

ГБОУ № 18 Центрального района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО  
  
«31» августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора по УВР  
Кинс О.А.  
« 31» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА  
Директор  
ГБОУ школа №18  
Центрального района СПб

Приказ №113-01  
« 02» сентября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ**  
по предмету «Домоводство»  
класс 7 «б»  
учитель Рожок Марина Михайловна

**2024-2025 учебный год**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка
2. Учебно-тематический план
3. Основное содержание программы

### **Приложения**

4. Перечень учебно-методического обеспечения
5. Календарно-тематический план
6. Лист корректировки

## Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для обучающихся с умеренной умственной отсталостью 7 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);
- ✓ Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ №18 Центрального района СПб.

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 рабочей 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. Для достижения данной цели поставлены следующие задачи: - формировать знания и умения, способствующие социальной адаптации обучающихся; - развивать умения, необходимые для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; - формировать бытовые навыки; повышать у обучающихся уровень познавательной активности и расширять объем имеющихся знаний и представлений об окружающем мире; - воспитывать у обучающихся позитивные качества характера: общительность, трудолюбие, аккуратность.

**Цель обучения** – 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 помещений и территории, уходу за вещами;
- ✓ формирование у детей положительного отношения и интереса к бытовому труду.

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

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки и услуги», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Уборка помещений и территории», «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 7 классе отводится 5 часов в неделю, 170 часов 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 картинку, 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:

- ✓ основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- ✓ работа в коллективе (ученик – ученик);
- ✓ 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.;
- стирка, уборка;
- 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 АООП 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	26
2.	Обращение с кухонным инвентарем	25
3.	Приготовление пищи	34
4.	Уход за вещами	18
5.	Уборка помещений	26

6	Профессии	4
7	Посуда	8
8	Бытовые приборы	6
9	Одежда и обувь	6
10	Квартира и мебель	13
11	Общие вопросы	4

### **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, 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»

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)*

- ✓ Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ №18 Центрального района СПб;
- ✓ 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	Наименование тем	Кол-во часов	Виды деятельности	Материал к уроку	Дата
1	Вводный урок.	1	Знать, что изучает предмет «Домоводство», связь предмета «Домоводства» с другими предметами школьной программы.		
2	Знакомство с предметом «Домоводство».	1	Знать правила планирования и совершения покупок.	Презентация по теме	
3	Покупки. Планирование покупок.	1	Умение составлять список покупок.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
4	Составление списка продуктов.	1	Знать денежные купюры, монеты.		
5	Расчет денег при планировании покупок.	1	Уметь делать расчет денег при планировании покупок.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
6	Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	1	Уметь делать расчет денег при планировании покупок.		
7	Выбор места совершения покупок	1	Уметь совершать покупки.	раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
8	Ориентация в расположении отделов магазина,	1	Знать отделы продовольственных	Презентация	

	кассы.		магазинов.		
9	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	1	Знать отделы продовольственных магазинов.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
10	Нахождение нужного товара в магазине. Практическая работа.	1	Уметь находить нужный товар в магазине.		
11	«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	1	Уметь находить нужный товар в магазине.	Настольная игра	
12	Кухонный инвентарь. Посуда.	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
13	Экскурсия в кабинет СБО. Предметы посуды для сервировки стола.	1	Знать предметы столовой посуды		
14	Экскурсия в кабинет СБО. Кухонная посуда.	1	Знать предметы кухонной посуды		
15	Предметы посуды для сервировки стола.	1	Уметь сервировать стол.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
16	Кухонная посуда. Практическая работа.	1	Различать предметы кухонной посуды.		
17	Экскурсия в школьную столовую.	1	Уметь отличать грязную посуду от чистой.		

18	Сортировка чистой и грязной посуды.	1	Уметь сортировать посуду.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
19	Очищение остатков пищи с посуды.	1	Уметь очищать посуду от остатков пищи.		
20	Практическая работа.	1	Уметь очищать посуду от остатков пищи.		
21	Хранение посуды.	1			
22	Этапы мытья посуды.	1	Знать последовательность действий при мытье и сушке посуды.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
23	Практическая работа.	1	Соблюдать последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.		
24	Экскурсия в школьную столовую.	1	Знать правила хранения посуды.		
25	Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
26	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	Знать правила гигиены при приготовлении пищи.		
27	Оформление Кухни.	1	Информационные стенды.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный	

				материал.	
28	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	1	Уметь выбирать продукты для приготовления блюд.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
29	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	1	Уметь выбирать продукты для приготовления блюд.		
30	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда. Практическая работа.	1	Уметь выбирать инвентарь для приготовления блюд.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
31	Обработка продуктов.	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов.		
32	Практическая работа.	1	Уметь пользоваться ножом.		
33	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
34	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.		
35	Выбор яиц. Варка яиц	1	Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
36	Правила техники безопасности при	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-	Раздаточный материал.	

	варке яиц.		гигиенические требования.	Учебный мультфильм.	
37	Кухонный инвентарь для варки яиц.	1	Уметь выбирать кухонный инвентарь для варки яиц.		
38	Блюда из яиц.	1	Знать правила варки яиц «вкрутую», всмятку, в мешочек.	Картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
39	Яичница, омлет.	1	Уметь давать полный ответ на поставленные вопросы.		
40	Правила техники безопасности при работе на кухне.	1	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
41	Бутерброды и их виды.	1	Знать о видах бутербродов.		
42	Приготовление бутербродов.	1	Технология приготовления бутербродов.		
43	Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов.	1	Знать о кухонном инвентаре (тарелка, доска, нож) для приготовления бутербродов.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
44	Рецепты бутербродов.	1	Знать рецепты бутербродов.		
45	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	1	Работа с наглядным материалом; динамические паузы; развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.	Картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
46	Техника безопасности при работе с ножом.	1			
47	Практическая	1			

	работа.				
48	Сервировка стола к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов.	1	Работа с наглядным материалом; динамические паузы; развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.	Картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
49	Заваривание чая.	1			
50	Сервировка стола к обеду.	1	Рассматривание предметных и сюжетных картинок. Составление последовательности действий по картинкам. Практическая работа.	Карточки-символы, картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
51	Выбор посуды и столовых приборов.	1	Работа с наглядным материалом; динамические паузы; развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.	Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
52	Сервировка стола к ужину.	1			
53	Бережное отношение к одежде.	1	Рассматривание предметных и сюжетных картинок. Составление последовательности действий по картинкам.	Картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
54	Уход за одеждой.	1			
55	Ручная стирка.	1		Раздаточный материал. Учебный мультфильм.	
56	Правила техники безопасности при стирке.	1	Рассматривание предметных и сюжетных картинок. Составление последовательности	Карточки-символы, картинки предметные и	

			действий по картинкам.	сюжетные, раздаточный материал.	
57	Машинная стирка. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	Работа с наглядным материалом; динамические паузы;  развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.	Картинки предметные и сюжетные, раздаточный материал.	
58	Рынки. Виды рынков.	1	Беседа о видах рынков. (продуктовые, вещевые). Просмотр презентации, рассматривание иллюстраций.	Компьютерная презентация, иллюстрации по теме урока.	
59	Значение рынка в жизни человека.	1	Просмотр презентации, беседа по теме урока.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
60	Различие рынка и магазина.	1	Рассматривание картинок, просмотр обучающего фильма.	Картинки, презентация.	
61	Магазины. Виды магазинов.	1	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
62	Профессии работников магазина: кассир.	1	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Стихотворный материал, раскраски, картинный материал по теме урока, презентация.	
63	Профессии работников	1	Рассматривание картинок, просмотр презентации.	Стихотворный материал, раскраски,	

	магазина: продавец.		Работа с раскрасками.	картинный материал по теме урока, презентация.	
64	Правила поведения в магазине.	1	Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор социальных историй.	Картинки, фотоматериалы, компьютерная презентация.	
67	Значение фруктов в питании человека.	1	Беседа с просмотром презентации, работа с трафаретами., слушание загадок и стихов о фруктах.	Презентация, муляжи или натуральные фрукты, трафареты.	
68	Варим варенье	1	Беседа о разных видах варенье, просмотр презентации об этапах варки варенья, игра "Попробуй на вкус"	Картинки с изображениям и времен года, ягоды, фрукты; мультфильм (фрагмент «Маша варит варенье»)	
69	Джем и повидло.	1	Беседа о приготовлении джема и повидла. Различение повидла и джема, дегустация повидла и джема.	Презентация по теме урока.	
70	Кисель и компот.	1	Беседа о способах приготовления напитков.	Презентация по теме урока.	
71	Значение овощей в питании человека.	1	Представление о пищевых ценностях овощей, о видах овощей, используемых в кулинарии.	Презентация и наглядный материал по теме урока.	
72	Консервирование овощей.	1	Рассмотреть различные виды консервирования; ознакомить с основными способами заготовки продуктов.	Картинки, фотоматериалы, компьютерная презентация.	



73	Подготовка овощей для приготовления блюд.	1	Беседа о подготовке овощей, просмотр разных овощей и способах их подготовки.	Картинки и презентация по теме урока.	
74	Овощные блюда.	1	Просмотр рецептов блюд из овощей и этапах их приготовления. .Составление рецептов.	Компьютерная презентация, картинки.	
75	Салаты.	1	Изучение приготовления салатов из овощей. Знакомство с видами салатов, технология приготовления салатов.	Компьютерная презентация, картинки.	
76	Винегрет.	1	Теоретическое учение приготовления салата «Винегрет». Знакомство с необходимыми ингредиентами для приготовления салата «Винегрет»	Компьютерная презентация, картинки.	
77	История хлеба.	1	Представления о появлении хлеба в жизни человека; о разновидностях муки и хлеба Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока	Хлеб черный, белый, серый; рисунки хлеба Рабочие листы с заданиями по теме урока, компьютерная презентация.	.
78	Профессия пекаря.	1	Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока Словарная работа: замес, брожение, разделка, расстойка.	Рабочие листы с заданиями по теме урока, компьютерная презентация	
79	Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из	1	Беседа с просмотром презентации, рассматривание картинок, лепка из теста.	Тесто, скалки, доски, презентация и картинки по	

	дрожжевого теста			теме урока.	
81	Изделия из песочного теста.		Раскрашивание рассматривание иллюстраций.	иллюстрации.	
82	Слоеное тесто и ассортимент изделий из слоеного теста.	1	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.	Презентация, раскраски, иллюстрации.	
83	Бисквитное тесто и ассортимент изделий из бисквитного теста.	1	Беседа с просмотром презентации, аппликация "Пирожное", рассматривание иллюстраций.	Презентация, раскраски, иллюстрации.	
84	Профессия кондитер.	1	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.	Раскраски , картинный материал по теме урока, презентация.	
85	Хлебобулочные изделия.	1	Беседа о видах хлебобулочных изделий	Иллюстрации, компьютерная презентация	
86	История бутерброда	1	Появления слова «Бутерброд», появление бутербродов на нашем столе просмотр слайд- шоу.	Фрагмент мультфильма «Простоквашино», фотоматериалы, компьютерная презентация.	
87	История молока.	1	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.	Компьютерная презентация, картинки, стихотворный материал.	
88	Молочные	1	Представление об ассортименте молочных	Компьютерная	

	продукты.		продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу. Просмотр презентации	презентация.	
89	Йогурт. Виды йогуртов.	1	Просмотр презентации, работа на рабочих листах	Рабочие листы с заданиями, компьютерная презентация	
90	История творога	1	Просмотр презентации, работа на рабочих листах	Рабочие листы с заданиями по теме урока, компьютерная презентация	
91	Блюда из творога	1	Просмотр рецептов блюд из творога и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Компьютерная презентация, картинки.	
92	Секреты сметаны	1	Просмотр презентации, работа на рабочих листах	Компьютерная презентация, наглядный материал.	
93	Сливочное масло.	1	Представлений о процессе выращивания, свойствах, качествах и способах переработки злаковых культур, о полезных свойствах каши для развития здорового организма.	Компьютерная презентация, наглядный материал.	
94	Растительное масло.	1	Просмотр презентации, беседа о растительном масле, его свойствах и ценности.	Компьютерная презентация, наглядный материал.	
95	История мороженого.	1	Ознакомление с историей создания мороженого и с	Компьютерная	

			основой его производства в наше время	презентация, картинки.	
96	Виды мороженого.	1	Просмотр презентации по теме урока, игра "Собери мороженое".	Презентация и наглядный материал по теме	
97	Откуда появилась каша	1	Познакомить детей с процессом выращивания злаковых культур, свойствами крупы, названиями техники и бытовыми приборам.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
98	Виды круп и их хранение.	1	Знакомство с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности. Определять виды круп по внешним признакам.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока, коллекция круп.	
99	Польза каши.	1	Беседа о пользе каши в рационе детского питания.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
100	Как приготовить кашу.	1	Просмотр рецептов каш и этапах их приготовления. Составление рецептов.	Компьютерная презентация, картинки.	
101	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	1	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом		
102	Ежедневные гигиенические процедуры.	1	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом		
103	Режим смены	1	Знать основные гигиенич. и	Картинки,	

	белья, носков, чулок.		индив. правила пользования вещами	карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
104	Хранения вещей индивидуального пользования.	1	Знать основные гигиенич. и индив. правила пользования вещами. Уметь хранить свои вещи		
105	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.	1	Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания		
106	Мясо	1	Уметь самостоятельно приготовить блюдо из мяса	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
107	Молоко и яйца.	1	Знать правила хранения молока и яиц		
108	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения	1	Знать правила хранения ягод, фруктов и овощей	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
109	Мука	1	Иметь представление об изделиях из муки и правила хранения мучных изделий		
110	Меню	1	Знакомство с понятием меню, уметь составлять меню для обеда, ужина.	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
111	Полуфабрикаты	1	Иметь представление о полуфабрикатах. уметь их		

			готовить		
112	Первичная обработка.	1	Уметь производить первичную обработку		
113	Газовая плита	1	Правила пользования газовой плитой.		
114	Электроплита	1	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
115	Холодильник, морозильник	1		Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
116	Бытовые электроприборы	1	Правила пользования электроприборами и бытовыми приборами на кухне		
117	Дидактические игры по теме.	1		Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
118	Экскурсия в кабинет СБО.	1	Презентация «Школьный кабинет»		
119	Растения сада и огорода (повторение).	1	Настольные игры	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
120	Значение овощей, фруктов, ягод для	1	Рассматривание сюжетных картинок	Картинки, карточки со словами,	

	детей.			раскраски, рабочие листы с заданиями	
121	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	1	Уметь правильно хранить овощей, фруктов, ягод.	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
122	Овощные и фруктовые салаты	1	Уметь готовить овощные и фруктовые салаты,		
123	Фруктовый мусс, коктейли из соков.	1	Просмотр презентации «Приготовление соков	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
124	Видеофильм «Наша дача»	1	Просмотр фильма	Обучающий видеофильм	
125	Пословицы о красоте и здоровье.	1	Толкование пословиц о красоте и здоровье.		
126	Внешняя красота, ее правила	1	Иметь представление о красоте и здоровье, уметь ухаживать за собой		
127	Понятие о здоровом образе жизни.	1	Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
128	Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.	1	Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	

129	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	1	Знать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом, волосами		
130	Гигиенические правила для девушек, юношей	1	Знать гигиенические правила девушек, юноши, соблюдать их		
131	Косметические средства для молодых людей.	1	Знать гигиенические средства для девушек, юноши, соблюдать их.		
132	Гигиенические уголки, их оборудование	1	Создание гигиенических мест в доме	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
133	Нравственное здоровье. Культура речи.	1	Иметь представление о нравственных правилах, культура поведения в разных ситуациях		
134	Нравственное здоровье (этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).	1	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
135	Поведение в общественных местах.	1	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, знать правила поведения в общественных местах		
136	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства.	1	Знать правила обращения и знакомства с незнакомыми людьми	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
137	Правила выхода	1	Знать правила выхода из	Картинки, карточки со	



	из конфликтной ситуации в семье, с друзьями.		конфликтной ситуации	словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
138	Правила поведения в гостях	1	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, поведение в гостях		
139	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	1	Иметь представление о здоровом образе жизни, уметь планировать отдых для всех членов семьи	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
140	Виды досуга	1	Работа с иллюстрациями по теме		
141	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.)	1	Иметь представление о досуге как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
142	Традиции в семье.	1	Знать о разновидностях досуга, уметь с пользой проводить свободное время	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
143	Дидактические игры по теме	1	Рассказы учащихся о семье, о ближайших родственниках, представление генеалогического древа семьи.		
144	Просмотр	1		Компьютерная	

	презентации «Мы умеем отдыхать»			я презентация, наглядный материал по теме урока.	
145	Отдых как часть режима дня, недели.	1	Знать о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели		
146	Бездеятельность и отдых.	1	Иметь представление о видах развлечений. Уметь различать развлечение с отдыхом	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
147	Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры)	1	Настольные игры.		
148	Планирование отдыха на лето.	1	Уметь планировать отдых на лето		
149	Отпуск, расчет дней для отдыха	1	Знакомство с понятием «отпуск, расчет»	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
150	т от Бюджет отдыха.дыха.	1	Иметь представление о бюджете семьи и планировании отдыха		
151	Выбор места для отдыха  Подготовка путешествию выбор транспорта, оплата проезда.	1	Уметь организовать свой отдых и развлечения с пользой  Знать как подготовиться к путешествию, уметь выбирать транспорт и оплачивать за проезд	Компьютерна я презентация, наглядный материал по теме урока.	
152	Сюжетно-ролевая игра	1	Обучающая игра		

	«Путешественники»				
153	Для чего нужна вода	1	Раскрашивание картинок из книги-раскраски	Карточки	
154	Чистая и грязная вода	1	Настольные игры.	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
155	Роль воды для человека	1	Водный баланс организма человека. Норма потребления воды. Питьевая вода, техническая вода, родники, минеральная вода.  Просмотр диска «Увинская минеральная вода».		
156	Роль воды для растений	1	Наблюдение за растениями в классе.		
157	Водоемы нашей Родины.	1	Работа с картами.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
158	Реки и озера Ленинградской области.	1	Видео экскурсия.	Сюжетные картинки	
159	Нева-главная река Санкт-Петербурга.	1	Изготовление макета реки.	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
160	Видео экскурсия по	1	Просмотр презентации		

	рекам и каналам нашего города.				
161	Сюжетно-ролевая игра «Семейный отдых»	1	Здоровье семьи, экономное питание, уютный быт, воспитание детей. Полезные советы		
162	Весенние работы в саду.	1		Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
163	Домашний умелец.	1	Настольные игры	Инструменты для ремонта	
164	Полезные советы огороднику.	1	Раскрашивание сюжетных картинок.	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
165	Выращиваем цветы.	1	Работа с пазлами «Садовые цветы»	Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
166	Просмотр презентации «Моя клумба»	1	Обсуждение презентации	Компьютерная презентация, наглядный материал по теме урока.	
167	Сюжетно-ролевая игра «Один дома».	1	Повторение правил безопасности в квартире.		
168	Правила поведения	1	Просмотр видео фильма.		

	на воде				
169	Практическое повторение	1		Картинки, карточки со словами, раскраски, рабочие листы с заданиями	
170	Итоговый урок	1			

**Лист**  
**корректировки календарно-тематического планирования**

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