательность ежедневной уборки комнаты.	Просмотр алгоритма действий при уборке комнаты.	Развитие представлений об уборке помещений.
77.	Выбор инвентаря для уборки и подметание пола.	Рассматривание инвентаря для уборки, работа на опорных листах.	Развитие представлений об уборке помещений.
78.	Приёмы вытирания поверхностей мебели, подоконника.	Показ и практические действия при уборке.	Развитие представлений об уборке помещений.

79.	Практическое занятие: уборка класса.	Практические действия - уборка помещения класса.	Отработка практических навыков.
80.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам..	Закрепление пройденного материала.
81.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.
82.	Планировка квартиры. Назначение помещений.	Городское и сельское жилище, коммунальные удобства. Планировка квартиры и функциональное назначение жилых помещений.	Развитие представлений о планировке квартиры.
83.	Обустройство прихожей.	Местонахождение, назначение прихожей; выбор мебели для прихожей, деталей интерьера	Развитие представлений о планировке квартиры.
84.	Гостиная, её обустройство.	Местонахождение, назначение гостиной; выбор мебели для гостиной, деталей интерьера.	Развитие представлений о планировке квартиры.
85.	Спальная, её обустройство.	Местонахождение, назначение спальни; выбор мебели для спальни, деталей интерьера.	Развитие представлений о планировке квартиры.
86.	Виды мебели.	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Развитие представлений о мебели.
87.	Правильный уход за мебелью.	Рассматривание инвентаря для уборки, работа на опорных листах.	Развитие представлений об уборке помещений.
88.	Уход за мебелью с окрашенной поверхностью.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уборке помещений.
89.	Уход за мебелью с полированной поверхностью	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уборке помещений.
90.	Уход за мягкой мебелью.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уборке помещений.

91.	Уход за пластиковыми поверхностями мебели.	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Развитие представлений об уборке помещений.
92.	Практические действия - уход за мебелью.	Показ и практические действия при уборке.	Развитие представлений об уборке помещений.
93.	Столовые приборы для завтрака.	Рассматривание картинок, столовых приборов, просмотр презентации.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
94.	Посуда для завтрака.	Рассматривание картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
95.	Что такое сервировка стола.	Рассматривание картинок, просмотр презентации..	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
96.	Сервировка стола к завтраку.	Показ и практические действия.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
97.	Посуда для приготовления каши и уход за ней.	Рассматривание картинок, просмотр презентации, работа с раскрасками.	Развитие представлений о кухонном инвентаре.
98.	Откуда появилась каша.	Познакомить детей с процессом выращивания злаковых культур, свойствами крупы, названиями техники и бытовыми приборам.	Развитие представлений о продуктах питания.
99.	Виды круп и их хранение.	Знакомство с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности. Определять виды круп по внешним признакам.	Развитие представлений о продуктах питания.
100.	Польза каши.	Беседа о пользе каши в рационе детского питания.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
101.	Как приготовить кашу.	Просмотр рецептов каш и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Развитие представлений о приготовлении пищи.
102.	Повторение пройденного материала.	Выполнение игровых и практических заданий по изученным темам.	Закрепление пройденного материала.

Лист
корректировки календарно-тематического
планирования

Тема урока	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту