



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА № 4 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

199106, Санкт-Петербург, Средний пр. В.О., д.80 литер А
Тел. (812) 321-36-73, Тел./факс (812) 321-72-06: e-mail 4-kor@mail.ru www.4-kor.ru
ИНН/КПП 7801136687/780101001 ОГРН 1037800060770 ОКПО 52153776

ПРИНЯТА

и рекомендована к использованию
Педагогическим советом
ГБОУ школы № 4 Василеостровского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 31.08.2023

УТВЕРЖДЕНА

Приказом ГБОУ школы №4
Василеостровского района
Санкт-Петербурга
от 110-ОД от 11.09.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету
ДОМОВОДСТВО
для 11 «Б» класса (II вариант)

Учитель:

Дмитриева Надежда Ивановна
высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-методической работе
ГБОУ школы № 4 Василеостровского
района Санкт-Петербурга

_____ С.А. Соловьёв
« ____ » _____ 20 ____ г.

Санкт – Петербург

2023

Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	7

1. ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для обучающихся 11 «Б» класса разработана на основе:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) от 24.11.2022г.;
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми множественными нарушениями развития (в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2), исходя из учета учебного плана ГБОУ школы № 4 Василеостровского района Санкт-Петербурга на 2023-2024 учебный год.

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

Виды и формы организации учебного процесса, содержание предмета, личностные результаты, предметные результаты, базовые учебные действия, система оценки результатов конкретно для каждого обучающегося отражаются в специальной индивидуальной программе развития (СИПР).

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДОМОВОДСТВО

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

Задачи учебного предмета:

- формирование умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи;
- формирование представления об осуществлении покупок;
- формирование умений по уборке помещения;
- формирование представления об уходе за вещами.

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

Общая характеристика учебного предмета «Домоводство»

Ведение 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.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Наше жилище», «Квартира», «Растения в доме», «Покупки и услуги», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Уборка помещений и территории», «Приготовление пищи».

Наше жилище

Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме). Работы во дворе, в огороде, на участке. Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира.

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей. Гостиная, ее функциональное предназначение. План обустройства (зонирование) гостиной. Сон—здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна. Помещение для детей (детская комната). Кухня, ее оборудование. Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате. Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.

Растения в доме.

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.). Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями. Советы цветоводу. Практические работы: посадка, полив, формирование кроны. Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

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.

Обращение с кухонным инвентарем. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

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

Приготовление пищи. Знакомство с рецептами и этапами приготовления разных блюд. Знакомство с пищевой ценностью разных продуктов и способов их переработки и хранения. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом,

сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, очистка вареных овощей, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Уход за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.

Чистка одежды. Чистка верхней одежды при помощи щетки. Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы. Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли.

Чистка и 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.

Место учебного предмета в учебном плане

Предметная область	Учебный предмет	Количество часов в неделю	Количество часов в год
Окружающий мир	Домоводство	5	170

Используемый учебно-методический комплекс

-дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

-оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями ФАООП результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения

образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

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

Достаточный уровень:

- ✓ умение выполнять доступные бытовые виды работ;
- ✓ приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;
- ✓ умение соблюдать гигиенические правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- ✓ умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, инструменты, соблюдая правила безопасности.
- ✓ знать назначения предметов посуды;
- ✓ знать правила пользования кухонными приборами;
- ✓ знать последовательность машинной стирки белья;
- ✓ иметь представления об утюге, как предмете, предназначенного для глажки белья;
- ✓ узнавать (различать) виды магазинов и отделов;
- ✓ узнавание (различение) продуктов;
- ✓ знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи;
- ✓ представление об электроприборах;
- ✓ знать правила работы с уборочным инвентарём.

Личностные результаты:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик - ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога;
- владение правилами поведения в учебной ситуации;
- уважительное отношение к окружающим: взрослым, детям.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

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

Учебно-тематический план

№	Название раздела	Количество часов
1	Посуда	8
2	Покупки	26
3	Обращение с кухонным инвентарем.	25
4	Уход за вещами	18
5	Приготовление пищи.	34

6	Бытовые приборы	6
7	Уборка помещений и территории	26
8	Профессии	4
9	Одежда и обувь	6
10	Квартира и мебель	13
11	Общие вопросы	4
Всего:		170

3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Дата	Содержание
1	Вводный инструктаж по ОТ и ТБ.	01.09	Подготовка своего рабочего места к уроку. Знать, что изучает предмет «Домоводство», связь предмета «Домоводства» с другими предметами школьной программы.
2	Знакомство с предметом «Домоводство».	04.09	Знать правила планирования и совершения покупок.
3	Покупки. Планирование покупок.	5.09	Умение составлять список покупок.
4	Составление списка продуктов.	6.09	Знать денежные купюры, монеты.
5	Расчет денег при планировании покупок.	07.09	Уметь делать расчет денег при планировании покупок.
6	Расчет денег при планировании покупок.	08.09	Практическая работа. Уметь делать расчет денег при планировании покупок.
7	Выбор места совершения покупок.	11.09	Уметь совершать покупки.
8	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	12.09	Знать отделы продовольственных отделов.
9	Отделы магазина, кассы.	13.09	Практическая работа. Знать отделы продовольственных магазинов.
10	Нахождение нужного товара в магазине.	14.09	Практическая работа. Уметь находить нужный товар в магазине.
11	«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	15.09	Уметь находить нужный товар в каталоге.
12	Кухонный инвентарь. Посуда.	18.09	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.
13	Экскурсия в кабинет СБО. Предметы посуды для сервировки стола.	19.09	Знать предметы столовой посуды.
14	Экскурсия в кабинет	20.09	Знать предметы кухонной посуды.

	СБО. Кухонная посуда.		
15	Предметы посуды для сервировки стола.	21.09	Уметь сервировать стол.
16	Кухонная посуда. Практическая работа.	22.09	Различать предметы кухонной посуды.
17	Экскурсия в школьную столовую.	25.09	Уметь отличать грязную посуду от чистой.
18	Сортировка чистой и грязной посуды.	26.09	Уметь сортировать посуду.
19	Очищение остатков пищи с посуды.	27.09	Уметь очищать посуду от остатков пищи.
20	Практическая работа.	28.09	Уметь очищать посуду от остатков пищи.
21.	Хранение посуды.	29.09	Кухня, кухонный шкаф.
22.	Этапы мытья посуды.	02.10	Знать последовательность действий при мытье и сушке посуды.
23.	Практическая работа.	03.10	Соблюдать последовательность действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
24.	Экскурсия в школьную столовую.	04.10	Знать правила хранения посуды.
25.	Приготовление пищи. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	05.10	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.
26.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	06.10	Знать правила гигиены при приготовлении пищи.
27.	Оформление кухни.	09.10	Информационные стенды.
28.	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	10.10	Уметь выбирать продукты для приготовления блюд.
29.	Выбор продуктов для приготовления блюда.	11.10	Практическая работа. Уметь выбирать продукты для приготовления блюд.
30.	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.	12.10	Практическая работа. Уметь выбирать инвентарь для приготовления блюд.
31.	Обработка продуктов.	13.10	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов.
32.	Практическая работа приготовления блюда .	16.10	Уметь пользоваться ножом.

33.	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	17.10	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.
34.	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	18.10	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.
35	Выбор яиц. Варка яиц	19.10	Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц.
36	Правила техники безопасности при варке яиц.	20.10	Знать правила техники безопасности.
37	Кухонный инвентарь для варки яиц.	23.10	Уметь выбирать кухонный инвентарь для варки яиц.
38	Блюда из яиц.	24.10	Знать правила варки яиц «вкрутую», всмятку, в мешочек.
39	Яичница, омлет. Правила ТБ	25.10	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне. Уметь давать полный ответ на поставленные вопросы.
40	Повторение пройденного.	26.10	Дидактические игры на закрепление пройденного материала
41	История бутерброда	06.11	Появления слова «Бутерброд», появление бутербродов на нашем столе просмотр слайд- шоу.
42	Бутерброды и их виды.	07.11	Знать о видах бутербродов.
43	Приготовление бутербродов.	08.11	Технология приготовления бутербродов.
44	Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов.	09.11	Знать о кухонном инвентаре (тарелка, доска, нож) для приготовления бутербродов.
45	Рецепты бутербродов.	10.11	Знать рецепты бутербродов.
46	Техника безопасности при работе с ножом.	13.11	Работа с наглядным материалом; динамические паузы; развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.
47	Приготовление открытых бутербродов.	14.11	Рецепты простых открытых бутербродов.
48	Приготовление закрытых бутербродов.	15.11	Практическая работа: приготовление бутербродов.
49	Сервировка стола к завтраку.	16.11	Выбор посуды и столовых приборов. Практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.
50	Заваривание чая.	17.11	Способы заваривания чая. Практическое упражнение.
51	Сервировка стола к обеду.	20.11	Рассматривание предметных и сюжетных картинок. Составление последовательности действий по картинкам. Практическая работа.
52	Выбор посуды и	21.11	Работа с наглядным материалом; динамические паузы;

	столовых приборов.		развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.
53	Сервировка стола к ужину.	22.11	Выбор посуды и столовых приборов. Практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.
54	Бережное отношение к одежде.	23.11	Рассматривание предметных и сюжетных картинок. Составление последовательности действий по картинкам.
55	Уход за одеждой.	24.11	Пиктограммы по уходу за одеждой.
56	Ручная стирка.	27.11	Практическое занятие.
57	Правила техники безопасности при стирке.	28.11	Рассматривание предметных и сюжетных картинок. Составление последовательности действий по картинкам.
58	Машинная стирка. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	29.11	Работа с наглядным материалом; динамические паузы; развивающие игры, практические задания; специальные ситуации; дидактические игры.
59	Рынки. Виды рынков.	30.11	Беседа о видах рынков. (продуктовые, вещевые). Просмотр презентации, рассматривание иллюстраций.
60	Значение рынка в жизни человека.	01.12	Просмотр презентации, беседа по теме урока.
61	Различие рынка и магазина.	04.12	Рассматривание картинок, просмотр обучающего фильма.
62	Магазины. Виды магазинов.	05.12	Рассматривание картинок, просмотр презентации.
63	Профессии работников магазина: кассир.	06.12	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.
64	Профессии работников магазина: продавец.	07.12	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.
65	Правила поведения в магазине.	08.12	Просмотр картинок, игра "Правильно или неправильно", разбор социальных историй.
66	Сезонные работы в доме.	11.12	Иметь представление о сезонных работах, уметь самостоятельно наводить порядок.
67	Виды сезонных работ.	12.12	Иметь представление о видах сезонных работ. Знать основные приемы ухода за жилищем. Уметь составлять перечень сезонных работ в доме, на участке, содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме
68	Значение фруктов в питании человека.	13.12	Беседа с просмотром презентации, работа с трафаретами, слушание загадок и стихов о фруктах.
69	Варим варенье.	14.12	Беседа о разных видах варенье, просмотр презентации об этапах варки варенья, игра "Попробуй на вкус"
70	Джем и повидло.	15.12	Беседа о приготовлении джема и повидла. Различение повидла и джема, дегустация повидла и джема.
71	Кисель и компот.	18.12	Беседа о способах приготовления напитков.
72	Значение овощей в питании человека.	19.12	Представление о пищевых ценностях овощей, о видах овощей, используемых в кулинарии.
73	Консервирование овощей.	20.12	Рассмотреть различные виды консервирования; ознакомить с основными способами заготовки продуктов. Компьютерная презентация.

74	Подготовка овощей для приготовления блюд.	21.12	Беседа о подготовке овощей, просмотр разных овощей и способах их подготовки.
75	Овощные блюда.	22.12	Просмотр рецептов блюд из овощей и этапах их приготовления. Просмотр рецептов.
76	Салаты.	25.12	Изучение приготовления салатов из овощей. Знакомство с видами салатов, технология приготовления салатов.
77	Винегрет.	26.12	Теоретическое учение приготовления салата «Винегрет». Знакомство с необходимыми ингредиентами для приготовления салата «Винегрет».
78	История хлеба.	27.12	Представления о появлении хлеба в жизни человека; о разновидностях муки и хлеба Просмотр презентации.
79	Профессия пекаря.	28.12	Просмотр презентации, работа с рабочими листами с заданиями по теме урока Словарная работа: замес, брожение, разделка, расстойка.
80	Повторение пройденного.	29.12	Дидактические игры на закрепление пройденного материала.
81	Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из дрожжевого теста	09.01	Беседа с просмотром презентации, рассматривание картинок, лепка из теста.
82	Изделия из песочного теста.	10.01	Раскрашивание, рассматривание иллюстраций.
83	Слоеное тесто и ассортимент изделий из слоеного теста.	11.01	Беседа с просмотром презентации, работа с раскрасками, рассматривание иллюстраций.
84	Бисквитное тесто и ассортимент изделий из бисквитного теста.	12.01	Беседа с просмотром презентации, аппликация "Пирожное", рассматривание иллюстраций.
85	Профессия кондитер.	15.01	Рассматривание картинок, просмотр презентации. Работа с раскрасками.
86	Хлебобулочные изделия.	16.01	Беседа о видах хлебобулочных изделий. Видео презентация.
87	История молока.	17.01	Беседа о молоке, просмотр презентации, слушание стихов.
88	Молочные продукты	18.01	Представление об ассортименте молочных продуктов и их необходимости ежедневного использования в пищу. Просмотр презентации.
89	История творога	19.01	Просмотр презентации, работа на рабочих листах
90	Блюда из творога	22.01	Просмотр рецептов блюд из творога, этапов их приготовления. Составление рецептов.
91	Секреты сметаны	23.01	Просмотр презентации, работа на рабочих листах.
92	Сливочное масло.	24.01	Представлений о процессе выращивания, свойствах, качествах и способах переработки злаковых культур, о полезных свойствах каши для развития здорового организма.
93	Растительное масло.	25.01	Просмотр презентации, беседа о растительном масле, его свойствах и ценности.
94	История	26.01	Ознакомление с историей создания мороженого и с

	мороженого.		основой его производства в наше время.
95	Виды мороженого.	29.01	Просмотр презентации по теме урока, игра "Собери мороженое".
96	Откуда появилась каша.	30.01	Познакомить детей с процессом выращивания злаковых культур, свойствами крупы, названиями техники и бытовыми приборам.
97	Виды круп и их хранение.	31.01	Знакомство с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности. Определять виды круп по внешним признакам.
98	Польза каши.	01.02	Беседа о пользе каши в рационе детского питания.
99	Как приготовить кашу.	02.02	Просмотр рецептов каш и этапов их приготовления. Составление рецептов.
100	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня).	05.02	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом.
101	Ежедневные гигиенические процедуры.	06.02	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом.
102	Режим смены белья, носков, чулок.	07.02	Знать основные гигиенические индивидуальные правила пользования вещами.
103	Хранения вещей индивидуального пользования.	08.02	Знать основные гигиенические и индивидуальные правила пользования вещами. Уметь хранить свои вещи.
104	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.	09.02	Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания.
105	Мясо	12.02	Уметь приготовить блюдо из мяса на картинках.
106	Молоко и яйца.	13.02	Знать правила хранения молока и яиц.
107	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения	14.02	Знать правила хранения ягод, фруктов и овощей.
108	Мука	15.02	Иметь представление об изделиях из муки и правила хранения мучных изделий.
109	Меню	16.02	Знакомство с понятием меню, уметь составлять меню для обеда, ужина.
110	Полуфабрикаты	19.02	Иметь представление о полуфабрикатах. уметь их готовить.
111	Первичная обработка.	20.02	Уметь производить первичную обработку.
112	Газовая плита	21.02	Правила пользования газовой плитой.
113	Электроплита	22.02	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.
114	Холодильник, морозильник	23.02	Правила пользования холодильником, морозильником.
115	Бытовые электроприборы	26.02	Правила пользования электроприборами и бытовыми приборами на кухне.
116	Дидактические игры по теме.	27.02	Дидактическая игра «Я на кухне».
117	Экскурсия в	28.02	Презентация «Школьный кабинет».

	кабинеты.		
118	Растения сада и огорода (повторение).	29.02	Настольные игры «Посади огород».
119	Значение овощей, фруктов, ягод для детей	01.03	Рассматривание сюжетных картинок по теме.
120	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	04.03	Уметь правильно хранить овощей, фруктов, ягод.
121	Овощные и фруктовые салаты	05.03	Уметь готовить овощные и фруктовые салаты.
122	Фруктовый мусс, коктейли из соков.	06.03	Просмотр презентации «Приготовление соков».
123	Видеофильм «Наша дача»	07.03	Просмотр и обсуждение фильма.
124	Пословицы о красоте и здоровье.	08.03	Толкование пословиц о красоте и здоровье.
125	Внешняя красота, ее правила	11.03	Иметь представление о красоте и здоровье, уметь ухаживать за собой.
126	Понятие о здоровом образе жизни.	12.03	Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.
127	Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.	13.03	Здоровье, спорт, интересный досуг- красота жизни.
128	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.	14.03	Знать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом, волосами.
129	Гигиенические правила для девушек, юношей	15.03	Знать гигиенические правила девушек, юноши, соблюдать их.
130	Косметические средства для молодых людей.	18.03	Знать гигиенические средства для девушек, юношей, соблюдать их.
131	Повторение пройденного.	19.03	Дидактические игры на закрепление пройденного материала.
132	Гигиенические уголки, их оборудование	20.03	Создание гигиенических мест в доме.
133	Нравственное здоровье. Культура речи.	21.03	Иметь представление о нравственных правилах, культура поведения в разных ситуациях.
134	Нравственное здоровье (этика отношений между сверстниками).	22.03	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки.
135	Поведение в общественных местах.	25.03	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, знать правила поведения в общественных местах.
136	Правила обращения к незнакомому человеку. Правила	08.04	Знать правила обращения и знакомства с незнакомыми людьми.

	знакомства.		
137	Правила выхода конфликтной ситуации в семье, с друзьями.	09.04	Знать правила выхода из конфликтной ситуации.
138	Правила поведения в гостях	10.04	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, поведение в гостях.
139	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	11.04	Иметь представление о здоровом образе жизни, уметь планировать отдых для всех членов семьи.
140	Виды досуга	12.04	Работа с иллюстрациями по теме: «Досуг».
141	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности	15.04	Коллекционирование, фотография, походы и др. Иметь представление о досуге как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности.
142	Традиции в семье.	16.04	Знать о разновидностях досуга, уметь с пользой проводить свободное время.
143	Дидактические игры по теме	17.04	Рассказы учащихся о семье, о ближайших родственниках, представление генеалогического древа семьи.
144	Просмотр презентации «Мы умеем отдыхать»	18.04	Коллекционирование, фотография, походы и др. Иметь представление о досуге как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности.
145	Отдых как часть режима дня, недели.	19.04	Знать о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели.
146	Бездеятельность и отдых.	22.04	Иметь представление о видах развлечений. Уметь различать развлечение с отдыхом.
147	Развлечения, виды развлечений	23.04	Прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры. Настольные игры.
148	Планирование отдыха на лето.	24.04	Уметь планировать отдых на лето.
149	Отпуск, расчет дней для отдыха	25.05	Знакомство с понятием «отпуск, расчет».
150	Бюджет отдыха.	26.04	Иметь представление о бюджете семьи и планировании отдыха.
151	Подготовка к путешествию.	29.04	Уметь организовать свой отдых и развлечения с пользой. Знать, как подготовиться к путешествию. Выбор места для отдыха, выбор транспорта, оплата проезда.
152	Сюжетно-ролевая Игра «Путешественники»	30.04	Обучающая игра.
153	Для чего нужна вода	01.05	Раскрашивание картинок из книги-раскраски
154	Чистая и грязная вода	02.05	Настольные игры.
155	Роль воды для человека	03.05	Водный баланс организма человека. Норма потребления воды. Питьевая вода, техническая вода, родники, минеральная вода. Просмотр диска «Двинская минеральная вода».
156	Роль воды для растений	06.05	Наблюдение за растениями в классе.

157	Водоемы нашей Родины.	07.05	Работа с картами.
158	Реки и озера Ленинградской области.	08.05	Видео экскурсия.
159	Нева-главная река Санкт-Петербурга.	09.05	Изготовление макета реки.
160	Видео экскурсия по рекам и каналам нашего города.	10.05	Просмотр презентации.
161	Сюжетно-ролевая игра «Семейный отдых»	13.05	Здоровье семьи, экономное питание, уютный быт, воспитание детей. Полезные советы.
162	Весенние работы в саду.	14.05	Просмотр видео сюжетов о весенних работах в саду.
163	Домашний умелец.	15.05	Настольные игры.
164	Полезные советы огороднику.	16.05	Раскрашивание сюжетных картинок.
165	Выращиваем цветы.	17.05	Работа с пазлами «Садовые цветы».
166	Просмотр презентации «Моя клумба»	20.05	Обсуждение презентации.
167	Виды комнатных растений.	21.05	Экзотические растения (кактус, лимонное дерево). Знать видов комнатных растений.
168	Сюжетно-ролевая «Один дома».	22.05	Повторение правил безопасности в квартире.
169	Правила поведения на воде	23.05	Просмотр видео фильма.
170	Повторение пройденного	24.05	Практическая работа : посадка лука, посев укропа, петрушки.

Программа выполняется за счёт уплотнения часов