

**Приложение
к АООП образования обучающихся
с нарушением интеллекта,
с тяжелыми множественными
нарушениями развития (Вариант 2)**

**Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
общеобразовательная организация для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья «Школа-интернат №1»**

**Рабочая программа учебного предмета
«Домоводство»
7 класс**

Учитель: Напреенко Е.Л.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» для обучающихся 6 класса составлена на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО), которая является учебно-методической документацией, определяющей рекомендуемые федеральным государственным образовательным стандартом объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Нормативно-правовую базу разработки рабочей программы учебного предмета «Домоводство» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федеральный закон от 08.08.2024 №315-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.11.2024 №778 «Об утверждении типового порядка организации деятельности по оказанию психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, в том числе типового порядка деятельности центра психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 №1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года №1599);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Закон Калининградской области от 01.07.2013 №241 «Об образовании в Калининградской области»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22.03.2021 №115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Устав ГБУ КО «Школа-интернат №1»;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с нарушением интеллекта, с тяжелыми множественными нарушениями развития (Вариант 2) ГБУ КО «Школа-интернат №1».

Цель реализации рабочей программы: формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, основанной на развитии личности и необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности в повседневной жизни: посильного участия ребенка в работе по дому, овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками.

Задачи:

- обучать обращаться с хозяйственным инвентарем и бытовыми электрическими приборами;
- осваивать действия по приготовлению пищи;
- обучать основам совершения покупок;
- формировать умения и навыки уборки помещения и территории;
- обучать уходу за одеждой и обувью.

Общая характеристика учебного предмета «Домоводство» с учетом особенностей освоения обучающимися

Учебный предмет «Домоводство» является специфическим для обучения младших школьников с нарушением интеллекта, с тяжелыми, множественными нарушениями развития. Обучение ребенка с нарушением интеллекта, с тяжелыми, множественными нарушениями развития, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах

Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир».

Реализация рабочей программы учебного предмета «Домоводство» 6 класс рассчитана на 170 часов, (34 учебные недели, по 5 часов в неделю.).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

Личностные 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), развитие мотивов учебной деятельности и формирования 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, умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты:

- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно – бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

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

Мониторинг базовых учебных действий

В процессе обучения осуществляется **мониторинг всех групп БУД**, который отражает индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы.

Для оценки сформированности каждого действия используется система реально присутствующего опыта деятельности и его уровня:

- деятельность осуществляется на уровне совместных действий с педагогом;
- деятельность осуществляется по подражанию;
- деятельность осуществляется по образцу;
- деятельность осуществляется по последовательной инструкции;
- деятельность осуществляется с привлечением внимания ребенка взрослым к предмету деятельности;
- самостоятельная деятельность;
- умение исправить допущенные ошибки.

Для оценки степени дифференцированности отдельных действий и операций внутри целостной деятельности используются условные обозначения:

Баллы
5 - «выполняет действие самостоятельно (без опоры на внешние средства; внешними средствами являются непосредственная помощь учителя, алгоритмы, образцы)» / «самостоятельно показывает называемый объект окружающего мира / самостоятельно называет указанный объект окружающего мира»;
4 - «выполняет действие <u>по образцу</u> » (обучающийся ориентируется на наглядный результат действия). Например: ребенку предъявляют тарелку с бутербродом и предлагают сделать такой же бутерброд; - «выполняет действие по алгоритму» (обучающийся ориентируется на наглядно представленную – предметную или графическую последовательность действий) (например, складывает предметы одежды с опорой на наглядно представленную последовательность, рассказывает по мнемокартинкам);
3 - «выполняет действие по инструкции» (педагог предъявляет инструкцию с использованием жеста, визуальную, речевую) / покажи, где снегирь (покажи птичку с красной грудкой); желтый как лимон; где корова? (учитель приставляет вытянутые указательные пальцы к голове, изображает рога) и т. п.;
2 - «выполняет действие по подражанию» (педагог показывает образец выполнения действия, обучающийся повторяет это действие) / не всегда показывает называемый объект окружающего мира / не всегда называет указанный объект окружающего мира;
1 - «выполняет действие с частичной физической помощью» (педагог периодически оказывает физическую помощь - при выполнении отдельных операций действия использует прием «рука в руке», меняет локализацию прикосновения, придерживая ребенка за запястье, предплечье, локоть и др.);
0 - «выполняет действие со значительной физической помощью» (педагог выполняет всё действие вместе с обучающимся, использует прием «рука в руке») / «не показывает называемый объект окружающего мира / не называет указанный объект окружающего мира».

Для обучающихся по безоценочной системе:

- 5 баллов соответствуют уровню «высокий» и в отчётной документации обозначаются «В»;

- 3 балла – 4 балла соответствуют уровню «средний» и в отчётной документации обозначаются «С»;
- 0 баллов – 2 балла соответствуют уровню «низкий» и в отчётной документации обозначаются «Н».

Для обучающихся по оценочной системе:

- 5 баллов соответствуют оценке «отлично» и в системе электронного журнала «ЭЛЖУР», отчётной документации обозначаются «5»;
- 3 балла – 4 балла соответствуют оценке «хорошо» и в системе электронного журнала «ЭЛЖУР», отчётной документации обозначаются «4»;
- 0 баллов – 2 балла соответствуют оценке «удовлетворительно» и в системе электронного журнала «ЭЛЖУР», отчётной документации обозначаются «3».

Содержание учебного предмета

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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление об убранстве дома, о предметах мебели;
- различать предметы посуды, предназначенные для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).;
- знать кухонные электроприборы (холодильник, электрическая плита, электрический чайник), их функциональность и технику безопасного обращения с ними;
- формировать навык самостоятельного пользования кухонными электроприборами и посудой.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами

обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

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).

Натираание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиение 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), 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. 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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;

- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- уметь приготовить бутерброд и чай самостоятельно или при помощи взрослого;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- узнавать (различать) предметы одежды: пальто (куртка, шуба, плащ), шапка, шарф, варежки (перчатки), свитер (джемпер, кофта), рубашка (блузка, футболка), майка, трусы, юбка (платье), брюки (джинсы, шорты), носки (колготки);
- знать назначения предметов одежды;
- узнавать (различение) головных уборов (шапка, шляпа, кепка, панама, платок);
- снимать обуви (например, ботинок: захват рукой задней части правого ботинка, стягивание правого ботинка, захват рукой задней части левого ботинка, стягивание левого ботинка);
- соблюдать последовательности действий при раздевании (например, верхней одежды: снятие варежек, снятие шапки, расстегивание куртки, снятие куртки, расстегивание сапог, снятие сапог).

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

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.

Планируемые результаты:

Предметные:

- различать части дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол);
- отличать чистое помещение от грязного;

- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (тряпка, швабра, веник, ведро);
- знать последовательность действий при уборке пола, пыли, мытье посуды;
- осуществлять влажную и сухую уборку пыли и пола в помещении, мытье посуды с помощью взрослых.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Уборка территории.

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

Планируемые результаты:

Предметные:

- ориентироваться на территории школы;
- иметь представление о временах года;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (метла, носилки, грабли и др.);
- осуществлять уборку листьев и травы с помощью взрослых.

Познавательные:

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

Коммуникативные:

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

Регулятивные:

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

№	Тема урока	Количество часов	Основные виды деятельности
1.	Уборка территории: подбор необходимого инвентаря для конкретных видов деятельности.	1	Экскурсия около школы. Проговариваем название основных помещений в школе. Проговаривание времени года (осень) и его признаков (листья меняют цвет, опадают, трава желтеет). Практическое ознакомление с временем года (рассматривание листьев на деревьях, земле на пришкольной территории). Ознакомление с различными видами уборочного инвентаря (веник, метла, лопата, грабли, носилки): показывание инвентаря, повторение названий инвентаря за учителем на пришкольной территории.
2.	Кухня: правила безопасного поведения.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов по функциональному назначению. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
3.	Мы на кухне: Повторение техники безопасности при работе на кухне.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация кухонного инвентаря. Проговаривание правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Практическая работа. Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и

			посуды по функциональному назначению. Жестов образные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
4.	Мы на кухне: Повторение техники безопасности при работе на кухне.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, напоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация кухонного инвентаря. Проговаривание правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Практическая работа. Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестов образные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
5.	Мы на кухне: Повторение техники безопасности при работе на кухне.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, напоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация кухонного инвентаря. Проговаривание правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Практическая работа. Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестов образные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

6.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке.	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
7.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке.	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
8.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке.	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
9.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке.	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
10.	Холодильник.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне». Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
11.	Охлаждение продуктов и приготовление смузи.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.

			Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
12	Охлаждение продуктов и приготовление смузи.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца). Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
13.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
14.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
15	Входной контроль успеваемости	1	Организация начала урока. Повторение основных тем контроля успеваемости. Пальчиковая гимнастика. Объяснение задания к контрольной работе. Выполнение контрольной работы. Подведение итогов.

16.	Приготовление желе и его охлаждение в холодильнике.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов. Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
17.	Приготовление желе и его охлаждение в холодильнике.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов. Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
18.	Приготовление желе и его охлаждение в холодильнике.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов. Техника безопасности при использовании холодильника. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне»

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
19.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
20.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
21.	Электрическая плита: правила техники безопасности.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
22.	Электрическая плита: приготовление омлета с овощами.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

23.	Электрическая плита: приготовление омлета с овощами.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
24.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
25.	Практическое занятие по сбору урожая на грядке	1	Повторение правил работы с садовым инвентарем. Практическая работа на грядке. Сбор урожая, подготовка земли к следующему сезону. Посадка под зиму.
26.	Посуда для приготовления, приборы для смешивания, а также техника смешивания и перемешивания продуктов.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож) Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда»

			Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
27.	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием венчика.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье продуктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

28.	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием венчика.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье продуктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
29.	Уборка помещения: мытье пола мокрой тряпкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки, надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов

30.	Уборка помещения: мытье пола мокрой тряпкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки, надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
31.	приготовление блюд с использованием венчика.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

32.	Приготовление блюд с использованием венчика.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
33.	Сервировка стола и приготовление блюд с использованием венчика.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

34.	Одежда: стирка и полоскание.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
35.	Одежда: стирка и полоскание.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
36.	Приготовление салата.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье овощей для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.

			Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
37.	Приготовление салата.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
38.	Приготовление салата.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце

			урока, подведение итогов.
39.	Уход за одеждой: стирка и глажка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
40.	Уход за одеждой: стирка и глажка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
41.	Текущий контроль успеваемости за 1 триместр	1	Организация начала урока. Повторение основных тем контроля успеваемости. Пальчиковая гимнастика. Объяснение задания к контрольной работе. Выполнение контрольной работы. Подведение итогов.

42.	Приготовление десерта и выпечка.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
43.	Приготовление десерта и выпечка.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

44.	Обувь: уход и обслуживание.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
45.	Обувь: уход и обслуживание.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
46.	Приготовление десерта: яблочный пирог.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.

			Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
47.	Приготовление десерта: яблочный пирог.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
48.	Приготовление десерта: яблочный пирог.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

49.	Обувь: уход за обувью с использованием специальных средств.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
50.	Обувь: уход за обувью с использованием специальных средств.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
51.	Приготовление десерта: выпекание десерта с начинкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

			Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
52.	Приготовление десерта: выпекание десерта с начинкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
53.	Приготовление десерта: выпекание десерта с начинкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

54.	Обувь, уход за обувью с использованием средств для обуви.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
55.	Обувь: уход за обувью с использованием специальных средств.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться (завязывание шнурков, закрывание замков, липучек). Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
56.	Практическое занятие: приготовление каши.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды.

			Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
57.	Практическое занятие: приготовление каши.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
58.	Практическое занятие: приготовление каши.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

59.	Уборка помещения.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки, надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
60.	Уборка помещения.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Знакомство с последовательностью действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства, намачивание и отжимание тряпки, надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
61.	Мучные и кондитерские изделия	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «мучные и кондитерские изделия» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мучных и кондитерских изделиях, правилах обработки мучных и кондитерских изделий. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мучные и кондитерские изделия. Соотнесение картинки, модели и названия мучных и кондитерских изделий. Узнавание

			(различение) мучных изделий: готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари), требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство с правилами хранения мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знакомство с правилами хранения кондитерских изделий. Способы употребления мучных и кондитерских изделий. Ознакомление с отделом магазина для покупки мучных и кондитерских изделий. Различение отдела мучных и кондитерских изделий от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мучные и кондитерские изделия» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
62.	Практическое занятие: приготовление пирожного «картошка».	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
63.	Практическое занятие: приготовление пирожного «картошка».	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

64.	Уход за одеждой: правила стирки и хранения.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
65.	Уход за одеждой: правила стирки и хранения.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Одежда, уход за одеждой. Практическая работа по стирке одежды для куклы. Словарная работа по теме, новые слова: стирка. Материал, ткань Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать одежду для мальчика голубым, для девочки красным и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Одежда. Уход за одеждой. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
66.	Практическое занятие: приготовление десерта.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.

			Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
67.	Практическое занятие: приготовление десерта.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
68.	Практическое занятие: приготовление десерта.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

69.	Уборка помещения: мытье пола мокрой тряпкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Обучение последовательности действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
70.	Уборка помещения: мытье пола мокрой тряпкой.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пола тряпкой. Демонстрация тряпки и швабры, технологии уборки пола мокрой тряпкой. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола мокрой тряпкой». Обучение последовательности действий при мытье пола (наполнение емкости для мытья пола водой, добавление в воду моющего средства ,намачивание и отжимание тряпки , надевание тряпки на швабру, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок).Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
71.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник,

			лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
72.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
73.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

74.	Обувь: уход за обувью. Практическое занятие.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
75.	Обувь: уход за обувью. Практическое занятие.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему Обувь, уход за обувью. Словарная работа по теме, новые слова: обувь, уход. Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Название обуви, для какой погоды предназначена, как правильно обуться. Работа с печатным материалом: индивидуальное графическое задание: заштриховать обувь, заданным цветом и в заданном направлении. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме Обувь, уход за обувью Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. Краткий обзор пройденного. Обобщающая беседа.
76.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.

			Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
77.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
78.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
79.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.

			Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
80.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда» Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи. Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды. Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Раскладывание посуды по местам. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
81.	Фрукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «фрукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: фрукты. Соотнесение картинки, модели и названия фруктов. Узнавание (различение) фруктов: готовых к употреблению после мытья (яблоки, груши и др.), требующих обработки (очищения) (киви, банан и др.). Знакомство со способами обработки (очищения) фруктов. Знакомство с правилами хранения фруктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки фруктов. Различение фруктового отдела от других отделов магазина.

			Рисование фруктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Фрукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
82.	Практическое занятие: приготовление печеных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
83.	Приготовление запеченных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
84.	Напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание

			(различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина. Практическая работа по приготовлению чая. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
85.	Напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание (различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина. Практическая работа по приготовлению чая. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
86.	Практическое занятие: приготовление печеных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

87	Практическое занятие: приготовление печеных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
88.	Практическое занятие: приготовление печеных блюд с использованием духовки.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

89.	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
90.	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов

91.	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
92.	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
93.	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

			Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
94.	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
95	Текущий контроль успеваемости за 2 триместр	1	Организация начала урока. Повторение основных тем контроля успеваемости. Пальчиковая гимнастика. Объяснение задания к контрольной работе. Выполнение контрольной работы. Подведение итогов.
96	Молочные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов

97	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
98	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.
99	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

100	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
101	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
102	Практическое занятие: приготовление блюд с использованием крупы.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды.

			Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
103	Мясные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
104	Мясные продукты	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

105	Практическое занятие: приготовление супа с фрикадельками.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
106	Практическое занятие: приготовление супа с фрикадельками.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
107	Практическое занятие: приготовление супа с фрикадельками.		Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

108	Рыбные продукты	1	Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов. Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
109	Рыбные продукты	1	Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов. Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.

110	Практическое занятие: приготовление супа с использованием рыбных консервов.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
111	Практическое занятие: приготовление супа с использованием рыбных консервов.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
112	Практическое занятие: приготовление супа с использованием рыбных консервов.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник,

			лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
113	Продукты и напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о продуктах и напитках. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
114	Продукты и напитки	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о продуктах и напитках. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
115	Практическое занятие: приготовление какао.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.

			Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
116	Практическое занятие: приготовление какао.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
117	Практическое занятие: приготовление какао.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

118	Хранение продуктов и напитков в холодильнике.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки в холодильнике» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о хранении продуктов и напитков. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с распределением и хранением продуктов и напитков в холодильнике. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки в холодильнике» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
119	Хранение продуктов и напитков в холодильнике.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки в холодильнике» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о хранении продуктов и напитков. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с распределением и хранением продуктов и напитков в холодильнике. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки в холодильнике» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
120	Практическое занятие: приготовление картофельного пюре.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.

			Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
121	Практическое занятие: приготовление картофельного пюре.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
122	Практическое занятие: приготовление картофельного пюре.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

123	Уборка помещения с использованием пылесоса.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола веником» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об уборке пола веником. Демонстрация веника и совка, технологии уборки пола веником. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола веником». Рассматривание последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, замещение мусора на совок, высыпание мусора в урну). Выполнение задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
124	Уборка помещения с использованием пылесоса.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пола веником» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам Рассказ учителя об уборке пола веником. Демонстрация веника и совка, технологии уборки пола веником. Рассмотрение картинок, фотографий: чистый пол, грязный пол. Обучение сортировки мусора от других предметов на полу. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пола веником». Рассматривание последовательности действий при подметании пола (сметание мусора в определенное место, замещение мусора на совок, высыпание мусора в урну). Выполнение задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
125	Практическое занятие: приготовление драников.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуды, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).

			Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
126	Практическое занятие: приготовление драников.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
127	Практическое занятие: приготовление драников.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

128	Раскладка вещей по полкам и уборка комнаты.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают мокрой тряпкой. Демонстрация отжимания тряпки, технологии уборки пыли мокрой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
129	Раскладка вещей по полкам и уборка комнаты.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «уборка пыли мокрой тряпкой» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Рассказ учителя об уборке пыли в помещениях, поверхностях, которые убирают мокрой тряпкой. Демонстрация отжимания тряпки, технологии уборки пыли мокрой тряпкой. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Уборка пыли». Обучение последовательности действий при уборке пыли и выбор поверхностей. Выполнение практического задания с каждым учеником. Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.
130	Практическое занятие: приготовление блюд из картофеля.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

131	Практическое занятие: приготовление блюд из картофеля.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
132	Практическое занятие: приготовление блюд из картофеля.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
133	Продуктовый магазин.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полок в магазине и продуктов, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия. Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга. Практические игры: «Сходи в магазин».

			Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
134	Продуктовый магазин.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полок в магазине и продуктов, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия. Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга. Практические игры: «Сходи в магазин». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
135	Практическое занятие: приготовление блюд из картофеля.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

136	Практическое занятие: приготовление блюд из картофеля.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
137	Практическое занятие: приготовление блюд из картофеля.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
138	Продуктовый магазин.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полки в магазине и продуктов, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия. Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга.

			Практические игры: «Сходи в магазин». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
139	Продуктовый магазин.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полок в магазине и продуктов, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия. Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга. Практические игры: «Сходи в магазин». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
140	Практическое занятие: приготовление мучных блюд.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
141	Практическое занятие: приготовление мучных блюд.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник,

			лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
142	Практическое занятие: приготовление мучных блюд.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
143	Продуктовый магазин.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полок в магазине и продуктов, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия. Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга. Практические игры: «Сходи в магазин». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов

144	Продуктовый магазин.	1	Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине» Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полок в магазине и продуктов, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия. Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине. Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга. Практические игры: «Сходи в магазин». Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Магазины» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов
145	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
146	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

			Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
147	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
148	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
149	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
150	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды.
151	Промежуточный контроль успеваемости	1	Организация начала урока. Повторение основных тем контроля успеваемости. Пальчиковая гимнастика. Объяснение задания к контрольной работе. Выполнение контрольной работы. Подведение итогов.

152	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
153	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
154	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
155	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
156	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.

	выпечка.		Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
157	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
158	Практическое занятие: приготовление мучных блюд	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.
159	Выпечка.		Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

160	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
161	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

162	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
163	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
164	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
165	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.
166	Выпечка.		Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.

167.	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
168.	Практическое занятие: приготовление мучных блюд и выпечка.	1	Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук. Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Раскладывание предметов посуды. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.
169	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
170	Работа на грядке.	1	Выполнение практических заданий по посадке, поливу грядок.
	Итого	170ч	

**Описание материально – технического обеспечения учебного предмета
«Домоводство».**

Учительский стол
Учительский стул
Ученические парты 7
Ученическиестулья14

Компьютер Дидактический материал.

№ п/п	Наименование
1	предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением кухонных бытовых предметов, посуды, электрических приборов;
2	пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения и техники безопасности,
3	пиктограммы с изображением действий, операций самообслуживания, используемых при этом предметов и др.
4	обучающие видеоматериалы по заданным темам.

Проверочный материал

№ п/п	Наименование
1	печатный материал

Раздаточный материал

№ п/п	Наименование	Количество
1	рисунки для раскрашивания	

Наглядные пособия

№ п/п	Наименование
	видеоматериалы, презентации,
	мультипликационные фильмы, иллюстрирующие посуду, бытовые приборы, продукты питания, напитки, посуду, одежду, обувь, уборочный инвентарь, процесс уборки помещений и территории;
	рабочие тетради с изображениями бытовых приборов, продуктов питания, напитков, посуды, одежды, обуви, уборочного инвентаря для раскрашивания, вырезания, наклеивания, составления фотоколлажей и альбомов;
	обучающие компьютерные программы, способствующие формированию у детей доступных представлений о хозяйственно-бытовой деятельности.

Учебно – методическая и справочная литература

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания	Кол – во экземпляров
Литература для учителя				
1	Окружающий мир в специальной (коррекционной)	С. В. Кудрина	Москва, «Владос», 2014 г.	6

	школе			
2	Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью	Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой	СПб.; ЦДК проф. Л.Б.Баряевой 2013.	
3	«Обучение сюжетно-ролевой игре детей с проблемами интеллектуального развития: Учебно-методическое пособие.	Л.Б.Баряева, А.Зарин	СПб.: Изд-во РГРУ А.И.Герцена; Изд-во «Союз», 2011.	
4	Игры-занятия с природным и рукотворным материалом: Методическое пособие.	Баряева Л.Б., Гаврилушкина О.П.	СПб.: НОУ «СОЮЗ», 2005.	