

**Пояснительная записка**

Рабочая программа разработана в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012– ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ.

- Приказом Министерства образования и науки «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями» от 19.12.2014г. № 1599.

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Приказ №1026 от 24 ноября 2022г.).

- Адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития КГБОУ «Канская школа».

- \* Приказом Министерства просвещения РФ от 21.02.2024 N 119 "О внесении изменений в приложения №1 и №2 к приказу Министерства просвещения РФ от 21.09.2022г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" Зарегистрирован 22.03.2024 №77603

- Уставом КГБОУ «Канская школа».

**Цель -** формирование у воспитанников знаний о ведении домашнего хозяйства, и их практическое применение в самостоятельной жизни.

**Задачи**:

-формировать знания, умения, навыки, необходимые для овладения определенными трудовыми операциями;

- формировать развитие положительной мотивации к трудовой деятельности;

- развивать и совершенствовать навыки самообслуживания.

**Общая характеристика учебного 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.

Реализация программы осуществляется в специально обустроенных кабинетах. Основная форма обучения – практические работы.

Программа включает в себя следующие разделы:

«Личная гигиена»;

«Уход за одеждой и обувью»;

«Уход за вещами»;

«Покупки»;

«Приготовление пищи»;

«Обращение с кухонным инвентарем»;

«Уборка помещений и территории».

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В Федеральном компоненте государственного стандарта «Домоводство» обозначен как самостоятельный предмет.

Количество часов, на которое рассчитана рабочая программа в соответствии с учебным планом из расчета 34 рабочих недели:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс | 9 класс |
| **В неделю** | 3 ч. | 5ч. | 5 ч. | 5 ч. | 5 ч. |
| **Всего часов** | 102 ч. | 170ч. | 170 ч. | 170 ч. | 170 ч. |

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** | |
| Достаточный уровень | Минимальный уровень |
| * проявляют интерес и положительное отношение к выполнению доступных поручений (обязанностей) по подражанию взрослому или сверстникам; * осознавать необходимость и практическую значимость самообслуживания; * осознание себя как ученика; взаимодействовать в группе в процессе учебной деятельности. | * проявляют интерес и положительное отношение к совместным действиям при выполнении обязанностей в жизненно-значимых бытовых ситуациях, самостоятельность в быту. |
| **Предметные результаты** | |
| Достаточный уровень | Минимальный уровень |
| * умение выполнять простые поручения в доступной форме, * умение выполнять отдельные действия по подражанию сверстникам или учителю, * умение выбирать и пользоваться орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений, * умение ориентироваться в простых бытовых решениях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику. | * умение выполнять отдельные действия совместно с учителем и частично самостоятельно, * умение выбирать предмет для использования в конкретной бытовой ситуации (одежду, приборы для еды, приборы для умывания и ухода за лицом). |
| **Базовые учебные действия** | |
| * следят за своим внешним видом, * соблюдают правила гигиены и опрятности, овладели простыми культурно-гигиеническими умениями, * пользуются орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений, * ориентируются в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику, * владеют элементарными способами сервировки стола;   Формировать умения:   * выполнять инструкции педагога; * выполнять действия по образцу и по словесной инструкции; * выполнять задание (в течение определенного периода времени, от начала до конца). * самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с алгоритмом действия. | |

**Учебно-методическое обеспечение**

-Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

-Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) Краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Канская школа» (ФГОС О у/о – 2 вариант).

**Список литературы**

Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью / Л. Б. Баряева, Д. И. Бойков, В. И. Липакова и др.; Под ред. Л. Б. Баряевой, Н. Н. Яковлевой. – СПб.: ЦДК проф. Л. Б. Баряевой, 2011г.

Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы / Галле А.Г., Кочетова Л.Л. – М.: АРКТИ, 2009г.

Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. Технология. Поварское дело. 5 класс : учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко. – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022. – 113 с.: ил.

**Материально-техническое обеспечение**

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, уборки помещений, территории, подборка видеороликов.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда, щетки для чистки кожаной и замшевой обуви кремы, губки, средства и предметы для личной гигиены, средства для ручной стирки, для мытья посуды, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника, уборочный инвентарь.

**Содержание тем учебного предмета**

**5 класс (102 ч.)**

**Покупки**

Основные задачи раздела: формировать понятие о местах и способах осуществления покупок.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

**Обращение с кухонным инвентарем**

Основные задачи раздела: формирование умений обращения 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). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

**Уход за вещами**

Основные задачи раздела: формирование умений по уходу за вещами.

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья. Отжим белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, замачивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой).  Просушивание обуви.

**Уборка помещения**

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке помещения и обращения с уборочным инвентарем.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.

**Уборка территории**

Основные задачи раздела: формирование умений по уборке территории и обращения с уборочным инвентарем.

Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

**Содержание тем учебного предмета**

**6 класс (170 ч.)**

**Личная гигиена**

Теоретические сведения. Правила личной гигиены в течение дня. Уход за руками. Предметы личной гигиены. Их назначение и уход за ними. Обобщение знаний учащихся о последовательности процесса умывания в имитационных упражнениях, беседах и практических действиях: умывание, использование бумажного полотенца: отрывание, вытирание рук, выбрасывание в мусорную корзину. Дидактические игры и упражнения на выбор и называние предметов личной гигиены.

Практическая работа. Выбор мыла для гигиенических процедур. Выбор полотенца. Мытье рук. Нанесение крема на руки. Уход за предметами личной гигиены. Выбор предметов гигиены для индивидуального пользования. Упражнения в открывании и закрывании кранов.

**Уход за одеждой и обувью**

Теоретические сведения. Ежедневный уход за одеждой. Головные уборы. Их назначение, разновидности головных уборов, их использование в зависимости от времени года. Домашняя, праздничная, школьная одежда и обувь. Сменная обувь, значение для её здоровья человека. Общие правила ежедневного ухода за обувью. Средства по уходу за обувью (щетки для чистки кожаной и замшевой обуви кремы, губки). Ручная стирка мелких вещей. Инвентарь, приспособления для ручной стирки белья.

Практическая работа. Чистка одежды сухой и влажной одежной щеткой. Упражнения, дидактические игры по выбору головных уборов. Практические занятия по уходу за сменной обувью (сушка, чистка). Упражнения по размещению одежды на стуле и в шкафу. Дидактические игры и упражнения в подборе одежды и обуви в зависимости от ситуации. Упражнения на различие демисезонной одежды и головных уборов. Ручная стирка мелких вещей.

**Уборка помещений и территории**

Теоретические сведения**.** Значение ежедневной уборки помещений для занятий. Периодичность уборки помещений (ежедневная, недельная, сезонная). Последовательность уборки помещений для занятий. Инвентарь и приспособления для уборки класса. Инвентарь и приспособления для ухода за подоконниками и дверью.

Практическая работа.Проветривание класса.Мытье классной доски. Подметание пола. Сбор и вынос мусора. Практические упражнения в уборке класса - вытирание пыли с поверхностей столов, полок, подметание полов при помощи учителя.  
Практическое занятие «Генеральная уборка помещения», Отработка последовательности уборки при помощи технологической карты. Уход за инвентарем и приспособлениями. Уход за руками до и после уборки.

**Покупки**

Теоретические сведения. Знакомство с системой продажи и покупки продовольственных товаров. Обучение учащихся правилам поведения при покупке товара, диалогу покупателя и продавца. Знакомство с сетью специализированных магазинов: «Булочная», «Овощи и фрукты». Виды продовольственных товаров в магазинах «Булочная», «Овощи и фрукты».

Практическая работа. Отработка последовательности приобретения продуктов хлебобулочных изделий, овощей, фруктов в дидактических и ролевых играх. Наблюдение за покупкой хлебобулочных изделий, овощей и фруктов во время экскурсии в вышеперечисленные магазины.

**Приготовление пищи**

Теоретические сведения. Названия и назначение предметов кухонной мебели и оборудования (шкафы, мойка, стол, холодильник). Уход за поверхностью предметов кухонной мебели и оборудования. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Знакомство учащихся с правилами безопасного пользования холодильником. Посуда для сервировки чая. Сервировка стола для завтрака. Виды бутербродов. Последовательность мытья чайной посуды. Средства и приспособления для мытья посуды.

Практическая работа. Дидактические игры и упражнения на запоминание назначения кухонной мебели и оборудования. Влажная уборка поверхности предметов мебели. Влажная уборка поверхности электроплиты. Практические упражнения: выбор посуды для завтрака (с помощью педагога) в зависимости от меню, сервировка стола, уборка посуды со стола после завтрака. Заваривание чая в пакетиках. Приготовление бутербродов. Мытье посуды.

**Содержание тем учебного предмета**

**7 класс (170 ч.)**

**Уход за одеждой и обувью**

Теоретические сведения. Виды сезонной обуви. Общие правила ежедневного ухода за обувью. Средства по уходу за обувью (повторение). Материалы для изготовления обуви. чистка кожаной обуви. Виды повседневного ухода за одеждой. Способы размещения одежды в шкафу. Виды тканей. Ручная стирка мелких вещей. Средства для ручной стирки. Выбор средств для стирки брюк в соответствии с ярлычком на изделии**.**Утюжка. Виды ремонта одежды. Мелкий ремонт одежды. Отработки безопасного пользования иглой и ножницами. Отбор одежды для стирки в зависимости от расцветки (однотонное, светлое, темное, цветное) и вида ткани (хлопок, синтетика). Пришивание пуговиц с двумя отверстиями.

Практическая работа. Определение материала, из которого изготовлена обувь. Подбор чистящих средств и приспособлений для ухода за кожаной обувью. Чистка кожаной обуви. Определение по внешнему виду одежды, какой вид ухода необходим. Сухая и влажная чистка одежды. Складывание предметов одежды и размещение их в шкафу. Определение х/б ткани на образцах и в одежде. Подготовительные работы перед стиркой. Ручная стирка мелких вещей. Утюжка. Определение вида ремонта. Отработка приемов пришивания пуговиц на образцах и на изделии.

**Покупки**

Теоретические сведения. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Практическая работа. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

**Уборка помещений и территории**

Теоретические сведения. Гигиенические требованияк состоянию жилой комнаты. Последовательность уборки комнаты. Инвентарь и приспособления для уборки. Уход за инвентарем и его хранение. Пылесос. Виды комнатных растений. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Режим полива и опрыскивания растений. Садовый инвентарь, используемый в разное время года. Спецодежда**,** в зависимости от сезонного вида работ. Осенние виды работ. Весенние виды работ.

Практическая работа. Проветривание помещения. Соблюдение последовательности уборки комнаты. Вытирание поверхности мебели и подоконников. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом**.** Протирание пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Соблюдение последовательности действий при поливе комнатных растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с крупных гладких листьев. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Прополка сорняков на клумбе. Уход за уборочным инвентарем.

**Обращение с кухонным инвентарем**

Теоретические сведения. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды**.**

Практическая работа. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Мытье посуды.

**Приготовление пищи**

Теоретические сведения. Правила техники безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при заваривании чая. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса). 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. Предметы и посуда для сервировки стола к завтраку (скатерть, салфетки, чашки, блюдца, чайник, сахарница, чайная ложка и пр.).

Практическая работа. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Сервировка стола. заваривание чая в пакетике. Приготовление бутерброда. Приготовление салата из свежих, вареных**,** консервированных овощей.

**Содержание тем учебного предмета**

**8 класс (170 ч.)**

**Обращение с кухонным инвентарем**

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Кухонное оборудование (повторение). Холодильник: назначение, правила эксплуатации и ухода за ним. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи. Различение чистой и грязной посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды**.** Сервировка стола к ужину.

Практическая работа. Накрывание на стол. Сервировка стола к ужину. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Мытье посуды и столовых приборов, уборка их в шкаф. Мытье кухонного оборудования.

**Приготовление пищи**

Теоретические сведения. Правила техники безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Правила хранения продуктов. Виды обработки овощей (первичная, тепловая). Виды тепловой обработки овощей (варка, жарка). Блюда из отварного картофеля. Приготовление гарниров (рис, гречка, макароны).

Практическая работа. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов. Отваривание картофеля. Приготовление гарниров. Оформление блюд. Сервировка стола.

**Уход за одеждой и обувью**

Теоретические сведения. Виды сезонной обуви. Общие правила ежедневного ухода за обувью. Средства по уходу за обувью (повторение). Материалы для изготовления обуви. чистка кожаной обуви. Виды повседневного ухода за одеждой. Способы размещения одежды в шкафу. Виды тканей. Ручная стирка мелких вещей. Средства для ручной стирки. Выбор средств для стирки брюк в соответствии с ярлычком на изделии**.** Утюжка. Виды ремонта одежды. Мелкий ремонт одежды. Отработки безопасного пользования иглой и ножницами. Отбор одежды для стирки в зависимости от расцветки (однотонное, светлое, темное, цветное) и вида ткани (хлопок, синтетика). Пришивание пуговиц с двумя отверстиями. Пришивание вешалки к верхней одежде. Виды стиральных машин. Утюжка фасонного белья.

Практическая работа. Определение материала, из которого изготовлена обувь. Подбор чистящих средств и приспособлений для ухода за кожаной обувью. Чистка кожаной обуви. Определение по внешнему виду одежды, какой вид ухода необходим. Сухая и влажная чистка одежды. Складывание предметов одежды и размещение их в шкафу. Определение видов ткани на образцах и в одежде. Подготовительные работы перед стиркой. Ручная стирка мелких вещей. Машинная стирка белого и цветного белья под руководством учителя. Утюжка. Определение вида ремонта. Отработка приемов пришивания пуговиц на образцах и на изделии. Пришивание вешалки.

**Покупки**

Теоретические сведения. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.

Практическая работа. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

**Уборка помещений и территории**

Теоретические сведения. Гигиенические требованияк состоянию жилой комнаты. Последовательность уборки комнаты. Инвентарь и приспособления для уборки. Уход за инвентарем и его хранение. Пылесос. Т/Б при работе с пылесосом. Виды комнатных растений. Инвентарь для ухода за комнатными растениями. Режим полива и опрыскивания растений. Садовый инвентарь, используемый в разное время года. Спецодежда**,** в зависимости от сезонного вида работ. Осенние виды работ. Весенние виды работ.

Практическая работа. Проветривание помещения. Соблюдение последовательности уборки комнаты. Вытирание поверхности мебели и подоконников. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом**.** Протирание пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Соблюдение последовательности действий при поливе комнатных растений. Опрыскивание растений. Удаление пыли с крупных гладких листьев. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Прополка сорняков на клумбе. Уход за уборочным инвентарем.

**Содержание тем учебного предмета**

**9 класс (170 ч.)**

**Обращение с кухонным инвентарём**

Оборудование кухни. Мебель, посуда и инвентарь. Классификация посуды по назначению: кухонная, столовая, для хранения продуктов. Столовые и кухонные приборы и приспособления: ложки, вилки, ножи, тёрки, венчики и т.д. Т/Б при работе с ножом, тёркой механической. Правила мытья посуды: последовательность и безопасность. Нож. Нарезка хлеба. Мытьё посуды: последовательность, безопасность, сушка, расстановка. Электрические приборы на кухне: миксер, блендер, мясорубка, плита. Т/Б при работе с электрическими приборами на кухне. Безопасность на кухне (разбор ситуаций). Мытьё электрических приборов на кухне. Микроволновая печь (СВЧ). Т/Б при пользовании микроволновой печью. Уход за микроволновой печью. Порезы, полученные при работе на кухне. Виды. Первая помощь при порезах. Первая помощь при ожогах, полученных на кухне. Безопасность на кухне (разбор ситуаций). Кухонная посуда. Выбор посуды в зависимости от способа приготовления пищи (варка, жарка, тушение, выпекание). Столовая посуда. Предметы столовой посуды. Назначение. Плита: электрическая и газовая. Т/Б использования. Т/Б при работе с горячей посудой. Т/Б при работе с моющими средствами. Правила использования. Кухонный инвентарь и приспособления (повторение). Назначение. Холодильник. Распределение продуктов для хранения. Уход за холодильником. Измерительные приборы на кухне (мерная кружка, весы, безмен). Безопасность на кухне.

**Приготовление пищи**

Классификация продуктов: молочные, мясные, макаронные, кондитерские, овощи и фрукты. Вредные и полезные продукты. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Правила обработки овощей. Чистка овощей с помощью приспособлений (морковь, чеснок). Измельчение овощей с помощью тёрки (морковь). Способы нарезания овощей (кубики, брусочки, кружочки, кольца). Нарезание овощей (капуста, лук, помидор, огурец, зелень). Бутерброды, их виды. Приготовление бутербродов. Профессия «повар». Хранение продуктов в холодильнике. Хранение продуктов вне холодильника (хлеб, крупы, специи). Режим питания (завтрак, обед, ужин). Меню. Составление меню. Сервировка стола. Необходимые предметы. Упражнение в накрывании стола скатертью. Оформление салфеток для сервировки праздничного стола. Общее представление о рецепте. Приготовление горячих бутербродов в микроволновой печи по рецепту. Горячие напитки: чай. Виды чая. Правила заваривания чая. Чайная посуда и приборы. Сервировка стола к чаепитию. Классное чаепитие. Горячие напитки: кисель. Приготовление киселя (порошок быстрого приготовления). Отваривание макарон. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Определение свежести яиц. Приготовление омлета. Крупы. Назначение. Хранение. Правила приготовления круп. Приготовление гречневой каши. Сервировка стола к обеду. Составление меню на день. Способы варки яиц. Варка яиц. Украшение яиц к празднику Пасхи. Классификация блюд: первые, вторые, напитки. Разнообразие супов (классификация). Приготовление холодного супа: окрошка.

**Покупки**

Виды магазинов (продуктовые и промышленные). Супермаркеты гипермаркеты: магазины самообслуживания и их отделы. Правила покупки товаров в магазине. Планирование покупки продуктов в магазине. Поход в магазин. Покупка продуктов. Промышленные магазины и отделы промышленных магазинов. Выбор товаров в промышленных магазинах. Профессия «продавец» Дидактическая игра «Я покупатель». Крупные и текущие покупки. Рациональный выбор приобретения продуктов при текущих покупках. Планирование покупки продуктов для завтрака. Виды денег (бумажные, металлические их номинал). Виды расчёта в магазине (наличный и безналичный). Продуктовый магазин «Бакалея», ассортимент товаров. Рассчитай покупку в продуктовом магазине «Бакалея». Культура поведения в магазине.

**Уход за вещами**

Виды стирки (ручная, машинная). Правила ручной стирки. Ручная стирка футболки. Знакомство с устройством стиральной машины. Машинная стирка. Какую одежду не стирают. Чистка одежды (щётка, липкий валик). Условные обозначения стирки, химической чистки на ярлычках одежды. Утюг. Назначение, устройство. Т/Б при работе с утюгом. Утюжка прямого белья (майка, футболка). Утюжка рубашки. Утюжка рубашки. Символы утюжки на ярлычках одежды. Складывание рубашки. Подготовка одежды к длительному хранению. Правила длительного хранения одежды и головных уборов. Виды обуви по материалу изготовления. Виды ухода за обувью. Уход за кожаной обувью. Уход за текстильной обувью. Уход за резиновой обувью. Уход за валяной обувью. Подготовка обуви к длительному хранению. Упражнение в шнуровке обуви и завязывании бантика. Санитарно-гигиенические требования к постельному белью. Правила хранения. Складывание постельного белья для хранения. Смена постельного белья. Уборка кровати после сна. Виды одежды по назначению (рабочая, офисная, домашняя, спортивная, праздничная). Выбор одежды и постельных принадлежностей для сна.

**Уборка территории**

Знакомство с инвентарём для уборки территории осенью.Упражнение в уборке территории осенью. Знакомство с инвентарём для уборки территории зимой. Упражнение в уборке территории зимой. Правила культурного поведения на улицах города (пришкольные участки, дворы). Волонтёрские организации: назначение и деятельность. Субботники. Профессия «дворник». Уборка пришкольного участка.

**Уборка помещения**

Инвентарь и приспособления для уборки помещения.Последовательность выполнения уборки.Упражнение в использовании веника и совка. Упражнение в использовании швабры. Проверочная работа по пройденным разделам. Влажная уборка кабинета. Правила мытья пола. Мытьё пола шваброй. Пылесос. Назначение и устройство. Т/Б при работе с пылесосом. Чистка ковра пылесосом. Уход за пылесосом после работы. Чистка мягкой мебели пылесосом. Виды уборки помещения (ежедневная, еженедельная, сезонная). Проверочная работа по пройденным разделам. Украшение помещения к празднику Нового года. Уход за мебелью. Виды мебели по материалу изготовления. Уход за мебелью. Способы ухода. Влажная уборка кабинета. Комнатные растения. Назначение комнатных растений в помещении. Виды комнатных растений: мелколиственные, широколиственные, кактусы. Уход за комнатными растениями. Инвентарь. Уход за зеркалами. Уход за окнами. Профессия «уборщица». Культура поведения в школьных помещениях. Виды помещений: жилые и подсобные. Виды половых покрытий и способы ухода. Уборка ванной комнаты и туалета (средства, инвентарь, периодичность). Проверочная работа по пройденным разделам.

**Тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема раздела |  | | Общее кол-во часов |
| **Предметы уборки и сервировки. Приготовление пищи. Обращение с кухонным инвентарем.** | | | | 55 ч. |
| 1. | Ручной труд | | 18 |  |
| 2. | Хозяйственно - бытовой труд | | 16 |  |
| 3. | Обращение с кухонным инвентарем | | 21 |  |
| **Предметы гигиены и самообслуживания, ухода за вещами. Покупки.** | | | | 47 ч. |
| 1. | Культурно - гигиенические навыки | 17 | |  |
| 2. | Ручной труд | 10 | |  |
| 3. | Хозяйственно - бытовой труд | 10 | |  |
| 4. | Покупки | 10 | |  |
| **Всего часов** | | | | **102 ч.** |

**Тематическое планирование**

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема раздела | Общее кол-во часов |
|
| 1. | Личная гигиена. | 30 |
| 2. | Уход за одеждой и обувью. | 35 |
| 3. | Уборка помещений и территории. | 45 |
| 4. | Покупки. | 30 |
| 5. | Приготовление пищи. | 30 |
|  | **Всего часов** | **170 ч.** |

**Тематическое планирование**

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема раздела | Общее кол-во часов |
|
| 1. | Уход за одеждой и обувью. | 45 |
| 2. | Покупки. | 20 |
| 3. | Уборка помещений и территории. | 45 |
| 4. | Обращение с кухонным инвентарем. | 25 |
| 5. | Приготовление пищи. | 35 |
|  | **Всего часов** | **170 ч.** |

**Тематическое планирование**

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема раздела | Общее кол-во часов |
|
| 1. | Уход за одеждой и обувью. | 35 |
| 2. | Покупки. | 20 |
| 3. | Уборка помещений и территории. | 35 |
| 4. | Обращение с кухонным инвентарем. | 34 |
| 5. | Приготовление пищи. | 46 |
|  | **Всего часов** | **170 ч.** |

**Тематическое планирование**

**9 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема раздела | Общее кол-во часов |
|
| 1. | Уход за вещами. | 32 |
| 2. | Покупки. | 16 |
| 3. | Уборка помещений и территории. | 44 |
| 4. | Обращение с кухонным инвентарем. | 28 |
| 5. | Приготовление пищи. | 50 |
|  | **Всего часов** | **170 ч.** |