

БОУ «Кугесьская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии

Рассмотрена и согласована
методическим объединением учителей
по реализации В-2 АООП ОО УО
Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ А.В. Ефимов

Приказ от 30.08.2023 г. № 237-О

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора _____ А.Т. Васильева
от 30.08.2023 г.

Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
для обучающихся с умственной отсталостью
(вариант 2 АООП)
на 2023-2028 годы
5-9 классы

Разработали:
Егорова Е.К.,
Егорова Л.Н.,
Кудрявцева А.А.,
Иванова М. Н.,
Орешина С. А.,
Семенова Е.Н.,
Харитоновна Т.В.,
учителя

п. Кугеси, 2023 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по домоводству разработана на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)".

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

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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

Место учебного предмета в учебном плане школы. Уроки проводятся в 5 классе 3 урока в неделю, 105 часов в год, в 6-9 классах ежедневно 5 часов в неделю, 170 часов в год, 34 учебные недели.

Информация о электронных учебно-методических материалах.

Покупки <https://infourok.ru/razdel-torgovlya-prezentaciya-po-socialno-bytovoj-orientirovke-na-temu-poryadok-priobreteniya-tovara-5413778.html>

Сборник интерактивных уроков по домоводству <https://infourok.ru/sbornik-interaktivnyh-urokov-po-domovodstvu-4518027.html>

Рабочий альбом по домоводству <https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPPrJRXIUFoewruL4Qtm6KLJ9a2pI90XXKwoHjDZxMwGLgeYwQS33aXZetykC5r0VZV7TtmpAWcCnlYXj-PK2eB4SGtOXvrKNLnfEQ6ThNo63SxQc0stvcOo5ln16c1si9e8LeYyjEE8fKmKw%3D%3D%3Fsign%3D1ISqilHa2VbTg9gDBQDuBuWD0jXK8PBVZBOzvQaOMwY%3D&name=418456.docx&posw=1>

Материалы для учителя по предмету «Домоводство»

<https://урок.пф/search?q=домоводство&x=12&y=11>

Учебник по домоводству

file:///C:/Users/user/Downloads/64681_fc73197793bc190f88ec789f7703764a.pdf

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка,

разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

Раздел "Приготовление пищи".

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

Раздел "Уход за вещами".

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

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

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

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

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Ожидаемые личностные результаты:

- 1) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 2) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 3) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

- 4) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 5) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 6) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 7) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 8) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Ожидаемые предметные результаты:

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

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи,

уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

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

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

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Тематическое планирование для 5 класса

№п/п	№ урока в разделе	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел «Покупки»			
1.	1.	Экскурсия в магазин самообслуживания. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1
2.	2.	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1
3.	3.	Складывание покупок в сумку. Виды сумок, ручной клади, тележек	1
4.	4.	Хранение продуктов в домашних условиях. Места хранения	1
5.	5.	Ролевая игра «Продуктовый магазин»	1
6.	6.	Ролевая игра «Покупаем одежду и обувь»	1
7.	7.	Экономическая игра «День рождения»	1
8.	8.	Экономическая игра «Продукты для борща»	1
9.	9.	Обобщение по теме «Покупки»	1
Раздел "Обращение с кухонным инвентарем"			
10.	1.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
11.	2	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
12.	3	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка).	1
13.	4	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1
14.	5	Различение чистой и грязной посуды. Принадлежности для мытья посуды	1
15.	6	Практические упражнения на соблюдение последовательности «Моем посуду»	1
16.	7	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер)	1
17.	8	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, комбайн, холодильник).	1
18.	9	Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
19.	10	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1
20.	11	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1
21.	12	Чайная посуда	1
22.	13	Столовая посуда	1
23.	14	Миксер. Блендер	1
24.	15	Практические упражнения по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
25.	16	Обобщение по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
Раздел "Приготовление пищи"			
26.	1	Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи	1

27.	2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1
28.	3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1
29.	4	Мытье продуктов	1
30.	5	Чистка овощей и фруктов	1
31.	6	Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками	1
32.	7	Нарезание продуктов (кольцами, полукольцами)	1
33.	8	Натирание овощей на тёрке	1
34.	9	Натирание фруктов на тёрке	1
35.	10	Правила гигиены при приготовлении пищи	1
36.	11	Соблюдение последовательности действий при варке продуктов	1
37.	12	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1
38.	13	Соблюдение последовательности действий при выпекании	1
39.	14	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1
40.	15	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1
41.	16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	1
42.	17	Овощной салат	1
43.	18	Блюда из капусты	1
44.	19	Блюда из свеклы	1
45.	20	Дегустация готовых блюд быстрого приготовления	1
46.	21	Фруктовый салат	1
47.	22	Крупы. Правила хранения круп	1
48.	23	Способы приготовления круп. Блюда из круп	1
49.	24	Мука. Применение	1
50.	25	Мучные изделия. Виды	1
51.	26	Хлеб. Виды	1
52.	27	Приготовление бутербродов (алгоритм приготовления)	1
53.	28	Напитки	1
54.	29	Виды кофе и чая	1
55.	30	Приготовление киселя (алгоритм приготовления)	1
56.	31	Морс и компот (алгоритм приготовления)	1
57.	32	Практические упражнения по приготовлению напитков	1
58.	33	Приготовление праздничных блюд	1
59.	21	Кондитерские изделия	1
60.	22	Вредители продуктовых запасов. Насекомые	1
61.	23	Вредители продуктовых запасов. Грызуны	1
62.	24	Обобщение по теме "Приготовление пищи"	1
Раздел "Уход за вещами"			
63.	1	Уход за одеждой	1
64.	2	Инвентарь для ухода за одеждой	1
65.	3	Уход за крупными вещами	1
66.	4	Сортировка белья	1
67.	5	Способы ухода за различными видами тканей	1
68.	6	Ручная стирка. Выбор моющего средства	1
69.	7	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья	1
70.	8	Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	1
71.	9	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1

72.	10	Сортировка белья по цвету, загрязненности, по ткани	1
73.	11	Стиральная машина, ее части	1
74.	12	Установка программы и температурного режима	1
75.	13	Уход за машиной	1
76.	14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
77.	15	Виды стиральных машин	1
78.	16	Установка программы и температурного режима	1
79.	41	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
80.	42	Виды стиральных машин	1
81.	43	Установка программы и температурного режима	1
82.	44	Уход за машиной	1
83.	45	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
84.	46	Виды стиральных машин	1
85.	47	Уход за машиной	1
86.	48	Застылаем кровать. Простынь, покрывало	1
87.	49	Одеяло. Пододеяльник	1
88.	50	Глажение постельного белья	1
89.	51	Складывание постельного белья	1
90.	52	Складывание рубашек, платья, кофты Поддержание порядка в шкафу	1
91.	53	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1
92.	54	Пуговицы. Пришивание пуговицы	1
93.	55	Молнии. Липучки. Пришивание липучек	1
94.	56	Практические упражнения по теме	1
95.	57	Обобщение по теме	1
Раздел «Уборка помещения и территории»			
96.	1	Инвентарь для уборки	1
97.	2	Виды швабр и совков	1
98.	3	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
99.	4	Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Виды пылесосов. Робот-пылесос	1
100.	5	Правила техники безопасности при работе с пылесосом	1
101.	6	Мытье стекла (зеркала)	1
102.	7	Ролевая игра «Моем окна»	1
103.	8	Правила безопасности при мытье окон, правильное поведение летом при открытых окнах	1
104.	9	Инвентарь для работы по уборке территории. Подметание территории	1
105.	10	Значение чистоты для здоровья человека	1
106.	11	Обобщение по разделу «Уборка помещения и территории»	1

Тематическое планирование для 6 класса

№п/п	№ урока в разделе	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел «Покупки»			
1.	1	Виды магазинов. Правила поведения в магазине	1
2.	2	Магазин «Канцтовары».	1
3.	3	Магазин «Одежда»	1
4.	4	Магазин «Обувь»	1
5.	5	Магазин «Мебель»	1
6.	6	Магазин «Продукты»	1
7.	7	Магазин «Электротовары»	1
8.	8	Товары в супермаркете и гипермаркете. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.	1
9.	9	Игра на магнитной доске «Собираем тележку»	1
10.	10	Складывание покупок в сумку. Виды сумок, ручной клади, тележек Хранение продуктов в домашних условиях. Места хранения	1
11.	11	Игра на магнитной доске «Что купили в магазине»	1
12.	12	Ролевая игра «Что купим в магазине»	1
13.	13	Ролевая игра «Каталог магазина». Экономическая игра «Продукты для обеда»	1
14.	14	Обобщение по теме «Покупки»	1
Раздел "Обращение с кухонным инвентарем"			
15.	1.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
16.	2	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
17.	3	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска).	1
18.	4	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1
19.	5	Различение чистой и грязной посуды. Принадлежности для мытья посуды	1
20.	6	Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
21.	7	Практические упражнения на соблюдение последовательности «Моем посуду»	1
22.	8	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер)	1
23.	9	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник).	1
24.	10	Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
25.	11	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1

26.	12	Кухонные шкафы. Содержимое	1
27.	13	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов	1
28.	14	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1
29.	15	Чайная посуда	1
30.	16	Столовая посуда	1
31.	17	Блендер	1
32.	18	Миксер	1
33.	19	Виды терок	1
34.	20	Овощечистка	1
35.	21	Овощерезка, яйцерезка	1
36.	22	Соковыжималка (механическая и электрическая)	1
37.	23	Кофемолка	1
38.	24	Практические упражнения по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
39.	25	Обобщение по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
Раздел "Приготовление пищи"			
40.	1	Правила гигиены при приготовлении пищи	1
41.	2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1
42.	3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1
43.	4	Мытье продуктов	1
44.	5	Чистка овощей, способы приготовления	1
45.	6	Фрукты: очистка и способы приготовления	1
46.	7	Нарезание продуктов (кольцами, полукольцами)	1
47.	8	Натирание овощей на тёрке	1
48.	9	Натирание фруктов на тёрке	1
49.	10	Блюда из фарша. Приготовление фарша	1
50.	11	Блюда из курицы	1
51.	12	Варка продуктов	1
52.	13	Жарение продуктов	1
53.	14	Выпекание	1
54.	15	Варка яиц (алгоритм приготовления)	1
55.	16	Приготовление бутербродов	1
56.	17	Правила приготовления салатов	1
57.	18	Овощной салат	1
58.	19	Фруктовый салат	1
59.	20	Фигурки из фруктов	1
60.	21	Свекла тертая с сыром (алгоритм приготовления)	1
61.	22	Тертая морковь с яблоком (алгоритм приготовления)	1
62.	23	Салат из сырой капусты (алгоритм приготовления)	1
63.	24	Крупы. Виды каш	1
64.	25	Приготовление гречневой каши	1
65.	26	Приготовление геркулесовой каши быстрого приготовления	1
66.	27	Мука. Применение	1
67.	28	Мучные изделия. Виды	1
68.	29	Правила хранения мучных изделий	1
69.	30	Хлеб. Виды	1
70.	31	Приготовление блинов (алгоритм приготовления)	1

71.	32	Напитки	1
72.	33	Чай (алгоритм приготовления)	1
73.	34	Кофе (алгоритм приготовления)	1
74.	35	Приготовление киселя (алгоритм приготовления)	1
75.	36	Морс и компот (алгоритм приготовления)	1
76.	37	Практические упражнения по приготовлению соков из овощей	1
77.	38	Соки из фруктов (алгоритм приготовления)	1
78.	39	Лимонад	1
79.	40	Банановый коктейль	1
80.	41	Молочные продукты. Способы приготовления	1
81.	42	Молочные напитки	1
82.	43	Вредители продуктовых запасов. Вред мух и тараканов	1
83.	44	Кондитерские изделия	1
84.	45	Обобщение по теме "Приготовление пищи"	1
Раздел "Уход за вещами"			
85.	1	Уход за одеждой	1
86.	2	Инвентарь для ухода за одеждой	1
87.	3	Уход за крупными вещами	1
88.	4	Сортировка белья	1
89.	5	Способы ухода за различными видами тканей	1
90.	6	Ручная стирка. Выбор моющего средства	1
91.	7	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья	1
92.	8	Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	1
93.	9	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1
94.	10	Сортировка белья по цвету, загрязненности, по ткани	1
95.	11	Стиральная машина, ее части	1
96.	12	Машинная стирка	1
97.	13	Установка программы и температурного режима	1
98.	14	Уход за машиной	1
99.	15	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
100.	16	Виды стиральных машин	1
101.	17	Сушка и проветривание белья	1
102.	18	Утюг. Различение составных частей утюга	1
103.	19	Гладильная доска	1
104.	20	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1
105.	21	Складывание белья и одежды	1
106.	22	Хранение одежды. Места хранения одежды	1
107.	23	Комоды, шкафы, шкафы-купе	1
108.	24	Чистка одежды	1
109.	25	Уход за обувью.	1
110.	26	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1
111.	27	Просушивание обуви. Виды сушилок для обуви	1
112.	28	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви кремом	1

113.	29	Постельное белье.	1
114.	30	Застылаем кровать. Простынь, покрывало	1
115.	31	Одеяло. Пододеяльник	1
116.	32	Глажение постельного белья	1
117.	33	Складывание постельного белья	1
118.	34	Складывание рубашек, платья, кофты	1
119.	35	Поддержание порядка в шкафу	1
120.	36	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1
121.	37	Пуговицы. Пришивание пуговицы	1
122.	38	Молнии. Ремонт молнии	1
123.	39	Липучки. Пришивание липучек	1
124.	40	Мелкий ремонт одежды и обуви	1
125.	41	Практические упражнения по теме	1
126.	42	Упражнения на магнитной доске по теме	1
127.	43	Игра «Подбери пуговицу»	1
128.	44	Игра «Подбери заплатку»	1
129.	45	Обобщение по теме «Уход за вещами»	1
Раздел «Уборка помещения и территории»			
130.	1	Инвентарь для уборки. Виды тряпок и губок	1
131.	2	Уборка пола. Виды швабр и совков	1
132.	3	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
133.	4	Пылесос. Различение основных частей пылесоса	1
134.	5	Виды пылесосов. Робот-пылесос	1
135.	6	Практические упражнения по теме	1
136.	7	Правила техники безопасности при работе с пылесосом	1
137.	8	Уборка мебели. Уход за мебелью	1
138.	9	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1
139.	10	Уборка обеденного стола	1
140.	11	Мытье стекла (зеркала)	1
141.	12	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1
142.	13	Инвентарь для работы по уборке территории	1
143.	14	Соблюдение техники безопасности при работе по уборке территории	1
144.	15	Уборка бытового мусора	1
145.	16	Подметание территории	1
146.	17	Сгребание прошлогодней травы и листьев	1
147.	18	Уход за уборочным инвентарем	1
148.	19	Вытирание поверхности мебели	1
149.	20	Пыль. Уборка пыли	1
150.	21	Обитатели пыли. Их вред для здоровья человека	1
151.	22	Уборка на пришкольной территории	1
152.	23	Инвентарь для обработки почвы и полива	1
153.	24	Значение чистоты для здоровья человека	1
154.	25	Чистка мягкой мебели	1
155.	26	Практические упражнения по уборке ванной комнаты	1
156.	27	Практические упражнения по уборке кухни	1
157.	28	Практические упражнения по уборке в шкафах, комодах	1
158.	29	Практические упражнения по уборке в спальне	1

159.	30	Практические упражнения по уборке в гостиной	1
160.	31	Ролевая игра «Уборка в детской»	1
161.	32	Ролевая игра «Помогаем маме»	1
162.	33	Средства для уборки	1
163.	34	Правила безопасности при работе с моющими средствами, необходимыми для уборки	1
164.	35	Чистка ковровых покрытий	1
165.	36	Ролевая игра «Моем окна»	1
166.	37	Правила безопасности при мытье окон, правильное поведение летом при открытых окнах	1
167.	38	Уборка придомовой территории в разные времена года	1
168.	39	Обобщение по разделу «Уборка помещения и территории»	1
169.	40	Обобщение по разделам	1
170.	41	Обобщение по разделам	1

Тематическое планирование для 7 класса

№ п/п	№ урока в раз- деле	Наименование разделов и тем	Количес- тво часов
Раздел «Покупки»			
1.	1	Виды магазинов по продаваемым товарам.	1
2.	2	Магазин «Канцтовары», «Электротовары»	1
3.	3	Магазин «Одежда и обувь»	1
4.	4	Магазин «Мебель»	1
5.	5	Магазин «Продукты»	1
6.	6	Игра на магнитной доске «Покупки»	1
7.	7	Супермаркет и гипермаркет	1
8.	8	Экскурсия в магазин самообслуживания. Взвешивание товара. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе:	1
9.	9	Упаковка товара. Складывание покупок в сумку. Виды сумок, ручной клади, тележек	1
10.	10	Хранение продуктов в домашних условиях. Места хранения	1
11.	11	Экономическая игра «День рождения»	1
12.	12	Составление социальной истории «Мы ходили в магазин»	1
13.	13	Экономическая игра «Покупки для семьи»	1
14.	14	Обобщение по теме «Покупки»	1
Раздел "Обращение с кухонным инвентарем"			
15.	1.	Различение предметов посуды (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
16.	2	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
17.	3	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска).	1
18.	4	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1
19.	5	Различение чистой и грязной посуды. Принадлежности для мытья посуды	1
20.	6	Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
21.	7	Практические упражнения на соблюдение последовательности «Моем посуду»	1
22.	8	Бытовые приборы. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер)	1
23.	9	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник).	1
24.	10	Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
25.	11	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1
26.	12	Кухонные шкафы. Содержимое	1
27.	13	Чайная посуда	1
28.	14	Столовая посуда	1
29.	15	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов	1
30.	16	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке	1

		стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	
31.	17	Практические упражнения «Блендер»	1
32.	18	Практические упражнения «Миксер»	1
33.	19	Виды терок	1
34.	20	Овощечистка	1
35.	21	Овощерезка, яйцерезка	1
36.	22	Соковыжималка (механическая и электрическая)	1
37.	23	Кофемолка	1
38.	24	Практические упражнения по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
39.	25	Обобщение по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
Раздел "Приготовление пищи"			
40.	1	Правила гигиены при приготовлении пищи	1
41.	2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1
42.	1	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1
43.	2	Мытье продуктов	1
44.	3	Чистка овощей, способы приготовления	1
45.	4	Фрукты: очистка и способы приготовления	1
46.	5	Нарезание продуктов (кольцами, полукольцами, кубики)	1
47.	6	Натираание овощей на тёрке	1
48.	7	Натираание фруктов на тёрке	1
49.	8	Блюда из фарша. Приготовление фарша	1
50.	12	Блюда из курицы	1
51.	13	Варкапельменей	1
52.	14	Варка яиц (алгоритм приготовления)	1
53.	15	Выпекание	1
54.	16	Жарение котлет	1
55.	17	Приготовление бутербродов	1
56.	18	Правила приготовления салатов	1
57.	19	Овощной салат	1
58.	20	Фруктовый салат	1
59.	21	Фигурки из фруктов	1
60.	22	Свекла тертая с сыром (алгоритм приготовления)	1
61.	23	Тертая морковь с яблоком (алгоритм приготовления)	1
62.	24	Салат из сырой капусты (алгоритм приготовления)	1
63.	25	Крупы. Виды каш	1
64.	26	Приготовление гречневой каши	1
65.	27	Приготовление геркулесовой каши быстрого приготовления	1
66.	28	Мука. Применение	1
67.	29	Мучные изделия. Виды	1
68.	30	Правила хранения мучных изделий	1
69.	31	Хлеб. Виды	1
70.	32	Приготовление блинов (алгоритм приготовления)	1
71.	33	Напитки	1
72.	34	Чай (алгоритм приготовления)	1
73.	35	Кофе (алгоритм приготовления)	1
74.	36	Приготовление киселя (алгоритм приготовления)	1
75.	37	Морс и компот (алгоритм приготовления)	1
76.	38	Практические упражнения по приготовлению соков из овощей	1
77.	39	Соки из фруктов (алгоритм приготовления)	1

78.	40	Лимонад	1
79.	41	Банановый коктейль	1
80.	42	Молочные продукты. Способы приготовления	1
81.	43	Молочные напитки	1
82.	44	Вредители продуктовых запасов. Вред мух и тараканов	1
83.	45	Кондитерские изделия	1
84.	46	Обобщение по теме "Приготовление пищи"	1
Раздел "Уход за вещами"			
85.	1	Уход за одеждой	1
86.	2	Инвентарь для ухода за одеждой	1
87.	3	Уход за крупными вещами	1
88.	4	Сортировка белья	1
89.	5	Способы ухода за различными видами тканей	1
90.	6	Ручная стирка. Выбор моющего средства	1
91.	7	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья	1
92.	8	Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	1
93.	9	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1
94.	10	Сортировка белья по цвету, загрязненности, по ткани	1
95.	11	Стиральная машина, ее части	1
96.	12	Машинная стирка	1
97.	13	Установка программы и температурного режима	1
98.	14	Уход за машиной	1
99.	15	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
100.	16	Виды стиральных машин	1
101.	17	Сушка и проветривание белья	1
102.	18	Утюг. Различение составных частей утюга	1
103.	19	Гладильная доска	1
104.	20	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1
105.	21	Складывание белья и одежды	1
106.	22	Хранение одежды. Места хранения одежды	1
107.	23	Комоды, шкафы, шкафы-купе	1
108.	24	Чистка одежды	1
109.	25	Уход за обувью.	1
110.	26	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1
111.	27	Просушивание обуви. Виды сушилок для обуви	1
112.	28	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви кремом	1
113.	29	Постельное белье.	1
114.	30	Ролевая игра «Заправляем кровать»	1
115.	31	Одеяло. Пододеяльник. Покрывало	1
116.	32	Практические упражнения «Разные подушки и наволочки»	1
117.	33	Складывание постельного белья. Глажение постельного белья	1
118.	34	Складывание рубашек, платья, кофты	1
119.	35	Поддержание порядка в шкафу	1
120.	36	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1
121.	37	Пуговицы. Пришивание пуговицы	1
122.	38	Молнии. Ремонт молнии	1
123.	39	Липучки. Пришивание липучек	1

124.	40	Мелкий ремонт одежды и обуви	1
125.	41	Практические упражнения по теме	1
126.	42	Упражнения на магнитной доске по теме	1
127.	43	Сюжетная игра «Пришиваем пуговицу»	1
128.	44	Игра на магнитной доске «Ремонт одежды. Заплатки»	1
129.	45	Обобщение по теме «Уход за вещами»	1
Раздел «Уборка помещения и территории»			
130.	1	Инвентарь для уборки. Виды тряпок и губок	1
131.	2	Уборка пола. Виды швабр и совков	1
132.	3	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
133.	4	Пылесос. Различение основных частей пылесоса	1
134.	5	Виды пылесосов. Робот-пылесос	1
135.	6	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	1
136.	7	Правила техники безопасности при работе с пылесосом	1
137.	8	Уборка мебели. Уход за мебелью	1
138.	9	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1
139.	10	Уборка обеденного стола	1
140.	11	Мытье стекла (зеркала)	1
141.	12	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1
142.	13	Инвентарь для работы по уборке территории	1
143.	14	Соблюдение техники безопасности при работе по уборке территории	1
144.	15	Уборка бытового мусора	1
145.	16	Подметание территории	1
146.	17	Сгребание прошлогодней травы и листьев	1
147.	18	Уход за уборочным инвентарем	1
148.	19	Вытирание поверхности мебели	1
149.	20	Уборка на пришкольной территории	1
150.	21	Инвентарь для обработки почвы и полива	1
151.	22	Пыль. Уборка пыли	1
152.	23	Обитатели пыли. Их вред для здоровья человека	1
153.	24	Значение чистоты для здоровья человека	1
154.	25	Чистка мягкой мебели	1
155.	26	Практические упражнения по уборке ванной комнаты	1
156.	27	Практические упражнения по уборке кухни	1
157.	28	Практические упражнения по уборке в шкафах, комодах	1
158.	29	Практические упражнения по уборке в спальне	1
159.	30	Практические упражнения по уборке в гостиной	1
160.	31	Ролевая игра «Уборка в детской»	
161.	32	Ролевая игра «Помогаем маме»	1
162.	33	Средства для уборки	1
163.	34	Правила безопасности при работе с моющими средствами, необходимыми для уборки	1
164.	35	Чистка ковровых покрытий	1
165.	36	Ролевая игра «Моем окна»	1
166.	37	Правила безопасности при мытье окон, правильное поведение летом при открытых окнах	1
167.	38	Уборка придомовой территории в разные времена года	1
168.	39	Обобщение по разделу «Уборка помещения и территории»	1

169.	40	Обобщение по разделам	1
170.	41	Обобщение по разделам	1

Тематическое планирование для 8 класса

№п/п	№ урока в разделе	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел «Покупки»			
1.	1	Виды магазинов по продаваемым товарам. Правила поведения в магазине	1
2.	2	Товары для школы.	1
3.	3	Игра на магнитной доске «Покупаем одежду для разных времен года»	1
4.	4	Экономическая игра «Покупка обуви»	1
5.	5	Товары из магазина «Мебель»	1
6.	6	Ролевая игра «Магазины «Продукты» и «Электротовары»	1
7.	7	Касса. Деньги. Хранение денег. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе:	1
8.	8	Складывание покупок в сумку. Виды сумок, ручной клади, тележек	1
9.	9	Экскурсия в магазин самообслуживания. Нахождение нужного товара в магазине. Упаковывание товаров. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1
10.	10	Хранение продуктов в домашних условиях. Места хранения	1
11.	11	Экономическая игра «Подготовка к школе»	1
12.	12	Экономическая игра «День рождения»	1
13.	13	Экономическая игра «Покупка продуктов на день»	1
14.	14	Обобщение по теме «Покупки»	1
Раздел "Обращение с кухонным инвентарем"			
15.	1.	Посуда для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
16.	2	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Правила хранения.	1
17.	3	Практическое использование кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска).	1
18.	4	Практическое использование кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник, лопаточка)	1
19.	5	Практическое использование кухонных принадлежностей (пресс для чеснока, открывалка)	1
20.	6	Виды моющих средств для мытья посуды	1
21.	7	Практические упражнения на соблюдение последовательности «Моем посуду»	1
22.	8	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер)	1
23.	9	Практические упражнения (электрический чайник, холодильник).	1
24.	10	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
25.	11	Экономическая игра «Бытовые приборы»	1
26.	12	Кухонные шкафы. Содержимое	1
27.	13	Практические упражнения «Накрывание на стол»	1
28.	14	Салфетки. Изготовление форм и фигур из салфеток	1
29.	15	Чайная посуда	1
30.	16	Столовая посуда	1
31.	17	Блендер	1

32.	18	Миксер	1
33.	19	Виды терок	1
34.	20	Овощечистка. Овощерезка, яйцерезка	1
35.	21	Мультиварка	1
36.	22	Соковыжималка (механическая и электрическая)	1
37.	23	Кофемолка	1
38.	24	Практические упражнения по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
39.	25	Обобщение по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
Раздел "Приготовление пищи"			
40.	1	Правила гигиены при приготовлении пищи	1
41.	2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1
42.	3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1
43.	4	Мытье продуктов. Чистка овощей, способы приготовления	1
44.	5	Практические упражнения «Готовим в мультиварке»	1
45.	6	Фрукты: очистка и способы приготовления	1
46.	7	Нарезание продуктов (кольцами, полукольцами)	1
47.	8	Натирание овощей на тёрке	1
48.	9	Натирание фруктов на тёрке	1
49.	10	Блюда из фарша. Приготовление фарша	1
50.	11	Блюда из курицы	1
51.	12	Варка продуктов	1
52.	13	Жарение продуктов	1
53.	14	Выпекание	1
54.	15	Варка яиц (алгоритм приготовления)	1
55.	16	Приготовление бутербродов	1
56.	17	Правила приготовления салатов	1
57.	18	Овощной салат	1
58.	19	Фруктовый салат	1
59.	20	Фигурки из фруктов	1
60.	21	Свекла тертая с черносливом, чесноком (алгоритм приготовления)	1
61.	22	Овощной салат из моркови (алгоритм приготовления)	1
62.	23	Салат из морской капусты (алгоритм приготовления)	1
63.	24	Крупы. Виды каш	1
64.	25	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Манная каша»	1
65.	26	Приготовление геркулесовой каши быстрого приготовления	1
66.	27	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления булочки. Практические упражнения с тестом	1
67.	28	Упаковка и хранение мучных изделий	1
68.	29	Хлеб. Виды	1
69.	30	Приготовление блинов с изюмом(алгоритм приготовления)	1
70.	31	Напитки	1
71.	32	Игра на магнитной доске «Варим компот из сухофруктов»	1
72.	33	Чай с мятой (алгоритм приготовления)	1
73.	34	Кофе с молоком (алгоритм приготовления). Виды кофе	1
74.	35	Приготовление киселя (алгоритм приготовления)	1
75.	36	Морс и компот (алгоритм приготовления)	1
76.	37	Практические упражнения по приготовлению соков из овощей	1
77.	38	Соки из фруктов (алгоритм приготовления). Лимонад	1
78.	39	Практические упражнения «Приготовим завтрак»	1

79.	40	Практические упражнения «Приготовим обед»	1
80.	41	Практические упражнения «Приготовим ужин»	1
81.	42	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Суп молочный	1
82.	43	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления ухи. Игра на магнитной доске	1
83.	44	Практическая деятельность. Чистка картофеля. Правила ТБ	1
84.	46	Обобщение по теме "Приготовление пищи"	1
Раздел "Уход за вещами"			
85.	1	Уход за одеждой	1
86.	2	Инвентарь для ухода за одеждой	1
87.	3	Уход за крупными вещами	1
88.	4	Сортировка белья	1
89.	5	Способы ухода за различными видами тканей	1
90.	6	Ручная стирка. Выбор моющего средства	1
91.	7	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья	1
92.	8	Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	1
93.	9	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1
94.	10	Сортировка белья по цвету, загрязненности, по ткани	1
95.	11	Стиральная машина, ее части	1
96.	12	Машинная стирка	1
97.	13	Установка программы и температурного режима	1
98.	14	Уход за машиной	1
99.	15	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
100.	16	Виды стиральных машин	1
101.	17	Сушка и проветривание белья	1
102.	18	Утюг. Различение составных частей утюга	1
103.	19	Гладильная доска	1
104.	20	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1
105.	21	Складывание белья и одежды	1
106.	22	Хранение одежды. Места хранения одежды	1
107.	23	Комоды, шкафы, шкафы-купе	1
108.	24	Чистка одежды	1
109.	25	Уход за обувью.	1
110.	26	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1
111.	27	Просушивание обуви. Виды сушилок для обуви	1
112.	28	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви кремом	1
113.	29	Постельное белье.	1
114.	30	Застылаем кровать. Простынь, покрывало	1
115.	31	Одеяло. Пододеяльник	1
116.	32	Глажение постельного белья	1
117.	33	Складывание постельного белья	1
118.	34	Складывание рубашек, платья, кофты	1
119.	35	Поддержание порядка в шкафу	1
120.	36	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1
121.	37	Пуговицы. Пришивание пуговицы	1
122.	38	Молнии. Ремонт молнии	1
123.	39	Липучки. Пришивание липучек	1
124.	40	Мелкий ремонт одежды и обуви	1

125.	41	Практические упражнения по теме	1
126.	42	Упражнения на магнитной доске по теме	1
127.	43	Практические упражнения по подбору пуговиц	1
128.	44	Практические упражнения по подбору заплаток	1
129.	45	Обобщение по теме «Уход за вещами»	1
Раздел «Уборка помещения и территории»			
130.	1	Инвентарь для уборки. Виды тряпок и губок	1
131.	2	Уборка пола. Виды швабр и совков	1
132.	3	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
133.	4	Пылесос. Различение основных частей пылесоса	1
134.	5	Виды пылесосов. Робот-пылесос	1
135.	6	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	1
136.	7	Правила техники безопасности при работе с пылесосом	1
137.	8	Уборка мебели. Уход за мебелью	1
138.	9	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1
139.	10	Уборка обеденного стола	1
140.	11	Мытье стекла (зеркала)	1
141.	12	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1
142.	13	Инвентарь для работы по уборке территории	1
143.	14	Соблюдение техники безопасности при работе по уборке территории	1
144.	15	Уборка бытового мусора	1
145.	16	Подметание территории	1
146.	17	Стребание прошлогодней травы и листьев	1
147.	18	Уход за уборочным инвентарем	1
148.	19	Вытирание поверхности мебели	1
149.	20	Уборка на пришкольной территории	1
150.	21	Инвентарь для обработки почвы и полива	1
151.	22	Пыль. Уборка пыли	1
152.	23	Обитатели пыли. Их вред для здоровья человека	1
153.	24	Значение чистоты для здоровья человека	1
154.	25	Чистка мягкой мебели	1
155.	26	Практические упражнения по уборке ванной комнаты	1
156.	27	Практические упражнения по уборке кухни	1
157.	28	Практические упражнения по уборке в шкафах, комодах	1
158.	29	Практические упражнения по уборке в спальне	1
159.	30	Практические упражнения по уборке в гостиной	1
160.	31	Средства для уборки	1
161.	32	Правила безопасности при работе с моющими средствами, необходимыми для уборки	1
162.	33	Ролевая игра «Помогаем маме»	1
163.	34	Ролевая игра «Уборка в детской»	1
164.	35	Чистка ковровых покрытий	1
165.	36	Правила безопасности при мытье окон, правильное поведение летом при открытых окнах	1
166.	37	Ролевая игра «Моем окна»	1
167.	38	Уборка придомовой территории в разные времена года	1
168.	39	Обобщение по разделу «Уборка помещения и территории»	1
169.	40	Обобщение по разделам	1
170.	41	Обобщение по разделам	1

Тематическое планирование для 9 класса

№п /п	№ урока в разделе	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел «Покупки»			
1.	1	Планирование покупок.	1
2.	2	Выбор места совершения покупок	1
3.	3	Экскурсия в магазин самообслуживания. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1
4.	4	Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1
5.	5	Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе:	1
6.	6	Складывание покупок в сумку. Виды сумок, ручной клади, тележек	1
7.	7	Хранение продуктов в домашних условиях. Места хранения	1
8.	8	Ролевая игра «Продуктовый магазин»	1
9.	9	Нахождение нужного товара в магазине по вывескам	1
10.	10	Виды магазинов	1
11.	11	Ролевая игра «Покупаем одежду и обувь»	1
12.	12	Экономическая игра «День рождения»	1
13.	13	Экономическая игра «Продукты для борща»	1
14.	14	Обобщение по теме «Покупки»	1
Раздел "Обращение с кухонным инвентарем"			
15.	1.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
16.	2	Посуда для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1
17.	3	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка).	1
18.	4	Узнавание (различение) и практическое использование кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1
19.	5	Различение чистой и грязной посуды. Принадлежности для мытья посуды	1
20.	6	Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1
21.	7	Практические упражнения на соблюдение последовательности «Моем посуду»	1
22.	8	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер)	1
23.	9	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, комбайн, холодильник).	1
24.	10	Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	1
25.	11	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1

26.	12	Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов	1
27.	13	Блендер	1
28.	14	Миксер	1
29.	15	Чайная посуда	1
30.	16	Столовая посуда	1
31.	17	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов	1
32.	18	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола	1
33.	19	Виды терок	1
34.	20	Овощечистка	1
35.	21	Овощерезка, яйцерезка	1
36.	22	Соковыжималка (механическая и электрическая)	1
37.	23	Кофемолка	1
38.	24	Практические упражнения по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
39.	25	Обобщение по теме "Обращение с кухонным инвентарем"	1
Раздел "Приготовление пищи"			
40.	1	Правила гигиены при приготовлении пищи	1
41.	2	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1
42.	3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1
43.	4	Чистка овощей и фруктов	1
44.	5	Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками	1
45.	6	Нарезание продуктов (кольцами, полукольцами)	1
46.	7	Натирание овощей на тёрке	1
47.	8	Натирание фруктов на тёрке	1
48.	9	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет	1
49.	10	Соблюдение последовательности действий при приготовлении ухи	1
50.	11	Соблюдение последовательности действий при варке продуктов	1
51.	12	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1
52.	13	Соблюдение последовательности действий при выпекании	1
53.	14	Соблюдение последовательности действий при варке яйца:	1
54.	15	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	1
55.	16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	1
56.	17	Овощной салат	1
57.	18	Фруктовый салат	1
58.	19	Дегустация готовых блюд быстрого приготовления	1
59.	20	Свекла тертая с чесноком (алгоритм приготовления)	1
60.	21	Фаршированные помидоры (алгоритм приготовления)	1
61.	22	Салат из помидор (алгоритм приготовления)	1
62.	23	Крупы. Правила хранения круп	1
63.	24	Способы приготовления круп. Виды каш	1
64.	25	Мучные изделия. Виды	1
65.	26	Правила хранения мучных изделий	1
66.	27	Практические упражнения с тестом	1
67.	28	Приготовление бутербродов (алгоритм приготовления)	1
68.	29	Напитки	1

69.	30	Виды чая	1
70.	31	Виды кофе	1
71.	32	Приготовление киселя (алгоритм приготовления)	1
72.	33	Морс и компот (алгоритм приготовления)	1
73.	34	Практические упражнения по приготовлению напитков	1
74.	35	Соки из овощей и фруктов (алгоритм приготовления)	1
75.	36	Молочный коктейль	1
76.	37	Приготовление праздничных блюд	1
77.	38	Кондитерские изделия	1
78.	39	Практические упражнения «Приготовим завтрак»	1
79.	40	Практические упражнения «Приготовим обед»	1
80.	41	Практические упражнения «Приготовим ужин»	1
81.	42	Вредители продуктовых запасов. Грызуны	1
82.	43	Вредители продуктовых запасов. Насекомые	1
83.	44	Способы борьбы с вредителями продуктовых запасов	1
84.	45	Обобщение по теме "Приготовление пищи"	1
Раздел "Уход за вещами"			
85.	1	Уход за одеждой	1
86.	2	Инвентарь для ухода за одеждой	1
87.	3	Уход за крупными вещами	1
88.	4	Сортировка белья	1
89.	5	Способы ухода за различными видами тканей	1
90.	6	Ручная стирка. Выбор моющего средства	1
91.	7	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья	1
92.	8	Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку	1
93.	9	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	1
94.	10	Сортировка белья по цвету, загрязненности, по ткани	1
95.	11	Стиральная машина, ее части	1
96.	12	Машинная стирка	1
97.	13	Установка программы и температурного режима	1
98.	14	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1
99.	15	Виды стиральных машин	1
100.	16	Практические упражнения «Стирка шерсти, хлопка, шелка»	1
101.	17	Сушка и проветривание белья	1
102.	18	Утюг. Различение составных частей утюга	1
103.	19	Гладильная доска	1
104.	20	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1
105.	21	Складывание белья и одежды	1
106.	22	Хранение одежды. Места хранения одежды	1
107.	23	Комоды, шкафы, шкафы-купе	1
108.	24	Чистка одежды	1
109.	25	Уход за обувью.	1
110.	26	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1
111.	27	Просушивание обуви. Виды сушилок для обуви	1
112.	28	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви кремом	1
113.	29	Постельное белье.	1
114.	30	Застылаем кровать. Простынь, покрывало	1
115.	31	Одеяло. Пододеяльник	1

116.	32	Глажение постельного белья	1
117.	33	Складывание постельного белья	1
118.	34	Складывание рубашек, платья, кофты	1
119.	35	Поддержание порядка в шкафу	1
120.	36	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1
121.	37	Пуговицы. Пришивание пуговицы	1
122.	38	Молнии. Ремонт молнии	1
123.	39	Липучки. Пришивание липучек	1
124.	40	Мелкий ремонт одежды и обуви	1
125.	41	Практические упражнения по теме	1
126.	42	Упражнения на магнитной доске по теме	1
127.	43	Практические упражнения по пришиванию пуговиц, заплаток	1
128.	44	Практические упражнения по ремонту одежды	1
129.	45	Обобщение по теме «Уход за вещами»	1
Раздел «Уборка помещения и территории»			
130.	1	Инвентарь для уборки. Виды тряпок и губок	1
131.	2	Уборка пола. Виды швабр и совков	1
132.	3	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	1
133.	4	Пылесос. Различение основных частей пылесоса	1
134.	5	Виды пылесосов. Робот-пылесос	1
135.	6	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	1
136.	7	Правила техники безопасности при работе с пылесосом	1
137.	8	Уборка мебели. Уход за мебелью	1
138.	9	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	1
139.	10	Уборка обеденного стола	1
140.	11	Мытье стекла (зеркала)	1
141.	12	Соблюдение последовательности действий при мытье окна	1
142.	13	Инвентарь для работы по уборке территории	1
143.	14	Соблюдение техники безопасности при работе по уборке территории	1
144.	15	Уборка бытового мусора	1
145.	16	Подметание территории	1
146.	17	Сгребание прошлогодней травы и листьев	1
147.	18	Уход за уборочным инвентарем	1
148.	19	Вытирание поверхности мебели	1
149.	20	Уборка на пришкольной территории	1
150.	21	Инвентарь для обработки почвы и полива	1
151.	22	Пыль. Уборка пыли	1
152.	23	Обитатели пыли. Их вред для здоровья человека	1
153.	24	Значение чистоты для здоровья человека	1
154.	25	Чистка мягкой мебели	1
155.	26	Практические упражнения по уборке ванной комнаты	1
156.	27	Практические упражнения по уборке кухни	1
157.	28	Практические упражнения по уборке в шкафах, комодах	1
158.	29	Практические упражнения по уборке в спальне	1
159.	30	Практические упражнения по уборке в гостиной	1
160.	31	Ролевая игра «Уборка в детской»	1
161.	32	Ролевая игра «Помогаем маме»	1
162.	33	Средства для уборки	1
163.	34	Правила безопасности при работе с моющими средствами,	1

		необходимыми для уборки	
164.	35	Чистка ковровых покрытий	1
165.	36	Ролевая игра «Моем окна»	1
166.	37	Правила безопасности при мытье окон, правильное поведение летом при открытых окнах	1
167.	38	Уборка придомовой территории в разные времена года	1
168.	39	Обобщение по разделу «Уборка помещения и территории»	1
169.	40	Обобщение по разделам	1
170.	41	Обобщение по разделам	1