

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение Калининградской области общеобразовательная организация
для детей с ограниченными возможностями здоровья
«Багратионовская общеобразовательная школа-интернат № 5»
(ГБУ ОО «Школа-интернат № 5»)
238420 Калининградская область, г. Багратионовск, ул. Калининградская, д.20 тел.8 (401-56)3-40-35; 3-31-74 (факс); 3-24-60
ОКПО 25829297 ОГРН 1023902215424 ИНН 3915009928 КПП 391501001

Согласовано
заместитель директора по УР
Щекочихина Е.А

Принята
Педагогическим советом Учреждения
протокол № 6 от 30.05.2024 г.

Утверждена
директор _____ Е.Т.Пуш
приказ № 53-ос от 31.05.2024г.

**Рабочая программа
по учебному предмету
«Домоводство»
для обучающихся 3 класса
(2 вариант)**

Разработчик

Сарибаева А.Г.

Рассмотрена на заседании
методического объединения учителей
начальных классов и учителей
предметников протокол № 4 от 30.05.2024 г.

г. Багратионовск
2024/2025 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» для обучающихся 3 класса составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2), которая является учебно-методической документацией, определяющей рекомендуемые федеральным государственным образовательным стандартом объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Нормативно-правовую базу разработки рабочей программы учебного предмета «Домоводство» (3класс) составляют:

- ☐ Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 года N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ);
- ☐ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 года № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- ☐ Ратифицированные Россией международные документы, гарантирующие права «особого» ребёнка:
 - ☐ Декларация прав ребенка от 20.11.1959 года;
 - ☐ Декларация о правах инвалидов от 09.11.1971года;
 - ☐ Декларация о правах умственно отсталых лиц от 20.12.1971года;
 - ☐ Конвенция о правах ребенка от 20.11.1989 год.
- ☐ Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 г № 1599;
- ☐ Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2022 г. № 955 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов общего образования и образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Зарегистрировано в Минюсте России 6 февраля 2023 г. № 72264)
- ☐ Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 289;
- ☐ Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 28 ;
- ☐ Устав ГБУ ОО «Школы-интерната №5»;
- ☐ Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными

нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГБУ ОО «Школы - интерната №5» на текущий учебный год;

-Календарный учебный график ГБУ ОО «Школы-интерната №5» на текущий учебный год.

Цель реализации рабочей программы:

Формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, основанной на развитии личности и необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности в повседневной жизни: посильного участия ребенка в работе по дому, овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками.

Общая характеристика учебного предмета «Домоводство» с учетом особенностей освоения обучающимися

Учебный предмет «Домоводство» является специфическим для обучения младших умственно отсталых школьников. Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель:

- приобщение ребенка к хозяйственно-бытовой деятельности в повседневной жизни;
- овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками.

Задачи:

- обучать обращаться с хозяйственным инвентарем и бытовыми электрическими приборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи;
- обучать основам совершения покупок;
- формировать умения и навыки уборки помещения и территории;
- обучать уходу за одеждой и обувью.

Описание места учебного предмета в Учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана – предметную область «Окружающий мир».

Реализация рабочей программы учебного предмета «Домоводство» (3 класс) рассчитана на 102 часа, (34 учебные недели, по 3 часа в неделю.).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

Система оценки достижения планируемых результатов освоения АООП образования обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития ориентирует образовательный процесс на введение в культуру ребенка, по разным причинам выпадающего из образовательного пространства, достижение возможных результатов освоения содержания СИПР и АООП.

Система оценки результатов включает целостную характеристику освоения обучающимися АООП и СИПР, отражающую взаимодействие следующих компонентов: что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода, что из полученных знаний и умений он применяет на практике, насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Результаты освоения учебного предмета «Домоводство» фиксируются в развернутой характеристике учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций. В конце учебного года характеристика представляется членам экспертной группы.

Освоение рабочей программы учебного предмета «Домоводство» (3 класс), созданной на основе ФГОС, обеспечивает достижение обучающимися с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) двух видов результатов: *личностных и предметных*.

Личностные результаты:

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

Предметные результаты:

- умение выражать простыми словами свои потребности;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- нормализация жизни ребенка, умение за собой ухаживать;
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;
- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочном инвентаре, бытовой техники;
- уметь обращаться с одеждой и обувью;
- формировать представление о своем окружении: семье, отношений в семье, взаимоотношение между ними.

Мониторинг базовых учебных действий

В процессе обучения осуществляется **мониторинг всех групп БУД**, который отражает индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы.

Для оценки сформированности каждого действия используется система реально присутствующего опыта деятельности и его уровня.

- Деятельность осуществляется на уровне совместных действий с педагогом;
- Деятельность осуществляется по подражанию;
- Деятельность осуществляется по образцу;
- Деятельность осуществляется по последовательной инструкции;

- Деятельность осуществляется с привлечением внимания ребенка взрослым к предмету деятельности;
- Самостоятельная деятельность;
- Умение исправить допущенные ошибки.

Для оценки степени дифференцированности отдельных действий и операций внутри целостной деятельности используются условные обозначения:

- Действие (операция) сформировано – «ДА»;
- Действие осуществляется при сотрудничестве взрослого – «ПОМОЩЬ»;
- Действие выполняется частично, даже с помощью взрослого – «ЧАСТИЧНО»;
- Действие (операция) пока недоступно для выполнения – «НЕТ».

Выявление уровня сформированности и доступности тех или иных видов деятельности, позволяет судить об уровне развития психических процессов, их обеспечивающих, т. е. критерии доступности и сформированности тех или иных видов деятельности позволяют оценить зону актуального развития ребенка и выбрать содержание индивидуальной программы курса.

Содержание учебного предмета

Покупки

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

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

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.). 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 и др.). 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.

Планируемые

результаты: Предметные:

- иметь представление об убранстве дома, о предметах мебели;
- различать предметы посуды, предназначенные для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож);
- знать кухонные электроприборы (холодильник, электрическая плита, электрический чайник), их функциональность и технику безопасного обращения с ними;
- формировать навык самостоятельного пользования кухонными электроприборами и посудой.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сухари, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления)

(макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

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).

Натираание продуктов на тёрке. 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/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), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: 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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;

- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- уметь приготовить бутерброд и чай самостоятельно или при помощи взрослого;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- узнавать (различать) предметы одежды: пальто (куртка, шуба, плащ), шапка, шарф, варежки (перчатки), свитер (джерсер, кофта), рубашка (блузка, футболка), майка, трусы, юбка (платье), брюки (джинсы, шорты), носки (колготки);
- знать назначения предметов одежды;
- узнавать (различение) головных уборов (шапка, шляпа, кепка, панама, платок);

- снимать обуви (например, ботинок: захват рукой задней части правого ботинка, стягивание правого ботинка, захват рукой задней части левого ботинка, стягивание левого ботинка);
- соблюдать последовательности действий при раздевании (например, верхней одежды: снятие варежек, снятие шапки, расстегивание куртки, снятие куртки, расстегивание сапог, снятие сапог).

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Уборка помещения.

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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- различать части дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол);
- отличать чистое помещение от грязного;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (тряпка, швабра, веник, ведро);
- знать последовательность действий при уборке пола, пыли, мытье посуды;
- осуществлять влажную и сухую уборку пыли и пола в помещении, мытье посуды с помощью взрослых.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Уборка территории.

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

Планируемые результаты:

Предметные:

- ориентироваться на территории школы;
- иметь представление о временах года;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (метла, носилки, грабли и др.);
- осуществлять уборку листьев и травы с помощью взрослых.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды деятельности
1.	Уборка территории	1	Экскурсия около школы. Проговариваем название основных помещений в школе. Проговаривание времени года (осень) и его признаков (листья меняют цвет, опадают, трава желтеет). Практическое ознакомление с временем года (рассматривание листьев на деревьях, земле на пришкольной территории). Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, метла, лопата, грабли, носилки): показывание инвентаря, повторение названий инвентаря за учителем на пришкольной территории.
2.	Уборка территории: инвентарь	1	Экскурсия около школы. Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, метла, лопата, грабли, носилки): показывание инвентаря, повторение названий инвентаря за учителем, показывание инвентаря по просьбе учителя, показывание учителем практического использования инвентаря. Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории.
3.	Уборка территории: инвентарь	1	Экскурсия около школы. Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, метла, лопата, грабли, носилки): показывание инвентаря, повторение названий инвентаря за учителем, показывание инвентаря по просьбе учителя, показывание учителем практического использования инвентаря. Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории.
4.	Уборка территории: практическая работа	1	Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории. Уборка пришкольной территории: сгребание травы и листьев, подметание метлой дорожки.
5.	Мой дом	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «мой дом» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии дом, комнаты и техника в доме: кухня, спальня, гостиная, туалет, ванная комната, коридор, рассмотрение картинок, фотографий мебели и техники в комнатах. Соотнесение мебели, бытовой техники и названия комнаты. Игра «Где живет предмет?» Соотнести картинки с отдельными предметами мебели и техники с общей картинкой комнаты.

			Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мой дом» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
6.	Мой дом: знакомство с кухней	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
7.	Мой дом: знакомство с кухней	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов по функциональному назначению. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
8.	Мой дом: знакомство с кухней	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам

			Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов по функциональному назначению. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
9.	Кухонная мебель	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухонная мебель» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухонная мебель и ее функциональное назначение. Рассмотрение картинок, фотографий: кухонный стол, обеденный стол, стулья, кухонные шкафы для хранения продуктов, продуктовые полки. Соотнесение картинки и названия мебели. Сортировка картинок мебели по функциональному назначению. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухонная мебель» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
10.	Кухонная мебель	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «бытовые приборы на кухне» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о бытовых приборах на кухне и их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: холодильник, электрическая плита, электрический чайник. Сортировка бытовых приборов по функциональному назначению. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Бытовые приборы на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
11.	Электрический чайник	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных

		картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрическом чайнике на кухне, его строении (кнопка включения, цилиндр для воды, шкала уровня воды, нагревательный элемент) и его функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: электрический чайник. Техника безопасности при использовании электрического чайника. Практическое обучение пользованием электрическим чайником на модели: алгоритм действий (наливание воды, проверка шкалы уровня воды, включение чайника в розетку). Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
Холодильник 1 Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.		Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов. Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
Холодильник 1 Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.		Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника.

			Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
14.	Холодильник	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
15.	Холодильник. Практическое занятие	1	Техника безопасности при использовании холодильника. Практическое занятие в кабинете СБО: хранение и распределение продуктов в холодильнике (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Безопасное извлечение продуктов из холодильника (с верхних полок, из морозильной камеры, в бьющейся посуде).
16.	Электрическая плита	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

17.	Электрическая плита	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
18.	Электрическая плита. Практическое занятие	1	Техника безопасности при использовании электрической плиты. Практическое занятие в кабинете СБО: Изучение устройства и принципа работы электрической плиты на модели. Открывание и закрывание духовки, включение и выключение плиты, безопасная проверка нагревания плиты.
19.	Посуда	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож) Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
20.	Посуда	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных

			картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож) Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Рисование предметов посуды. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
21.	Посуда	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож) Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Рисование предметов посуды. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
22.	Посуда	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды.

			Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож) Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Рисование предметов посуды. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
23.	Посуда для сервировки стола	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда для сервировки стола» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда для сервировки стола. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Сортировка картинок по категориям: посуда для сервировки стола и посуда не для сервировки стола. Практическая расстановка посуды для сервировки на стол. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
24.	Посуда для приготовления пищи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда для приготовления пищи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда для приготовления пищи. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож). Сортировка картинок по категориям: посуда для приготовления пищи и посуда не для приготовления пищи. Наглядная игра: «Что жарят, что варят» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).

25.	Посуда для приготовления пищи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда для приготовления пищи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда для приготовления пищи. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож). Сортировка картинок по категориям: посуда для приготовления пищи и посуда не для приготовления пищи. Наглядная игра: «Что жарят, что варят» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
26.	Кухонные принадлежности для приготовления пищи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «Кухонные принадлежности для приготовления пищи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухонные принадлежности для приготовления пищи. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия кухонные принадлежности для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Сортировка картинок по категориям: кухонные принадлежности для приготовления пищи и посуда для приготовления пищи. Наглядная игра: «Что делают кухонными принадлежностями» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
27.	Кухонные принадлежности для приготовления пищи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «Кухонные принадлежности для приготовления пищи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухонные принадлежности для приготовления пищи. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия кухонные принадлежности для приготовления пищи. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Сортировка картинок по категориям: кухонные

			принадлежности для приготовления пищи и посуда для приготовления пищи. Наглядная игра: «Что делают кухонными принадлежностями» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
28.	Мы на кухне: наглядно- практические игры	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухни, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестовообразные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
29.	Мы на кухне: наглядно- практические игры	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухни, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестовообразные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

30.	Мы на кухне: наглядно- практические игры	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестовообразные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
31.	Мы на кухне: наглядно- практические игры	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестовообразные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
32.	Мы на кухне: наглядно- практические игры	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.

			Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестовообразные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
33.	Мы на кухне. Практическое занятие: готовим бутерброд	1	Техника безопасности при использовании кухонных принадлежностей. Практическое занятие в кабинете СБО: Изучение практической технологии приготовления бутерброда по показыванию учителя из батона и сыра (без нарезания продуктов): взять разделочную доску, чистую тарелку, открыть холодильник, найти сыр, извлечь его из холодильника, принести на разделочную взять батон из хлебницы, разложить на разделочной доске, положить сыр на батон, переложить на тарелку готовый бутерброд.
34.	Мы на кухне. Практическое занятие: готовим бутерброд	1	Техника безопасности при использовании кухонных принадлежностей. Практическое занятие в кабинете СБО: Изучение практической технологии приготовления бутерброда по показыванию учителя из батона и сыра (без нарезания продуктов): взять разделочную доску, чистую тарелку, открыть холодильник, найти сыр, извлечь его из холодильника, принести на разделочную взять батон из хлебницы, разложить на разделочной доске, положить сыр на батон, переложить на тарелку готовый бутерброд.
35.	Мы на кухне. Практическое занятие: готовим бутерброд	1	Техника безопасности при использовании кухонных принадлежностей. Практическое занятие в кабинете СБО: Изучение практической технологии приготовления бутерброда по показыванию учителя из батона и сыра (без нарезания продуктов): взять разделочную доску, чистую тарелку, открыть холодильник, найти сыр, извлечь его из холодильника, принести на разделочную взять батон из хлебницы, разложить на разделочной доске, положить сыр на батон, переложить на тарелку готовый бутерброд. Приготовление бутерброда самостоятельно с соблюдением последовательности действий.
36.	Уборка кухни: посуда	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.

			Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне, чистая и грязная посуда, средства для мытья посуды. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: чистая посуда, грязная посуда. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протираание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мытье посуды» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
37.	Уборка кухни: посуда	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне, чистая и грязная посуда, средства для мытья посуды. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: чистая посуда, грязная посуда. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протираание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мытье посуды» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов

38.	Уборка кухни: посуда	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне, чистая и грязная посуда, средства для мытья посуды. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: чистая посуда, грязная посуда. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мытье посуды» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
39.	Мытье посуды: практическое занятие	1	Техника безопасности при использовании кухонных принадлежностей. Практическое занятие в кабинете СБО: изучение практической технологии мытья посуды, показывание учителем: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
40.	Мытье посуды: практическое занятие	1	Техника безопасности при использовании кухонных принадлежностей. Практическое занятие в кабинете СБО: изучение практической технологии мытья посуды, самостоятельно, под контролем учителя: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке

			посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
41.	Уборка помещения: уборка пола веником	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола веником» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об уборке пола веником. Демонстрация веника и совка, технологии уборки пола веником. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола веником». Рассматривание последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну). Выполнение задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
42.	Уборка помещения: уборка пола веником	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола веником» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об уборке пола веником. Демонстрация веника и совка, технологии уборки пола веником. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола веником». Рассматривание последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну). Выполнение задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
43.	Уборка помещения: уборка пола	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных

	веником		картинок, фотографий на тему «уборка пола веником» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об уборке пола веником. Демонстрация веника и совка, технологии уборки пола веником. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола веником». Рассматривание последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну). Выполнение задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
44.	Уборка помещения: уборка пыли сухой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли сухой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают сухой тряпкой. Демонстрация тряпки, технологии уборки пыли сухой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
45.	Уборка помещения: уборка пыли мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают мокрой тряпкой. Демонстрация отжимания тряпки, технологии уборки пыли мокрой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

46.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
47.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
48.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.

			Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
49.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Обучение последовательности действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
50.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Обучение последовательности действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола

			водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
51.	Одежда, уход за одеждой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
52.	Одежда, уход за одеждой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые с лова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
53.	Обувь,уходза обувью.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход.

			Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
54.	Обувь, уход за обувью.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
55.	Обувь, уход за обувью.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.

56.	Обувь, уход за обувью.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
57.	Овощи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «овощи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об овощах, правилах обработки овощей перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: овощи. Соотнесение картинки, модели и названия овощей. Узнавание (различение) овощей: готовых к употреблению после мытья (огурцы, помидоры и др.), требующих обработки (приготовления) (свекла, картофель и др.). Знакомство со способами обработки (приготовления) овощей. Знакомство с правилами хранения овощей. Ознакомление с отделом магазина для покупки овощей. Различение овощного отдела от других отделов магазина. Рисование овощей. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Овощи» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
58.	Овощи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «овощи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об овощах, правилах обработки овощей перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: овощи. Соотнесение картинки, модели и названия овощей. Узнавание (различение) овощей: готовых к употреблению после мытья (огурцы, помидоры и др.),

			требующих обработки (приготовления) (свекла, картофель и др.). Знакомство со способами обработки (приготовления) овощей. Знакомство с правилами хранения овощей. Ознакомление с отделом магазина для покупки овощей. Различение овощного отдела от других отделов магазина. Рисование овощей. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Овощи» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
59.	Овощи	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «овощи» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об овощах, правилах обработки овощей перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: овощи. Соотнесение картинки, модели и названия овощей. Узнавание (различение) овощей: готовых к употреблению после мытья (огурцы, помидоры и др.), требующих обработки (приготовления) (свекла, картофель и др.). Знакомство со способами обработки (приготовления) овощей. Знакомство с правилами хранения овощей. Ознакомление с отделом магазина для покупки овощей. Различение овощного отдела от других отделов магазина. Рисование овощей. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Овощи» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
60.	Фрукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «фрукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: фрукты. Соотнесение картинки, модели и названия фруктов. Узнавание (различение) фруктов: готовых к употреблению после мытья (яблоки, груши и др.), требующих обработки (очищения) (киви, банан и др.). Знакомство со способами обработки (очищения) фруктов. Знакомство с правилами хранения фруктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки фруктов. Различение фруктового отдела от других отделов магазина. Рисование фруктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Фрукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов

61.	Фрукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «фрукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: фрукты. Соотнесение картинки, модели и названия фруктов. Узнавание (различение) фруктов: готовых к употреблению после мытья (яблоки, груши и др.), требующих обработки (очищения) (киви, банан и др.). Знакомство со способами обработки (очищения) фруктов. Знакомство с правилами хранения фруктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки фруктов. Различение фруктового отдела от других отделов магазина. Рисование фруктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Фрукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
62.	Фрукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «фрукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: фрукты. Соотнесение картинки, модели и названия фруктов. Узнавание (различение) фруктов: готовых к употреблению после мытья (яблоки, груши и др.), требующих обработки (очищения) (киви, банан и др.). Знакомство со способами обработки (очищения) фруктов. Знакомство с правилами хранения фруктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки фруктов. Различение фруктового отдела от других отделов магазина. Рисование фруктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Фрукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
63.	Напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок,

			фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание (различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина. Практическая работа по приготовлению чая. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
64.	Напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание (различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина. Практическая работа по приготовлению чая. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
65.	Напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание (различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина. Практическая работа по приготовлению чая. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки»

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
66.	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
67.	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
68.	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия

			молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
69.	Крупы и бобовые	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «крупы и бобовые» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о крупах и бобовых, правилах обработки круп и бобовых. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: крупы и бобовые. Соотнесение картинки, модели и названия круп и бобовых. Узнавание (различение) круп и бобовых: готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох), требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знакомство с правилами хранения круп и бобовых. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых. Различение отдела для покупки круп и бобовых от других отделов магазина. Практические игры: «Накорми свинку», «Шарики с крупой» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Крупы» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
70.	Крупы и бобовые	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «крупы и бобовые» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о крупах и бобовых, правилах обработки круп и бобовых. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: крупы и бобовые. Соотнесение картинки, модели и названия круп и бобовых. Узнавание (различение) круп и бобовых: готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох), требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знакомство с правилами хранения круп и бобовых. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых. Различение отдела для покупки

			круп и бобовых от других отделов магазина. Практические игры: «Накорми свинку», «Шарики с крупой» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Крупы» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
71.	Крупы и бобовые	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «крупы и бобовые» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о крупах и бобовых, правилах обработки круп и бобовых. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: крупы и бобовые. Соотнесение картинки, модели и названия круп и бобовых. Узнавание (различение) круп и бобовых: готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох), требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знакомство с правилами хранения круп и бобовых. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых. Различение отдела для покупки круп и бобовых от других отделов магазина. Практические игры: «Накорми свинку», «Шарики с крупой» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Крупы» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
72.	Крупы и бобовые	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «крупы и бобовые» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о крупах и бобовых, правилах обработки круп и бобовых. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: крупы и бобовые. Соотнесение картинки, модели и названия круп и бобовых. Узнавание (различение) круп и бобовых: готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох), требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знакомство с правилами хранения круп и бобовых. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых. Различение отдела для покупки круп и бобовых от других отделов магазина. Практические игры: «Накорми свинку», «Шарики с крупой» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Крупы»

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
73.	Крупы и бобовые	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «крупы и бобовые» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о крупах и бобовых, правилах обработки круп и бобовых. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: крупы и бобовые. Соотнесение картинки, модели и названия круп и бобовых. Узнавание (различение) круп и бобовых: готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох), требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знакомство с правилами хранения круп и бобовых. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых. Различение отдела для покупки круп и бобовых от других отделов магазина. Практические игры: «Накорми свинку», «Шарики с крупой» Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Крупы» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
74.	Мучные и кондитерские изделия	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «мучные и кондитерские изделия» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мучных и кондитерских изделиях, правилах обработки мучных и кондитерских изделий. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мучные и кондитерские изделия. Соотнесение картинки, модели и названия мучных и кондитерских изделий. Узнавание (различение) мучных изделий: готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари), требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство с правилами хранения мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знакомство с правилами хранения кондитерских изделий. Способы употребления мучных и кондитерских изделий. Ознакомление с отделом магазина для покупки мучных и кондитерских изделий. Различение отдела мучных и кондитерских изделий от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мучные и кондитерские изделия» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

75.	Мучные кондитерские изделия	и	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «мучные и кондитерские изделия» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мучных и кондитерских изделиях, правилах обработки мучных и кондитерских изделий. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мучные и кондитерские изделия. Соотнесение картинки, модели и названия мучных и кондитерских изделий. Узнавание (различение) мучных изделий: готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари), требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство с правилами хранения мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знакомство с правилами хранения кондитерских изделий. Способы употребления мучных и кондитерских изделий. Ознакомление с отделом магазина для покупки мучных и кондитерских изделий. Различение отдела мучных и кондитерских изделий от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мучные и кондитерские изделия» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
76.	Мучные кондитерские изделия	и	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «мучные и кондитерские изделия» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мучных и кондитерских изделиях, правилах обработки мучных и кондитерских изделий. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мучные и кондитерские изделия. Соотнесение картинки, модели и названия мучных и кондитерских изделий. Узнавание (различение) мучных изделий: готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари), требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство с правилами хранения мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знакомство с правилами хранения кондитерских изделий. Способы употребления мучных и кондитерских изделий. Ознакомление с отделом магазина для покупки мучных и кондитерских изделий. Различение отдела мучных и кондитерских изделий от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мучные и кондитерские изделия»

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
77.	Мясные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
78.	Мясные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
79.	Мясные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.

			Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
80.	Рыбные продукты	1	Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов. Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
81.	Рыбные продукты	1	Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов. Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные продукты»

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
82.	Рыбные продукты	1	Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов. Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
83.	Продукты и напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о продуктах и напитках. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
84.	Продукты и напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о продуктах и напитках. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных,

			молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов продуктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
85.	Продукты и напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о продуктах и напитках. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов продуктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
86.	Продукты и напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о продуктах и напитках. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов продуктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

87.	Хранение продуктов и напитков в холодильнике	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки в холодильнике» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о хранении продуктов и напитков. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с распределением и хранением продуктов и напитков в холодильнике. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки в холодильнике» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
88.	Хранение продуктов и напитков в холодильнике	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки в холодильнике» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о хранении продуктов и напитков. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с распределением и хранением продуктов и напитков в холодильнике. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки в холодильнике» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
89.	Хранение продуктов и напитков в холодильнике: практическое занятие	1	Техника безопасности при использовании холодильника. Практическое занятие в кабинете СБО (показывание учителем): обучение хранению и распределению продуктов в холодильнике (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца и др.). Безопасное извлечение продуктов из холодильника (с верхних полок, из морозильной камеры, в бьющейся посуде).
90.	Хранение продуктов и напитков	1	Техника безопасности при использовании холодильника. Практическое занятие в кабинете СБО (показывание учителем): обучение хранению и распределению продуктов в холодильнике (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца и др.).

	холодильнике: практическое занятие		Безопасное извлечение продуктов из холодильника (с верхних полок, из морозильной камеры, в быющей посуде).
91.	Уборка помещения: уборка пола веником	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола веником» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об уборке пола веником. Демонстрация веника и совка, технологии уборки пола веником. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола веником». Рассматривание последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, замечание мусора на совок, высыпание мусора в урну). Выполнение задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
92.	Уборка помещения: уборка пыли сухой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли сухой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают сухой тряпкой. Демонстрация тряпки, технологии уборки пыли сухой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
93.	Уборка помещения: уборка пыли мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.

			Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают мокрой тряпкой. Демонстрация отжимания тряпки, технологии уборки пыли мокрой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
94.	Уборка помещения: уборка пыли мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают мокрой тряпкой. Демонстрация отжимания тряпки, технологии уборки пыли мокрой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
95.	Уборка помещения: уборка пыли мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают мокрой тряпкой. Демонстрация отжимания тряпки, технологии уборки пыли мокрой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
96.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.

			Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
97.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
98.	Уборка помещения: уборка пола мокрой тряпкой	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой,

			добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру,мытьепола,выливаниеиспользованнойводы,просушиваниемокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
99.	Уборка территории: инвентарь	1	Экскурсия около школы. Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, метла, лопата, грабли, носилки): показывание инвентаря, повторение названий инвентаря за учителем, показывание инвентаря по просьбе учителя, показывание учителем практического использования инвентаря. Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории.
100.	Уборка территории: практическая работа	1	Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории. Уборка пришкольной территории: сгребание травы и листьев, подметание метлой дорожки.
101.	Уборка территории: практическая работа	1	Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории. Уборка пришкольной территории: сгребание травы и листьев, подметание метлой дорожки.
102.	Уборка территории: практическая работа	1	Выполнение практических упражнений с уборочным инвентарем на пришкольной территории. Уборка пришкольной территории: сгребание травы и листьев, подметание метлой дорожки.
	Итого	102 ч	

**Описание материально – технического обеспечения учебного предмета
«Домоводство».**

Учительский стол.
Учительский стул.
Ученические парты 6
Ученические стулья 7
Ноутбук

Дидактический материал.

№ п/п	Наименование
1	предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением кухонных бытовых предметов, посуды, электрических приборов;
2	пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения и техники безопасности,
3	пиктограммы с изображением действий, операций самообслуживания, используемых при этом предметов и др.
4	обучающие видеоматериалы по заданным темам.

Проверочный материал

№ п/п	Наименование
1	печатный материал

Раздаточный материал

№ п/п	Наименование	Количество
1	рисунки для раскрашивания	

Наглядные пособия

№ п/п	Наименование
	видеоматериалы, презентации,
	мультипликационные фильмы, иллюстрирующие посуду, бытовые приборы, продукты питания, напитки, посуду, одежду, обувь, уборочный инвентарь, процесс уборки помещений и территории;
	рабочие тетради с изображениями бытовых приборов, продуктов питания, напитков, посуды, одежды, обуви, уборочного инвентаря для раскрашивания, вырезания, наклеивания, составления фотоколлажей и альбомов;
	обучающие компьютерные программы, способствующие формированию у детей доступных представлений о хозяйственно-бытовой деятельности.

Учебно – методическая и справочная литература

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания	Кол – во экземпляров
Литература для учителя				
1	Окружающий мир. Осень. Дидактический материал.	С. Вохринцева	Екатеринбург «страна	1

			фантазий» 2000 год	
2	Окружающий мир в специальной (коррекционной) школе	С. В. Кудрина	Москва, «Владос», 2014 г.	6
3	Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью	Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой	СПб.; ЦДК проф. Л.Б.Баряевой 2013.	
4	«Обучение сюжетно-ролевой игре детей с проблемами интеллектуального развития: Учебно-методическое пособие.	Л.Б.Баряева, А.Зарин	СПб.: Изд-во РГРУ А.И.Герцена; Изд-во «Союз», 2011.	
5	Игры-занятия с природным и рукотворным материалом: Методическое пособие.	Баряева Л.Б., Гаврилушкина О.П.	СПб.: НОУ «СОЮЗ», 2005.	
6	Развитие восприятия у детей-форма, цвет, звук.	Башаева Г.В.	Ярославль: «Академия развития», 2007	
7	«Необучаемый» ребенок в семье и обществе. Социализация детей с нарушением интеллекта. – 2-е изд., переработано и дополн.	Шипицина Л.М.	СПб.: Речь, 2005.	
8	Социально – бытовая ориентировка	Бабушкина Л.А, Ковтонюк М.В	М.- 2013 г.	
9	Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе	Смирнова Е.Ю., Панова Н.В.	М.-2014г.	