

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Саратовской области  
«Школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам №5 г. Саратова».

---

«Рассмотрено и принято»  
на заседании педагогического совета,  
протокол от «31» 08 2023г. № 1

«Согласовано»  
« 31 » 08 2023г.  
Заместитель директора по УВР  
О.М. Комарова (О.М. Комарова)

«Утверждаю»  
« 31 » 08 2023г.  
Директор ГБОУ СО  
«Школа-интернат АОП №5 г. Саратова»  
О.К. Шафиева (О.К. Шафиева),  
приказ от «31» 08 2023г. № 210

**Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство».**

3, 4 классы

2 вариант (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями)

Срок освоения программы 2 года

## ДОМОВОДСТВО (3-4 классы)

### Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» адресована обучающимся 3, 4 классов с умеренной и тяжелой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 9.2), получающим очное образование.

#### **Нормативные правовые документы, регламентирующие разработку рабочей программы учебного предмета:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. N 1599;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 г. N 1026;
- Учебный план ГБОУ СО «Школа-интернат АОП №5 г. Саратова»
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), рассмотренная на заседании Педагогического совета, утвержденная приказом от 30.08.2023 г. № 210
- Календарный учебный график ГБОУ СО «Школа-интернат АОП №5 г. Саратова».

#### **Общая характеристика предмета.**

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

Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития обучающихся.

#### **Цель и задачи изучения учебного предмета**

Цель. Повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

#### Задачи:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами
- воспитание социально значимых качеств личности.

#### **Место учебного предмета в учебном плане школы**

Учебный предмет «Домоводство» включён в федеральный компонент предметной области «Окружающий мир» учебного плана для обучающихся с тяжелой и умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

3 класс – 3 часа в неделю (34 учебные недели/102 часа в год);

4 класс – 3 часа в неделю (34 учебные недели/102 часа в год);

#### **Учебно-методический комплект учебного предмета**

- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) ГБОУ СО «Школа – интернат АОП № 5 г. Саратова» на 2017 - 2030 годы.
- «Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под редакцией Л.Б. Баряевой, СПб ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011г.
- Баряева Л.Б., Логинова Е.Т., Лопатина Л.В. Я говорю! Ребёнок в семье. Упражнения с пиктограммами: Рабочая тетрадь для занятий с детьми. – М. ДРОФА, 2007

### **Содержание учебного предмета**

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

#### ***Покупки***

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

#### ***Обращение с кухонным инвентарем***

***Обращение с посудой.*** Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

#### ***Приготовление пищи.***

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

#### ***Уход за вещами***

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

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

вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

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

#### ***Уборка помещения***

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

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

#### ***Уборка территории***

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

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

#### **Планируемые предметные результаты**

### **Минимальный уровень:**

- умение выполнять отдельные действия совместно с учителем и частично самостоятельно,
- умение выбирать предмет (средство)
- умение выбирать орудие для использования в конкретной бытовой ситуации (одежду, приборы для еды, приборы для умывания и ухода за лицом).

### **Достаточный уровень:**

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

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности

### **Планируемые личностны результаты**

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

### **Система оценки достижения планируемых результатов**

На основе АООП образовательная организация разрабатывает СИПР, результаты которого за полугодие выступают в качестве текущей аттестации обучающихся. В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся рекомендуется применять метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития обучающегося. К процессу аттестации обучающегося желательно привлекать членов его семьи. Задачей экспертной группы является выработка согласованной оценки достижений ребенка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребенка, динамика развития его личности. Результаты анализа должны быть представлены в удобной и понятной всем членам группы форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребенка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Итоговая оценка качества освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью адаптированной основной общеобразовательной программы образования осуществляется образовательной организацией. Предметом итоговой оценки освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) должно быть достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов (курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития обучающегося в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности обучающегося.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: "выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной

или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; "узнает объект", "не всегда узнает объект", "не узнает объект".

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

## СРЕДСТВА МОНИТОРИНГА И ОЦЕНКИ ДИНАМИКИ ОБУЧЕНИЯ

### Условные обозначения

<i>Уровни освоения (выполнения) действий/операций</i>	
1. Пассивное участие / соучастие. - действие выполняется взрослым (ребенок позволяет что-либо сделать с ним)	-
2. Активное участие. Действие выполняется ребенком:	
- со значительной помощью взрослого	ДД
- с частичной помощью взрослого	Д
- по последовательной инструкции (изображения или вербально)	ДИ
- по подражанию или по образцу	ДО
- самостоятельно с ошибками	СШ
- самостоятельно	С
<i>Сформированность представлений</i>	
1. Представление отсутствует	-
2. Не выявить наличие представлений	?
3. Представление на уровне:	
- использования по прямой подсказке	ПП
- использования с косвенной подсказкой (изображение)	П
- самостоятельного использования	+

## Тематическое планирование

№	Раздел. Тема	Количество часов	Материально-техническое оснащение урока
<b>3 класс</b>			
<b>1</b>	<b>Покупки.</b>	<b>16</b>	<p><i>Демонстрационные учебно-наглядные печатные пособия</i></p> <p><i>Интерактивные учебные пособия «Наглядная биология»</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>	<b>24</b>	<p><i>Кухонный инвентарь</i></p> <p><i>Демонстрационные учебно-наглядные печатные пособия</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Приготовление пищи.</b>	<b>18</b>	<p><i>Продукты для приготовления определенного блюда</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>4</b>	<b>Уход за вещами.</b>	<b>17</b>	<p><i>Необходимый предметный инвентарь</i></p> <p><i>Демонстрационные учебно-наглядные печатные пособия</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Уборка помещений и территории.</b>	<b>27</b>	<p><i>Необходимый предметный инвентарь для проведения уборки</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>4 класс</b>			
<b>1</b>	<b>Покупки.</b>	<b>16</b>	<p><i>Демонстрационные учебно-наглядные печатные пособия</i></p> <p><i>Интерактивные учебные пособия «Наглядная биология»</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>24</b>	<p><i>Кухонный инвентарь</i></p> <p><i>Демонстрационные учебно-наглядные печатные пособия</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Приготовление пищи.</b>	<b>18</b>	<p><i>Продукты для приготовления определенного блюда</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>4</b>	<b>Уход за вещами.</b>	<b>17</b>	<p><i>Необходимый предметный инвентарь</i></p> <p><i>Демонстрационные учебно-наглядные печатные пособия</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> <li>- Компьютер</li> <li>- Многофункциональное устройство</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Уборка помещений и территории.</b>	<b>27</b>	<p><i>Необходимый предметный инвентарь для проведения уборки</i></p> <p><i>Технические средства обучения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерактивная панель</li> </ul>

*Допускается корректировка рабочей программы в течение учебного года*

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»  
3 классе**

Номер урока по порядку	Раздел. Тема урока	Количество часов	Основные понятия Словарь	Дата проведения урока	
				по плану	фактически
<b>Покупки</b>					
1.	Планирование покупок.	1	Покупка		
2.	Планирование покупок хлебобулочных изделий.	1	Хлеб, батон, булочка		
3.	Выбор места совершения покупок хлебобулочных изделий.	1	Магазин		
4.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	Отделы магазина		
5.	Нахождение нужного товара в хлебобулочном отделе магазина.	1	Товар		
6.	Соблюдение последовательности действий при покупке хлебобулочных изделий.	1			
7.	Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.	1	Касса, деньги, банковская карточка		
8.	Выкладывание товара на ленту.	1	Лента		
9.	Пробивание кассиром товара.	1	Кассир		
10.	Оплата товара.	1	Деньги, банковская карта		
11.	Складывание покупок в сумку.	1			
12.	Раскладывание хлебобулочных изделий в места хранения.	1			
13.	Планирование покупок молочных продуктов.	1	Молоко, сметана, йогурт, кефир		
14.	Выбор места совершения покупок молочных продуктов.	1	Магазин		
15.	Ориентация в расположении молочного отдела магазина.	1	Отдел магазина		
16.	Нахождение нужного товара в молочном отделе магазина.	1	Товар		

17.	Соблюдение последовательности действий при покупке молочных изделий.	1			
18.	Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.	1	Касса		
19.	Выкладывание товара на ленту.	1	Лента		
20.	Пробивание кассиром товара.	1	Кассир		
21.	Оплата товара.	1	Деньги, банковская карта		
22.	Складывание покупок в сумку.	1	Сумка		
23.	Раскладывание молочных изделий в места хранения.	1	Место хранения		
24.	Повторение по теме «Покупки».	1			
<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>					
25-26.	Назначение кухонного инвентаря.	2	Кухонный инвентарь		
27.	Кухонные принадлежности.	1	Кухонные принадлежности		
28.	Различение предметов посуды для приготовления пищи.	1	Посуда для приготовления пищи		
29.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	Посуда для сервировки		
30.	Различение столовых приборов для сервировки стола.	1	Столовые приборы для сервировки		
31.	Узнавание (различение) предметов посуды и столовых приборов.	1	Посуда и столовые приборы		
32.	Сервировка стола для завтрака.	1	Сервировка, завтрак		
33.	Сервировка стола для обеда.	1	Сервировка, обед		
34.	Сервировка стола для ужина.	1	Сервировка, ужин		
35.	Узнавание (различение) предметов посуды для приготовления пищи. Кастрюля.	1	Кастрюля		
36.	Узнавание (различение) предметов посуды для приготовления пищи. Сковорода.	1	Сковорода		
37.	Узнавание (различение) предметов посуды для приготовления пищи. Чайник.	1	Чайник		
38.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Тёрка.	1	Тёрка		
39.	Узнавание (различение) кухонных	1	Овощечистка		

	принадлежностей. Овощечистка.				
40.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Разделочная доска.	1	Разделочная доска		
41.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Половник.	1	Половник		
42.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Лопаточка, пресс для чеснока, открывалка.	1	Лопаточка, пресс для чеснока, открывалка.		
43.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Дуршлаг, венчик.	1	Дуршлаг, венчик.		
44.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	1	Кухонные принадлежности		
45-46.	Сюжетно-ролевая игра «Посуда»	2	Посуда		
<b>Приготовление пищи.</b>					
47.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов. Выбор продуктов.	1	Бутерброд		
48.	Выбор кухонного инвентаря для приготовления бутербродов.	1	Инвентарь		
49-50.	Приготовление бутербродов с колбасой (нарезка хлеба и колбасы).	2	Открытый бутерброд, колбаса		
50-51.	Приготовление бутербродов с сыром и маслом.	2	Закрытый бутерброд, сыр, масло		
52.	Приготовление бутербродов с джемом или вареньем.	1	Джем, варенье		
53-54.	Различение чистой и грязной посуды.	2	Посуда		
55-56.	Мытьё и сушка посуды.	2	Посудомоечная машина		
57.	Сервировка стола.	1	Бутерброд		
58-59.	Выбор посуды и столовых приборов при сервировки стола.	2			
60.	Уборка посуды и столовых приборов со стола.	1	Уборка		
61-62.	Сюжетно-ролевая игра «Готовим вместе»	2			
63.	Повторение по теме «Приготовление пищи».	1			
<b>Уход за вещами.</b>					
64.	Наполнение ёмкости водой при ручной	1	Таз, ручная стирка		

	стирке.				
65.	Выбор моющего средства при ручной стирке.	1	Стиральный порошок		
66.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	Мерный стаканчик		
67.	Подготовительный этап ручной стирки хлопчатобумажного белого белья.	1			
68.	Замачивание хлопчатобумажного белья.	1	Замачивание		
69.	Стирка белья.	1	Стирка		
70.	Полоскание белья.	1	Полоскание		
71.	Выжимание белья.	1	Выжимание		
72.	Вывешивание белья на просушку.	1	Сушка		
73.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	Ручная стирка		
74.	Сортировка белья по цвету и видам ткани.	1	Сортировка белья		
75.	Подготовительный этап машинной стирки хлопчатобумажного белого белья.	1	Стиральная машина		
76.	Машинная стирка хлопчатобумажного белого белья.	1	Стиральная машина		
77-78.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: загрузка белья, засыпание порошка	2	Загрузка белья, засыпание порошка		
79-80.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: запуск машины, вынимание белья	2	Запуск машины, вынимание белья		
<b><i>Уборка помещений и территории</i></b>					
81.	Вытирание пыли на поверхности мебели (сухая уборка).	1	Пыль, сухая уборка		
82.	Вытирание пыли на поверхности мебели (влажная уборка).	1	Пыль, влажная уборка		
83.	Вытирание пыли на поверхности предметов интерьера.	1	Предметы интерьера		
84.	Раскладывание предметов интерьера по местам.	1	Предметы интерьера		

85.	Сметание мусора на полу в определённое место.	1	Сметание, заметание, веник		
86.	Заметание мусора на совок.	1	Веник, совок		
87-88.	Мытьё пола шваброй.	2	Пол		
89-90.	Мытьё пола без швабры.	2	Швабра		
91-92.	Ручная чистка ковра.	2	Ковёр		
93-94.	Чистка ковра пылесосом.	2	Пылесос		
95-96.	Мытьё стёкол.	2	Стекло		
97.	Мытьё зеркал.	1	Зеркало		
98.	Уборка мусора на территории двора в мусорный пакет.	1	Двор		
99.	Подметание дорожек, заметание мусора на совок.	1			
100.	Полив цветов на клумбе.	1	Клумба		
102.	Повторение по теме: «Уборка помещения и территории двора»	1	Пыль, сухая уборка		

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство»  
4 классе**

Номер урока по порядку	Раздел. Тема урока	Количество часов	Основные понятия Словарь	Дата проведения урока	
				по плану	фактически
<b>Покупки</b>					
1.	Планирование покупок.	1	Покупка		
2.	Планирование покупок хлебобулочных изделий.	1	Хлеб, батон, булочка		
3.	Выбор места совершения покупок хлебобулочных изделий.	1	Магазин		
4.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	Отделы магазина		
5.	Нахождение нужного товара в хлебобулочном отделе магазина.	1	Товар		
6.	Соблюдение последовательности действий при покупке хлебобулочных изделий.	1			
7.	Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.	1	Касса, деньги, банковская карточка		
8.	Выкладывание товара на ленту.	1	Лента		
9.	Пробивание кассиром товара.	1	Кассир		
10.	Оплата товара.	1	Деньги, банковская карта		
11.	Складывание покупок в сумку.	1			
12.	Раскладывание хлебобулочных изделий в места хранения.	1			
13.	Планирование покупок молочных продуктов.	1	Молоко, сметана, йогурт, кефир		
14.	Выбор места совершения покупок молочных продуктов.	1	Магазин		
15.	Ориентация в расположении молочного отдела магазина.	1	Отдел магазина		
16.	Нахождение нужного товара в молочном отделе магазина.	1	Товар		

17.	Соблюдение последовательности действий при покупке молочных изделий.	1			
18.	Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.	1	Касса		
19.	Выкладывание товара на ленту.	1	Лента		
20.	Пробивание кассиром товара.	1	Кассир		
21.	Оплата товара.	1	Деньги, банковская карта		
22.	Складывание покупок в сумку.	1	Сумка		
23.	Раскладывание молочных изделий в места хранения.	1	Место хранения		
24.	Повторение по теме «Покупки».	1			
<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>					
25-26.	Назначение кухонного инвентаря.	2	Кухонный инвентарь		
27.	Кухонные принадлежности.	1	Кухонные принадлежности		
28.	Различение предметов посуды для приготовления пищи.	1	Посуда для приготовления пищи		
29.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	Посуда для сервировки		
30.	Различение столовых приборов для сервировки стола.	1	Столовые приборы для сервировки		
31.	Узнавание (различение) предметов посуды и столовых приборов.	1	Посуда и столовые приборы		
32.	Сервировка стола для завтрака.	1	Сервировка, завтрак		
33.	Сервировка стола для обеда.	1	Сервировка, обед		
34.	Сервировка стола для ужина.	1	Сервировка, ужин		
35.	Узнавание (различение) предметов посуды для приготовления пищи. Кастрюля.	1	Кастрюля		
36.	Узнавание (различение) предметов посуды для приготовления пищи. Сковорода.	1	Сковорода		
37.	Узнавание (различение) предметов посуды для приготовления пищи. Чайник.	1	Чайник		
38.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Тёрка.	1	Тёрка		
39.	Узнавание (различение) кухонных	1	Овощечистка		

	принадлежностей. Овощечистка.				
40.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Разделочная доска.	1	Разделочная доска		
41.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Половник.	1	Половник		
42.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Лопаточка, пресс для чеснока, открывалка.	1	Лопаточка, пресс для чеснока, открывалка.		
43.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Дуршлаг, венчик.	1	Дуршлаг, венчик.		
44.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	1	Кухонные принадлежности		
45-46.	Сюжетно-ролевая игра «Посуда»	2	Посуда		
<b>Приготовление пищи.</b>					
47.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов. Выбор продуктов.	1	Бутерброд		
48.	Выбор кухонного инвентаря для приготовления бутербродов.	1	Инвентарь		
49-50.	Приготовление бутербродов с колбасой (нарезка хлеба и колбасы).	2	Открытый бутерброд, колбаса		
50-51.	Приготовление бутербродов с сыром и маслом.	2	Закрытый бутерброд, сыр, масло		
52.	Приготовление бутербродов с джемом или вареньем.	1	Джем, варенье		
53-54.	Различение чистой и грязной посуды.	2	Посуда		
55-56.	Мытьё и сушка посуды.	2	Посудомоечная машина		
57.	Сервировка стола.	1	Бутерброд		
58-59.	Выбор посуды и столовых приборов при сервировки стола.	2			
60.	Уборка посуды и столовых приборов со стола.	1	Уборка		
61-62.	Сюжетно-ролевая игра «Готовим вместе»	2			
63.	Повторение по теме «Приготовление пищи».	1			
<b>Уход за вещами.</b>					
64.	Наполнение ёмкости водой при ручной	1	Таз, ручная стирка		

	стирке.				
65.	Выбор моющего средства при ручной стирке.	1	Стиральный порошок		
66.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	Мерный стаканчик		
67.	Подготовительный этап ручной стирки хлопчатобумажного белого белья.	1			
68.	Замачивание хлопчатобумажного белья.	1	Замачивание		
69.	Стирка белья.	1	Стирка		
70.	Полоскание белья.	1	Полоскание		
71.	Выжимание белья.	1	Выжимание		
72.	Вывешивание белья на просушку.	1	Сушка		
73.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	Ручная стирка		
74.	Сортировка белья по цвету и видам ткани.	1	Сортировка белья		
75.	Подготовительный этап машинной стирки хлопчатобумажного белого белья.	1	Стиральная машина		
76.	Машинная стирка хлопчатобумажного белого белья.	1	Стиральная машина		
77-78.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: загрузка белья, засыпание порошка	2	Загрузка белья, засыпание порошка		
79-80.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: запуск машины, вынимание белья	2	Запуск машины, вынимание белья		
<b><i>Уборка помещений и территории</i></b>					
81.	Вытирание пыли на поверхности мебели (сухая уборка).	1	Пыль, сухая уборка		
82.	Вытирание пыли на поверхности мебели (влажная уборка).	1	Пыль, влажная уборка		
83.	Вытирание пыли на поверхности предметов интерьера.	1	Предметы интерьера		
84.	Раскладывание предметов интерьера по местам.	1	Предметы интерьера		

85.	Сметание мусора на полу в определённое место.	1	Сметание, заметание, веник		
86.	Заметание мусора на совок.	1	Веник, совок		
87-88.	Мытьё пола шваброй.	2	Пол		
89-90.	Мытьё пола без швабры.	2	Швабра		
91-92.	Ручная чистка ковра.	2	Ковёр		
93-94.	Чистка ковра пылесосом.	2	Пылесос		
95-96.	Мытьё стёкол.	2	Стекло		
97.	Мытьё зеркал.	1	Зеркало		
98.	Уборка мусора на территории двора в мусорный пакет.	1	Двор		
99.	Подметание дорожек, заметание мусора на совок.	1			
100.	Полив цветов на клумбе.	1	Клумба		
102.	Повторение по теме: «Уборка помещения и территории двора»	1	Пыль, сухая уборка		