

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Красноярского края**

**МКУ «Управление образования» Енисейского района**

**МБОУ Озерновская СОШ №47**

**УТВЕРЖДЕНО**

**Директор МБОУ  
Озерновская СОШ № 47**

---

**Драчук Г.А.  
Приказ № 01–04-379  
от «29» августа 2024 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Домоводство»**

**для обучающихся с умственной отсталостью**

**(интеллектуальными нарушениями) вариант 2**

**9 класс**

**Озерное 2024**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

- Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 и в соответствии со следующими нормативными документами:

- федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Учебный предмет «Домоводство». относится к предметной области (Окружающий мир) и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 9 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 5 часа в неделю, 170 часа в год (5 часа в неделю).

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

### **Задачи:**

- формирование представлений о гармоничном единстве природного и рукотворного мира и о месте в нём человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования.
- формирование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно- преобразующей деятельности;
- формирование интереса к разнообразным видам труда;
- развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- развитие сенсомоторных процессов, руки, глазомера через формирование практических умений; формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности;
- духовно-нравственное воспитание и развитие социально ценных качеств личности.

### **СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося 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.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

#### Содержание разделов

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Покупки	25	
2	Уход за вещами	30	
3	Обращение с кухонным инвентарём	25	
4	Приготовление пищи	45	
5	Уборка помещений и территории	45	
	Итого:	170	

## **I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Личностные**

- осознание, что может, а что ему пока не удастся;
- сообщение о дискомфорте, вызванном внешними факторами (температурный режим, освещение и. т.д.);
- осознание, что определенные его действия несут опасность для него;
- умение устанавливать и поддерживать контакты;
- проявление мотивации благополучия (желание заслужить одобрение, получить хорошие отметки);

- принятие и оказание помощи;
- осознание ответственности, связанную с сохранностью его вещей: одежды, игрушек, мебели в собственной комнате;
- осознание себя представителем определенной профессии,
- осознание своих характерных особенностях и предпочтениях;
- знание норм и правил поведения, на основе которых в дальнейшем складываются этически ценные формы общения.

### **Предметные (возможные) результаты**

- развивают способность к концентрации внимания на предмете, выполняемом действии, операции;
- формируют двигательные стереотипы при выполнении элементарных действий (вытирают поверхности, намачивают и отжимают губки или тряпки, скатывают пластичный материал в «шарики» и «колбаски», отрезают части от целого и т.п.).
- овладевают знаниями о функциональном назначении бытовых предметов, инструментов (узнают предметы на картинках и пиктограммах);
- формируют умения совершать действия (операции) в соответствии с алгоритмом;
- умеют ориентироваться на подсказки для выполнения операций в ходе занятий домоводством в виде графических символов, мануальных знаков, пиктограмм, картинок, фотографий, устного сопровождения;
- умеют принимать помощь взрослого или одноклассников в процессе выполнения различных операций при работе по дому или в классе;
- умеют найти нужный товар в магазине и совершить покупку, соблюдая последовательность действий при самостоятельном взвешивании товара;
- используют бытовые приборы по назначению;
- умеют обращаться с посудой, мыть и определяют место для

хранения;

- узнают и различают продукты питания;
- знают способы обработки различных продуктов;
- соблюдают последовательность действий при приготовлении блюд.
- знают виды стирки и их особенности (ручная и машинная);
- соблюдают последовательность действий при ручной и машинной

стирке;

- знают приемы чистки одежды и ухода за обувью;
- знают приемы ухода за мебелью;
- осваивают умения по уборке полов в помещениях;
- соблюдают последовательность действий при мытье стекол, зеркал;
- осваивают трудовые умения по уборке бытового мусора, сгребанию

снега, подметания территории;

- знают способы ухода за уборочным инвентарем.

### **Система оценки достижения**

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной образовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося.

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.

## II. Тематическое планирование

№	Тема предмета	Кол-во часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Дата
<b>Покупки – 25 часа</b>					
1	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Мы идем в магазин	Работают с предметными картинками: составляют списки покупок Составляют алгоритм действий перед походом в магазин Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают (показывают) на вопросы Просматривают презентацию к уроку	
2	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	В мире профессий: профессии работников магазина	Работают с предметными картинками: различают и называют (показывают) виды профессий. Просматривают презентацию к уроку	
3	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Покупатель-продавец	Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают (показывают) на вопросы Просматривают презентацию к уроку	
4	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Нахождение нужного товара в магазине	Работают с предметными картинками: составляют список покупок с Составляют алгоритм действий перед походом в магазин Различают и называют (показывают) товар, места его продажи, выбор отдела магазина Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают на вопросы	
5	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Ориентировка в магазине	Работают с предметными картинками: различают и называют (показывают) отделы магазина, кассы, места для хранения личных вещей и корзинок для товара Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, работают отвечают (показывают) на вопросы Просматривают презентацию к уроку	

6	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Взвешивание товара	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают (показывают) на вопросы	
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Складывание продукта в пакет	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают (показывают) на вопросы Просматривают презентацию к уроку	
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Выкладывание товара на ленту	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают (показывают) на вопросы Просматривают презентацию к уроку	
9	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Правила поведения в магазине	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
10	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Оплата товара	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
11	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Деньги	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Покупка продуктов питания	Выполняют действий по инструкции учителя Дидактическая игра "Магазин"	
14	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине	Выполняют действий по инструкции учителя Дидактическая игра «Магазин игрушек»	

15	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	Складывание покупок в сумку	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
16	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Места хранения продуктов. Холодильник	Работают с предметными картинками: различают и называют (показывают) виды электроприборов. Просматривают презентацию к уроку	
17	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Правила хранения молочных продуктов	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
18	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Правила хранения мясных продуктов	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
19	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Правила хранения кондитерских изделий	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
20	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Сроки хранения продуктов	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
21	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Правила пользования холодильником	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают, Просматривают презентацию к уроку	
22	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Правила хранения продуктов	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
23	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Места хранения овощей	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
24	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Раскладывание продуктов по полочкам холодильника	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
25	Раскладывание продуктов в места хранения	1	Обобщающий урок по разделу «Покупки»	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

**Уход за вещами - 30**

26	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку	1	Различение видов стирок	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
27	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку	1	Определение необходимости стирки	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
28	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку	1	Моющие средствами для стирки	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
29	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья,	1	Отмеривание необходимого количества моющего средства	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

	застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку				
30	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
31	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку	1	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
32	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку	1	Застирывание белья	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

33	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья,	1	Полоскание белья	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
34	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья	1	Выжимание белья	Выполняют действий по инструкции учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
35	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья	1	Вывешивание белья на просушку	Выполняют действий по инструкции учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты	
36	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья	1	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
37	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание	1	Правила техники безопасности при работе с машиной-автомат	Выполняют действий по инструкции учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

	дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.				
38	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.	1	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье)	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	24.10
39	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.	1	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань)	Выполняют действий по инструкции учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс	25.10
40	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.	1	Сортировка белья по назначению (постельное, кухонное белье, одежда)	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	25.10

41	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.	1	Сортировка белья по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки)	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают на карточках Пекс	
42	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.	1	Закладывание белья перед стиркой, закрывание дверцы машины	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают на карточках Пекс	
43	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.	1	Насыпание порошка, установка программы и температурного режима. Запуск машины	Выполняют действий по инструкции учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
44	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.	1	Отключение машины, вынимание белья.	Выполняют действий по инструкции учителя Работают с предметными картинками, карточками Пекс	

45	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.	1	Правила сушки белья. Приспособления для сушки белья	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
46	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
47	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1	Определение необходимости чистки (мытья) обуви	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс	
48	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Знание (различение) средств для чистки обуви	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
49	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Подготовка емкости для мытья обуви	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
50	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Намачивание и отжимание тряпки	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

51	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Протирание обуви сухой тряпкой для снятия грязи	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
52	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Мытье обуви над тазом	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
53	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Вытирание обуви	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
54	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Соблюдение последовательности и действий при мытье обуви	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
55	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви	1	Выбор чистящего средства. Чистка обуви	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

**Обращение с кухонным инвентарем - 25**

56	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Различение кухонного инвентаря	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
57	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды	1	Различение чистой и грязной посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

	моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка				
58	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Очищение остатки пищи с посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
59	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Замачивание посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
60	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Протирание посуды губкой	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
61	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Ополаскивание посуды	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

2	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Сушка посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
63	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
64	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	Хранение посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
65	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Техника безопасности при работе с электробытовым прибором	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
66	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Перечень электроприборов, используемых в быту	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
67	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Перечень электроприборов, используемых в быту	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

88	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Перед включением смотрим, чтоб на приборе не было повреждений	Работают с сюжетными картинками. Слушают учителя Просматривают видео инструкции и видео сюжеты	
69	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Обращение со штепсельной вилкой(включение выключение)	1.Работают с сюжетными картинками. 2.Слушают учителя 3. Просматривают видео инструкции и видео сюжеты	
70	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Не оставляй в розетке зарядное устройство	1.Работают с сюжетными картинками. 2.Слушают учителя 3. Просматривают видео инструкции и видео сюжеты	
71	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Пользование сетевыми фильтрами для исключения возгорания	1.Работают с сюжетными картинками. 2.Слушают учителя 3. Просматривают видео инструкции и видео сюжеты	
72	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	1	Последовательность действий при пользовании электроприборами	1.Работают с сюжетными картинками. 2.Слушают учителя 3. Просматривают видео инструкции и видео сюжеты	
73	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Сервировка праздничного стола к чаепитию	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
74	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Столовое белье (скатерть/ салфетки)	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

75	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	1	Раскладывание столовых приборов и посуды	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
76	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	1	Соблюдение последовательности и действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды	Просматривают презентацию к уроку 2.Выполняют инструкцию педагога	
77	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	1	Соблюдение последовательности и действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	

78	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	1	Соблюдение последовательности и действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
79	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	1	Правила безопасной работы на кухне	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Выполняют инструкцию педагога	
80	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	Этикет за праздничным столом	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Выполняют инструкцию педагога	
<b>Приготовление пищи- 45</b>					

81	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	1	Правила гигиены при приготовлении пищи	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Выполняют инструкцию педагога	
82	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	1	Правила техники безопасности при работе с электроплитой	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
83	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	1	Включение электрической плиты. Установка температуры для жарки	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Выполняют инструкцию педагога	

84	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 ил ипереворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта	1	Наливание масла на сковороду	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Выполняют инструкцию педагога	
85	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	1	Выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку.	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Выполняют инструкцию педагога	

86	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	1	Установка таймера на определенное время . Перемешивание/ переворачивание продукта,	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс Выполняют инструкцию педагога	
87	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	1	Выключение плиты. Снятие готового продукта	Просматривают презентацию к уроку Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс Выполняют инструкцию педагога	

88	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	1	Повторяем технику безопасности при работе с электробытовыми приборами	<p>Слушают учителя</p> <p>Работают с предметными картинками</p> <p>Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс.</p> <p>Просматривают видеосюжеты</p>	
89	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	1	Включение духовки и выставление требуемой температуры	<p>Слушают учителя</p> <p>Работают с предметными картинками</p> <p>Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс.</p> <p>Просматривают видеосюжеты</p>	

90	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	1	Смазывание противня растительным маслом кулинарной кистью, распределяя его равномерно по всей поверхности	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты	
91	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	1	Выкладывание на противень полуфабрикатов лопаткой или руками	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты	
92	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	1	Установка противня в духовку, устанавливая его в пазы на среднем уровне духовки.	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты	

	<p>противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи</p>				
93	<p>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</p>	1	<p>Устанавливаем время приготовления блюда в соответствии с рецептом.</p>	<p>Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты</p>	
94	<p>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</p>	1	<p>Открываем духовку и ждем несколько минут, вытаскиваем специальными варежками готовое блюдо</p>	<p>Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты</p>	

95	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	1	Установление регулятора температуры на 0. Таймер выключаем в исходное положение, выключаем духовку	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты	
96	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	1	Кухонная плита. Правила пользования электрической плитой	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают с помощью карточек Пэкс. Просматривают видеосюжеты	
97	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	1	Кухонный инвентарь	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

98	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, внимание яиц	1	Таймер, установка времени	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
99	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, внимание яиц	1	Мытьё яиц. Закладывание яиц в кастрюлю	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
100	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, внимание яиц	1	Соблюдение последовательности действий при варке яиц	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

101	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	1	Вынимание яиц Действия при готовности яиц, использование шумовки	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
102	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)	1	Правила гигиены при приготовлении пищи. Правила техники безопасности при работе с ножом	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
103	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)	1	Сроки хранения продуктов	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
104	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов(хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря	1	Подготовка продуктов для приготовления бутерброда	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

	(тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор)				
105	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)	1	Подготовка кухонного инвентаря для приготовления бутерброда	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
106	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)	1	Правила нарезки продуктов	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
107	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)	1	Использование готовой нарезки, сроки годности	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

108	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)	1	Намазывание хлеба маслом (сливочным)	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
109	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)	1	Сборка бутерброда	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
110	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	1	Правила гигиены при приготовлении пищи	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
111	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный	1	Салаты и их виды	Слушают учителя Работают с предметными картинками	

	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			3. Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают 4. Просматривают презентацию к уроку	
112	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	1	Подготовка продуктов для приготовления салата	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
113	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,	1	Подготовка кухонного инвентаря для приготовления салата	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	

	добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов				
114	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	1	Правила техники безопасности при работе с ножом	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
115	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	1	Нарезка овощей. Открывание банок	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
116	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница,	1	Виды растительных масел в питании	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	

	ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов				
117	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	1	Обобщающий урок на тему: «Приготовление салата» Украшение салатов	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
118	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.	1	Знакомство с полуфабрикатами	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
119	Соблюдение последовательности действий при приготовлении	1	Котлеты и их виды (мясные, овощные)	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя	

	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.			Работают с предметными картинками	
120	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.	1	Подготовка продуктов для котлет	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
121	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,	1	Подготовка кухонного инвентаря для приготовления котлет	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

	выключение электрической плиты, снятие котлет.				
122	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.	1	Правила пользования электрической плитой, техника безопасности	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

123	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.	1	Соблюдение правил при работе с маслом. Наливание масла в горячую сковородку	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
124	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.,	1	Соблюдение последовательности и действий при приготовлении котлет	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

125	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.	1	Выкладывание горячих котлет на тарелку	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
<b>Уборка помещений и территории - 45</b>					
126	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	1	Путешествие в мир мебели	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	

127	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	1	Наполнение таза водой. Приготовление тряпок (салфеток) для мытья поверхностей мебели Наполнение таза водой. Приготовление тряпок (салфеток) для мытья поверхностей мебели	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
128	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	1	Виды моющих средств. Назначение, применение.	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

129	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	1	Вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
130	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	1	Раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды в унитаз	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками Просматривание видеофрагментов	
131	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	1	Дом в котором я живу	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
132	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	1	Уборочный инвентарь помещений. Назначение, применение. Подготовка к хранению	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	

133	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	1	Правила техники безопасности при работе уборочным инвентарем	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
134	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	1	Правила уборки	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
135	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	1	Сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
136	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	1	Путешествие в город бытовой техники Правила техники безопасности при работе с пылесосом	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	

137	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	1	Устройство пылесоса Подготовка пылесоса к работы	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
138	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	1	Вставление вилки в розетку, включение пылесоса, установка регулятора мощности. Чистка поверхности мебели пылесосом	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
139	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	1	Соблюдение последовательности и действий при уборке пылесосом	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

140	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	1	Выключение (поворот рычага, нажатие кнопки, вынимание вилки из розетки. Отсоединение съемных деталей	Просматривают презентацию к уроку Слушают учителя Работают с предметными картинками	
141	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	1	Наполнение емкости водой для мытья полов	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
142	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	1	Добавление моющего средства в воду. Техника безопасности при работе с моющими средствами	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
143	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	1	Намачивание и отжим тряпки для мытья пола	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

144	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	1	Моющие средства	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
145	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	1	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают	
146	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	1	Техника безопасности при мытье стекла. Инвентарь для мытья окон	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
147	Соблюдение последовательности действий при мытье окна:	1	Подбор емкости для мытья окон. Наливание воды в	Слушают учителя Работают с предметными	
	наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды	1	емкость	картинками 3. Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают 4. Просматривают презентацию к уроку	

148	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	1	Добавление моющего средства	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
149	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	1	Мытье рамы, мытье стекла, вытирание рамы, вытирание стекла	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
150	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	1	Соблюдение последовательности и действий при мытье окна	Слушают учителя Работают с предметными картинками Смотрят видефрагменты. Отвечают с помощью карточек Пэкс	
151	Уборка бытового мусора	1	Техника безопасности при уборке мусора	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: карточки рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
152	Уборка бытового мусора	11	Спецодежда для уборки мусора, перчатки	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: карточками Пэкс рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	

153	Уборка бытового мусора	1	Уборка одного вида мусор(пластиковые бутылки, фантики, бумажки и т.д.)	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: карточками Пэкс рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к урок	
154	Уборка бытового мусора	1	Складывание мусора в емкость (ведро , тележка	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: карточками Пэкс рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к уроку	
155	Уборка бытового мусора	1	Контейнеры для мусора. Назначение контейнеров	Слушают учителя Работают с предметными картинками Работают с сюжетными иллюстрациями: карточками Пэкс рассматривают, отвечают Просматривают презентацию к урок	
156	Подметание территории	1	Разучиваем движения метлой	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
157	Подметание территории	1	Постановка рук на черенке метлы	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
158	Подметание территории	1	Инвентарь для подметания территории	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
159	Подметание территории	1	Ручная уборка метлами и веерными граблями	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
160	Подметание территории	1	Сбор мусора в ведра и контейнеры	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
161	Сгребание травы и листьев	1	Одеваем защитную одежду, перчатки	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	

162	Сгребание травы и листьев	1	Техника безопасности при работе с граблями	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
163	Сгребание травы и листьев	1	Учимся работать граблями	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
164	Сгребание травы и листьев	1	Очищаем зубцы грабель от листьев	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
165	Сгребание травы и листьев	1	Погрузка листьев в тачку или носилки руками, отправка в мусорный контейнер или яму	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
166	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега	1	Инвентарь для уборки снега	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
167	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега	1	Учимся сгребать снег лопатой	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
168	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега	1	Учимся сгребать снег от центра площадки к краям	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
169	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега	1	Пользуемся скребком при уборке слежавшегося снега	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	
170	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега лопатой	1	Учимся перебрасывать снег лопатой за пределы расчищаемой территории	Слушают учителя Работают с предметными картинками. Смотрят видео инструкцию	