

ГБОУ № 18 Центрального района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНА

на заседании МО

« 31» августа 2026г.

СОГЛАСОВАНА

заместитель директора по УВР

«31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказ от

« 01» сентября 2026г. № 85-01

Рабочая программа

по предмету «Домоводство»

класс обучения: 10 – 12 классы

срок реализации: 3 года

составитель: Булавина А.С.

2026 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для обучающихся с нарушением интеллекта (2 вариант) разработана с учетом нормативных документов:

- ✓ Учебный план ОУ;
- ✓ Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- ✓ Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- ✓ Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с нарушением интеллекта (2 вариант) ГБОУ школы №18 Центрального района СПб

Цель рабочей программы: формирование представлений у обучающихся об алгоритмах выполнения различной хозяйственно-бытовой деятельности, практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи рабочей программы:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение элементарных действий по приготовлению пищи;
- освоение действий по осуществлению покупок;
- освоение действий по уборке помещения и территории;
- освоение действий по уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета.

В учебном плане предмет представлен с 3 по 13 год обучения. При планировании и осуществлении работы по данному учебному предмету следует учитывать зону ближайшего развития учащегося, степень и виды его нарушений (интеллектуальных, двигательных, сенсорных), индивидуальные особенности, потребности, социальный контекст его жизни. Программа по домоводству включает следующие разделы:

**«Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем»,
«Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».**

Формой организации учебного процесса является урок по безоценочной системе. В соответствии с требованиями ФГОС для обучающихся с нарушением интеллекта (2 вариант) оценке подлежат личностные и предметные результаты.

Формирование базовых учебных действий

- ✓ Входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ✓ Ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться

учебной мебелью;

- ✓ Следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- ✓ Передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- ✓ Последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога;
- ✓ Умение выполнять инструкции педагога;
- ✓ Умение направлять взгляд на говорящего взрослого, задание;
- ✓ Использование по назначению учебных материалов;
- ✓ Формирование учебного поведения выполнение задания: в течение определенного

периода, от начала до конца;

- ✓ Умение выполнять действия по образцу и по подражанию;
- ✓ Иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- ✓ Уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- ✓ Выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому.

Содержание учебного предмета «Домоводство».

10 класс

Раздел «Покупки»

Планирование покупок. Составление списка необходимых товаров с опорой на пиктограммы и картинки. Выбор места совершения покупок (продуктовый, хозяйственный магазин, супермаркет, рынок). Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине по образцу и по списку.

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 расчёте на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара наличными и банковской картой, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел «Уход за вещами»

Различение сезонной одежды и обуви. Сортировка белья перед стиркой (белое и цветное бельё, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное бельё). Ручная стирка: наполнение ёмкости водой, выбор и отмеривание моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, выжимание, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для порошка, панель с кнопками и регуляторами). Закладывание и вынимание белья, установка программы и температурного режима, запуск и отключение машины. Глажение утюгом: различение составных частей утюга, установка гладильной доски, выставление температурного режима, глажение и складывание белья. Уход за обувью: мытьё, чистка, нанесение крема, просушивание.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарём»

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Мытьё и сушка посуды с соблюдением последовательности действий.

Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Мытьё бытовых приборов, хранение посуды и приборов. Накрывание на стол: выбор посуды и столовых приборов, сервировка стола.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение правил гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи. Выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда. Обработка продуктов: мытьё, чистка овощей, резание ножом, нарезание кубиками (кольцами, полукольцами), натирание на тёрке, перемешивание продуктов.

Соблюдение последовательности действий при варке продукта, при жарке продукта, при выпекании полуфабриката. Поддержание чистоты рабочего места. Приготовление простых блюд: варка яйца, приготовление бутерброда, салата, котлет. Приготовление горячих напитков (чай). Подача готового блюда к столу.

Раздел «Уборка помещений и территории»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора, вытирание поверхности мебели с соблюдением последовательности действий. Уборка пола: сметание мусора, заметание на совок, подметание пола. Различение основных частей пылесоса, чистка поверхности пылесосом.

Мытьё пола с соблюдением последовательности действий. Мытьё стекла (зеркала). Уборка бытового мусора. Подметание территории, сгребание травы и листьев, уборка снега. Уход за уборочным инвентарём.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Домоводство»

10 класс

Личностные результаты:

- проявление положительного отношения к занятиям домоводством и к бытовому труду;
- принятие посильных социальных ролей (дежурный, помощник) и выполнение связанных с ними бытовых обязанностей;
- проявление самостоятельности при выполнении знакомых бытовых действий по образцу и по алгоритму;
- проявление аккуратности, бережного отношения к вещам, посуде, инвентарю;
- соблюдение правил гигиены и техники безопасности в быту с помощью и под контролем взрослого;
- проявление готовности обращаться за помощью и взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в совместной бытовой деятельности.

Предметные результаты:

- совершать покупку простых товаров с помощью взрослого, соблюдая последовательность действий при взвешивании и расчёте на кассе;
- различать и использовать по назначению посуду, кухонные принадлежности и основные бытовые приборы, соблюдая правила безопасности;
- выполнять обработку продуктов и готовить простые блюда (бутерброд, салат, варёное яйцо, котлеты) по алгоритму с помощью взрослого;

- выполнять ручную и машинную стирку, глажение и уход за обувью с соблюдением последовательности действий при помощи взрослого;
- выполнять уборку мебели, пола, мытьё стекла, уборку территории с использованием инвентаря по назначению.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

11 класс

Раздел «Покупки»

Планирование покупок с учётом потребностей и имеющихся денежных средств. Составление списка покупок, ориентировочный подсчёт стоимости. Выбор места совершения покупок в зависимости от вида товара. Самостоятельное нахождение нужного товара в магазине, чтение ценников, сравнение цен, определение срока годности продукта.

Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара и при расчёте на кассе (в том числе на кассе самообслуживания). Оплата товара наличными и банковской картой. Получение и проверка чека и сдачи. Складывание покупок в сумку, раскладывание продуктов в места хранения с учётом условий хранения.

Раздел «Уход за вещами»

Сортировка белья и одежды по типу ткани и цвету. Ручная и машинная стирка с выбором подходящей программы и температурного режима, дозирование моющих средств. Сушка белья на верёвке, сушилке, в стиральной машине. Уход за разными видами тканей и изделий.

Глажение белья и одежды утюгом с учётом типа ткани, использование функции пара. Складывание и хранение одежды, вешивание на «плечики». Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговицы, устранение небольшого распоровшегося шва. Чистка одежды щёткой и роликом, выведение простых пятен. Уход за обувью и верхней одеждой, хранение сезонных вещей.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарём»

Уверенное различение и подбор посуды и кухонных принадлежностей для конкретного блюда. Мытьё посуды вручную и с помощью посудомоечной машины. Использование бытовых приборов (блендер, миксер, тостер, электрочайник, мультиварка, микроволновая печь) в соответствии с назначением и правилами безопасности.

Хранение посуды и приборов, поддержание их в чистоте. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину: подбор и раскладывание посуды и столовых приборов, использование салфеток, украшение стола. Уборка со стола после приёма пищи.

Раздел «Приготовление пищи»

Планирование приготовления блюда: подбор рецепта, продуктов и инвентаря. Соблюдение правил гигиены и техники безопасности при работе с электроплитой, духовым шкафом, кухонными приборами и острыми предметами. Обработка продуктов различными способами.

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий (каши, гарниры), варка и жарка овощей, приготовление яичных блюд. Приготовление первых блюд (простой суп). Приготовление салатов, бутербродов, выпечки из полуфабрикатов. Приготовление горячих напитков (чай, компот). Использование мультиварки и микроволновой печи. Подача блюд к столу, оформление.

Раздел «Уборка помещений и территории»

Влажная и сухая уборка помещения. Уборка и мытьё мебели, вытирание пыли с предметов интерьера. Уборка пола: подметание, мытьё, уборка пылесосом с использованием разных насадок. Мытьё окон, зеркал и стеклянных поверхностей.

Уборка кухни и санитарных помещений с использованием бытовой химии и соблюдением правил безопасности. Вынос и сортировка бытового мусора. Уборка территории: подметание, сгребание травы и листьев, уборка снега. Уход за уборочным инвентарём и его хранение.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Домоводство»

11 класс

Личностные результаты:

- проявление интереса к ведению домашнего хозяйства;
- проявление самостоятельности и инициативы при выполнении бытовых дел;
- умение планировать простую последовательность бытовых действий и доводить начатое дело до конца;

- ответственное и бережное отношение к продуктам, вещам, оборудованию и результатам своего труда;
- соблюдение правил гигиены, санитарии и техники безопасности в быту;
- умение оценивать результат своей работы и при необходимости обращаться за помощью.

Предметные результаты:

- планировать и совершать покупки продуктов и хозяйственных товаров с помощью взрослого, ориентируясь на список и стоимость, рассчитываться на кассе разными способами;
- самостоятельно или с помощью взрослого подбирать и использовать посуду, кухонные принадлежности и бытовые приборы (в том числе мультиварку, микроволновую печь) с соблюдением безопасности;
- готовить с помощью взрослого блюда из круп, овощей, яиц, простые супы, салаты и выпечку из полуфабрикатов, сервировать стол;
- выполнять стирку, сушку, глажение, мелкий ремонт и чистку одежды и обуви с учётом типа ткани и изделия с помощью взрослого;
- проводить влажную и сухую уборку помещений, мытьё окон, уборку кухни и санитарных помещений с использованием бытовой химии, убирать территорию с помощью взрослого.

Содержание учебного предмета «Домоводство»

12 класс

Раздел «Покупки»

Самостоятельное планирование покупок для дома с учётом бюджета. Составление списка продуктов и хозяйственных товаров на день, на несколько дней. Выбор магазина, ориентирование в торговом зале, подбор товара нужного качества, объёма и по сроку годности. Сравнение цен и выбор более выгодного варианта.

Совершение покупки с полным соблюдением последовательности действий: подбор товара, взвешивание, расчёт на кассе (в том числе на кассе самообслуживания), оплата наличными и банковской картой, проверка чека и сдачи. Знакомство с заказом товаров и доставкой. Транспортировка покупок и раскладывание их по местам хранения.

Раздел «Уход за вещами»

Комплексный уход за одеждой, бельём и обувью в условиях, приближённых к самостоятельному проживанию. Самостоятельная сортировка, ручная и машинная стирка с подбором режима, дозированием средств, сушка изделий из разных тканей.

Глажение и отпаривание одежды и белья, складывание и рациональное хранение вещей в шкафу. Мелкий ремонт одежды (пуговицы, петли, швы), выведение пятен, чистка и уход за верхней одеждой и обувью. Подготовка и хранение сезонной одежды и обуви. Планирование ухода за вещами по дням недели.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарём»

Самостоятельный подбор посуды, кухонных принадлежностей и бытовых приборов для приготовления и подачи блюд. Мытьё посуды вручную и в посудомоечной машине, поддержание порядка на кухне. Безопасное и уверенное использование бытовых приборов (блендер, миксер, комбайн, мультиварка, микроволновая печь, духовой шкаф).

Уход за приборами и их хранение, мелкое обслуживание (очистка, замена элементов по инструкции с помощью взрослого). Сервировка праздничного и повседневного стола, оформление подачи блюд, уборка стола и кухни после приёма пищи.

Раздел «Приготовление пищи»

Ведение приготовления пищи на уровне, приближённом к самостоятельному проживанию: планирование меню на день, подбор рецептов, расчёт продуктов. Соблюдение санитарных норм, правил гигиены и техники безопасности на кухне. Различные способы обработки и приготовления продуктов.

Приготовление комплексных блюд и приёмов пищи: завтрак (каша, бутерброды, горячий напиток), обед (суп, гарнир с мясным или рыбным блюдом, салат, напиток), ужин. Приготовление выпечки, запеканок, блюд в мультиварке и духовом шкафу. Хранение готовых блюд и продуктов, разогрев пищи. Подача и оформление блюд, соблюдение культуры питания.

Раздел «Уборка помещений и территории»

Организация и проведение текущей и генеральной уборки жилого помещения. Планирование уборки по зонам (комната, кухня, санузел, прихожая) и по дням недели. Влажная и сухая уборка мебели, пола, чистка ковровых покрытий пылесосом, мытьё окон, зеркал и стеклянных поверхностей.

Уборка кухни и санитарных помещений с применением бытовой химии и средств индивидуальной защиты, соблюдение правил безопасности. Сортировка и вынос бытового мусора. Уборка и благоустройство прилегающей территории в разное время года. Уход за уборочным инвентарём, его хранение и мелкий ремонт.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Домоводство»

12 класс

Личностные результаты:

- сформированность мотивации к самостоятельному (сопровождаемому) ведению домашнего хозяйства;
- проявление самостоятельности, ответственности и организованности при выполнении комплекса бытовых дел;
- бережное и экономное отношение к продуктам, вещам, воде, электроэнергии и денежным средствам;
- соблюдение правил гигиены, санитарии и техники безопасности в быту;
- готовность к взаимодействию и сотрудничеству в совместной бытовой деятельности, оказание посильной помощи окружающим.

Предметные результаты:

- совершать покупки, рассчитываться на кассе и на кассе самообслуживания, проверять чек и сдачу с помощью взрослого;
- иметь представления о планировании меню, использовать плиту, духовой шкаф и бытовые приборы, хранить и разогревать готовые блюда с помощью взрослого;
- осуществлять комплексный уход за одеждой, бельём и обувью: стирка, сушка, глажение, мелкий ремонт, чистка, хранение сезонных вещей с помощью взрослого;
- подбирать и использовать посуду и приборы, сервировать повседневный и праздничный стол, поддерживать порядок на кухне с помощью взрослого;
- помогать взрослому делать уборку помещений и уборку территории, применять бытовую химию с соблюдением правил безопасности, ухаживать за инвентарём.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

В учебном плане предмет представлен с 10 по 12 класс обучения. В 10-11 классе по 5 часов в неделю, в 12 классе – 6 часов в неделю (10 - 11 класс – 170 часов в год, 34 учебных недели; 12 класс – 204 часа год, 34 учебные недели).

Порядок изучения тем и их содержание могут варьироваться с учётом особенностей обучающихся конкретного класса.

Учебно-тематический план программы «Домоводство»

10-12 класс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов		
		10 класс	11 класс	12 класс
1.	Покупки	28	26	32
2.	Уход за вещами	34	36	42
3.	Обращение с кухонным инвентарём	30	28	34
4.	Приготовление пищи	44	46	56
5.	Уборка помещений и территории	34	34	40
	Итого:	170	170	204
	Всего	544		

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство»

10-12 класс

№ урока	Тема урока	Содержание
10 класс		
I четверть — 40 часов		
1	Планирование покупок. Составление списка необходимых товаров.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
2	Виды магазинов: продуктовый, хозяйственный, супермаркет, рынок.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
3	Отделы магазина. Ориентирование в	Работа с пиктограммами, просмотр

	торговом зале.	обучающего видео, беседа.
4	Вход, торговый зал, прилавки, касса, выход.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
5	Продуктовые отделы. Хлебобулочные изделия.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
6	Продуктовые отделы. Молочные и кисломолочные продукты.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
7	Продуктовые отделы. Мясные продукты и полуфабрикаты.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
8	Продуктовые отделы. Рыба и морепродукты.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
9	Продуктовые отделы. Овощи и фрукты.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
10	Продуктовые отделы. Крупы и макаронные изделия.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
11	Продуктовые отделы. Консервы и бакалея.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
12	Продуктовые отделы. Соки, вода, напитки.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
13	Продуктовые отделы. Кондитерские изделия.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
14	Хозяйственный отдел. Средства гигиены и бытовая химия.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
15	Чтение ценника. Определение цены товара.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
16	Определение срока годности продукта.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
17	Сравнение цен. Выбор более выгодного товара.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
18	Взвешивание товара на весах. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
19	Совершение покупки. Оплата товара наличными деньгами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
20	Совершение покупки. Оплата банковской картой.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
21	Касса самообслуживания. Порядок действий.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
22	Карта скидок. Получение чека и сдачи.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
23	Складывание покупок в сумку.	Самостоятельная практическая работа

	Транспортировка домой.	с направляющей помощью взрослого.
24	Раскладывание продуктов по местам хранения.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
25	Ролевая игра «Магазин». Совершение покупки по списку.	Экскурсия (виртуальная экскурсия), наблюдение, беседа.
26	Практическое занятие: покупка продуктов по списку.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
27	Заказ товаров и доставка на дом. Знакомство.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
28	Планирование покупок с учётом денежных средств (бюджет).	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
29	Сезонная одежда и обувь. Различение по назначению.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
30	Уход за одеждой. Виды загрязнений.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
31	Сортировка белья перед стиркой: по цвету и типу ткани.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
32	Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
33	Ручная стирка. Дозирование моющего средства.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
34	Ручная стирка. Замачивание и застирывание белья.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
35	Ручная стирка. Полоскание и выжимание белья.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
36	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
37	Ручная стирка. Алгоритм полного цикла.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
38	Стиральная машина. Различение составных частей.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
39	Машинная стирка. Закладывание белья, дозирование порошка.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
40	Повторение и обобщение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
II четверть — 40 часов		
41	Машинная стирка. Запуск и отключение машины, выемка белья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
42	Машинная стирка. Алгоритм полного цикла.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
43	Сушка белья на верёвке, сушилке, в	Самостоятельная практическая работа

	машине.	с направляющей помощью взрослого.
44	Утюг. Различение составных частей, правила безопасности.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
45	Глажение белья. Установка гладильной доски и температуры.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
46	Глажение белья. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
47	Глажение одежды с учётом типа ткани. Функция пара.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
48	Складывание белья и одежды.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
49	Вывешивание одежды на «плечики». Хранение в шкафу.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
50	Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
51	Мелкий ремонт одежды. Устранение распоровшегося шва.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
52	Чистка одежды щёткой и роликом для одежды.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
53	Выведение простых пятен с одежды.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
54	Уход за обувью. Мытьё обуви, алгоритм.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
55	Уход за обувью. Чистка и нанесение крема.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
56	Уход за обувью. Просушивание обуви.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
57	Уход за верхней одеждой и головными уборами.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
58	Хранение сезонной одежды и обуви.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
59	Планирование ухода за вещами по дням недели.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
60	Ролевая игра «Прачечная». Моделирование ситуации.	Ролевая игра «Магазин», моделирование ситуации покупки.
61	Практическое занятие: стирка и глажение белья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
62	Практическое занятие: уход за обувью и одеждой.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
63	Посуда для сервировки стола. Различение и назначение.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
64	Посуда для приготовления пищи.	Работа с пиктограммами и карточками,

	Различение и назначение.	рассматривание картинок, просмотр презентации.
65	Кухонные принадлежности: тёрка, венчик, овощечистка, доска.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
66	Кухонные принадлежности: шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс, открывалка.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
67	Различение чистой и грязной посуды.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
68	Мытьё посуды вручную. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
69	Мытьё посуды вручную. Очищение, замачивание, чистка.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
70	Мытьё посуды вручную. Ополаскивание и сушка.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
71	Посудомоечная машина. Знакомство и правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
72	Посудомоечная машина. Загрузка и запуск.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
73	Бытовые приборы. Различение по назначению.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
74	Правила техники безопасности при работе с электроприборами.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
75	Электрический чайник. Правила пользования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
76	Блендер и миксер. Правила пользования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
77	Тостер. Правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
78	Кухонный комбайн. Правила пользования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
79	Микроволновая печь. Правила пользования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
80	Повторение и обобщение пройденного материала.	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.
III четверть — 50 часов		
81	Холодильник. Хранение продуктов.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
82	Мытьё и уход за бытовыми приборами.	Практическая работа, отработка последовательности действий.

83	Хранение посуды и бытовых приборов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
84	Выбор посуды и столовых приборов для сервировки.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
85	Сервировка стола к завтраку.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
86	Сервировка стола к обеду.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
87	Сервировка стола к ужину. Использование салфеток.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
88	Сервировка праздничного стола. Украшение.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
89	Уборка стола после приёма пищи.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
90	Дидактическая игра «Накрываем на стол».	Дидактическая игра, закрепление умений в игровой ситуации.
91	Практическое занятие: мытьё посуды и приборов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
92	Практическое занятие: сервировка стола.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
93	Правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
94	Организация рабочего места на кухне.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
95	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления блюда.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
96	Обработка продуктов. Мытьё овощей и фруктов.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
97	Обработка продуктов. Чистка овощей.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
98	Обработка продуктов. Резание ножом, нарезание кубиками.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
99	Обработка продуктов. Нарезание кольцами и полукольцами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
100	Обработка продуктов. Натирание на тёрке.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
101	Обработка продуктов. Перемешивание, взбивание.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
102	Приготовление горячих напитков. Заваривание чая.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
103	Приготовление напитков. Компот.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.

104	Приготовление бутерброда. Алгоритм.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
105	Приготовление бутерброда с маслом и сыром.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
106	Приготовление горячего бутерброда.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
107	Варка продукта. Алгоритм действий на электроплите.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
108	Варка яйца. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
109	Приготовление яичницы. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
110	Приготовление омлета.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
111	Варка крупы. Приготовление каши.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
112	Приготовление молочной каши.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
113	Варка макаронных изделий.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
114	Варка картофеля.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
115	Приготовление картофельного пюре.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
116	Варка овощей.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
117	Приготовление овощного салата. Алгоритм.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
118	Приготовление салата из варёных овощей.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
119	Жарка продукта. Алгоритм действий на сковороде.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
120	Жарка картофеля.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
121	Приготовление котлет из полуфабриката.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
122	Жарка блинов (оладий).	Практическая работа, отработка последовательности действий.
123	Выпекание полуфабриката в духовом шкафу. Алгоритм.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
124	Приготовление запеканки.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.

125	Приготовление простого печенья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
126	Приготовление первого блюда. Простой суп.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
127	Приготовление супа с овощами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
128	Приготовление гарнира к мясному блюду.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
129	Приготовление блюда в мультиварке.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
130	Повторение и обобщение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
IV четверть — 40 часов		
131	Приготовление завтрака (каша, бутерброд, напиток).	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
132	Приготовление обеда (суп, гарнир, салат, напиток).	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
133	Приготовление ужина.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
134	Планирование меню на день.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
135	Хранение готовых блюд и продуктов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
136	Подача и оформление готового блюда.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
137	Уборка мебели. Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
138	Вытирание поверхности мебели. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
139	Мытьё поверхностей мебели. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
140	Вытирание пыли с предметов интерьера.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
141	Сухая и влажная уборка. Различение.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
142	Уборка пола. Сметание мусора в определённое место.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
143	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
144	Подметание пола. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
145	Пылесос. Различение основных	Работа с пиктограммами и карточками,

	частей, подготовка к работе.	рассматривание картинок, просмотр презентации.
146	Уборка пылесосом. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
147	Уборка пылесосом с использованием разных насадок.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
148	Мытьё пола. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
149	Мытьё стекла и зеркала. Алгоритм.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
150	Мытьё окна. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
151	Уборка кухни. Мытьё рабочих поверхностей.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
152	Уборка санитарных помещений. Правила безопасности.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
153	Бытовая химия. Назначение и правила безопасного использования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
154	Сортировка бытового мусора.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
155	Вынос бытового мусора.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
156	Уборка бытового мусора на территории.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
157	Подметание территории.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
158	Сгребание травы и листьев.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
159	Уборка снега: сгребание, перебрасывание.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
160	Уход за уборочным инвентарём. Мытьё и хранение.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
161	Планирование уборки по зонам помещения.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
162	Планирование уборки по дням недели.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
163	Генеральная уборка помещения. Порядок проведения.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
164	Дидактическая игра «Наведём порядок».	Ролевая игра, моделирование бытовой ситуации.
165	Практическое занятие: влажная уборка помещения.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.

166	Практическое занятие: уборка пола и мытьё окон.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
167	Повторение и обобщение по разделу «Уборка помещений и территории».	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.
168	Практическое занятие: уборка кухни.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
169	Практическое занятие: уборка территории.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
170	Повторение и обобщение пройденного материала.	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.

11 класс

I четверть — 40 часов

1	Планирование покупок. Составление списка необходимых товаров.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
2	Виды магазинов: продуктовый, хозяйственный, супермаркет, рынок.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
3	Отделы магазина. Ориентирование в торговом зале.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
4	Вход, торговый зал, прилавки, касса, выход.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
5	Продуктовые отделы. Хлебобулочные изделия.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
6	Продуктовые отделы. Молочные и кисломолочные продукты.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
7	Продуктовые отделы. Мясные продукты и полуфабрикаты.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
8	Продуктовые отделы. Рыба и морепродукты.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
9	Продуктовые отделы. Овощи и фрукты.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
10	Продуктовые отделы. Крупы и макаронные изделия.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
11	Продуктовые отделы. Консервы и бакалея.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
12	Продуктовые отделы. Соки, вода, напитки.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
13	Продуктовые отделы. Кондитерские изделия.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
14	Хозяйственный отдел. Средства	Рассматривание предметов и картинок,

	гигиены и бытовая химия.	просмотр презентации, беседа по теме.
15	Чтение ценника. Определение цены товара.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
16	Определение срока годности продукта.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
17	Сравнение цен. Выбор более выгодного товара.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
18	Взвешивание товара на весах. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
19	Совершение покупки. Оплата товара наличными деньгами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
20	Совершение покупки. Оплата банковской картой.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
21	Касса самообслуживания. Порядок действий.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
22	Карта скидок. Получение чека и сдачи.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
23	Складывание покупок в сумку. Транспортировка домой.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
24	Раскладывание продуктов по местам хранения.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
25	Ролевая игра «Магазин». Совершение покупки по списку.	Экскурсия (виртуальная экскурсия), наблюдение, беседа.
26	Практическое занятие: покупка продуктов по списку.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
27	Сезонная одежда и обувь. Различение по назначению.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
28	Уход за одеждой. Виды загрязнений.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
29	Сортировка белья перед стиркой: по цвету и типу ткани.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
30	Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
31	Ручная стирка. Дозирование моющего средства.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
32	Ручная стирка. Замачивание и застирывание белья.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
33	Ручная стирка. Полоскание и выжимание белья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
34	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
35	Ручная стирка. Алгоритм полного	Работа с карточками-алгоритмами,

	цикла.	показ и объяснение педагога.
36	Стиральная машина. Различение составных частей.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
37	Машинная стирка. Закладывание белья, дозирование порошка.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
38	Машинная стирка. Выбор программы и температурного режима.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
39	Машинная стирка. Запуск и отключение машины, выемка белья.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
40	Повторение и обобщение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
II четверть — 40 часов		
41	Сушка белья на верёвке, сушилке, в машине.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
42	Утюг. Различение составных частей, правила безопасности.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
43	Глажение белья. Установка гладильной доски и температуры.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
44	Глажение белья. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
45	Глажение одежды с учётом типа ткани. Функция пара.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
46	Складывание белья и одежды.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
47	Вывешивание одежды на «плечики». Хранение в шкафу.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
48	Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
49	Мелкий ремонт одежды. Устранение распоровшегося шва.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
50	Чистка одежды щёткой и роликом для одежды.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
51	Выведение простых пятен с одежды.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
52	Уход за обувью. Мытьё обуви, алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
53	Уход за обувью. Чистка и нанесение крема.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
54	Уход за обувью. Просушивание обуви.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
55	Уход за верхней одеждой и головными уборами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.

56	Хранение сезонной одежды и обуви.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
57	Планирование ухода за вещами по дням недели.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
58	Ролевая игра «Прачечная». Моделирование ситуации.	Ролевая игра «Магазин», моделирование ситуации покупки.
59	Практическое занятие: стирка и глажение белья.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
60	Практическое занятие: уход за обувью и одеждой.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
61	Повторение и обобщение по разделу «Уход за вещами».	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
62	Практическое занятие: комплексный уход за вещами.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
63	Посуда для сервировки стола. Различение и назначение.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
64	Посуда для приготовления пищи. Различение и назначение.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
65	Кухонные принадлежности: тёрка, венчик, овощечистка, доска.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
66	Кухонные принадлежности: шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс, открывалка.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
67	Различение чистой и грязной посуды.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
68	Мытьё посуды вручную. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
69	Мытьё посуды вручную. Очищение, замачивание, чистка.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
70	Мытьё посуды вручную. Ополаскивание и сушка.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
71	Посудомоечная машина. Знакомство и правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
72	Посудомоечная машина. Загрузка и запуск.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
73	Бытовые приборы. Различение по назначению.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
74	Правила техники безопасности при работе с электроприборами.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
75	Электрический чайник. Правила пользования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.

76	Блендер и миксер. Правила пользования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
77	Тостер. Правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
78	Кухонный комбайн. Правила пользования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
79	Микроволновая печь. Правила пользования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
80	Повторение и обобщение пройденного материала.	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.
III четверть — 50 часов		
81	Холодильник. Хранение продуктов.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
82	Мытьё и уход за бытовыми приборами.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
83	Хранение посуды и бытовых приборов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
84	Выбор посуды и столовых приборов для сервировки.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
85	Сервировка стола к завтраку.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
86	Сервировка стола к обеду.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
87	Сервировка стола к ужину. Использование салфеток.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
88	Сервировка праздничного стола. Украшение.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
89	Уборка стола после приёма пищи.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
90	Дидактическая игра «Накрываем на стол».	Дидактическая игра, закрепление умений в игровой ситуации.
91	Правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
92	Организация рабочего места на кухне.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
93	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления блюда.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
94	Обработка продуктов. Мытьё овощей и фруктов.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
95	Обработка продуктов. Чистка овощей.	Самостоятельная практическая работа

		с направляющей помощью взрослого.
96	Обработка продуктов. Резание ножом, нарезание кубиками.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
97	Обработка продуктов. Нарезание кольцами и полукольцами.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
98	Обработка продуктов. Натирание на тёрке.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
99	Обработка продуктов. Перемешивание, взбивание.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
100	Приготовление горячих напитков. Заваривание чая.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
101	Приготовление напитков. Компот.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
102	Приготовление бутерброда. Алгоритм.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
103	Приготовление бутерброда с маслом и сыром.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
104	Приготовление горячего бутерброда.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
105	Варка продукта. Алгоритм действий на электроплите.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
106	Варка яйца. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
107	Приготовление яичницы. Алгоритм.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
108	Приготовление омлета.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
109	Варка крупы. Приготовление каши.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
110	Приготовление молочной каши.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
111	Варка макаронных изделий.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
112	Варка картофеля.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
113	Приготовление картофельного пюре.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
114	Варка овощей.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
115	Приготовление овощного салата. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.

116	Приготовление салата из варёных овощей.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
117	Жарка продукта. Алгоритм действий на сковороде.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
118	Жарка картофеля.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
119	Приготовление котлет из полуфабриката.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
120	Жарка блинов (оладий).	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
121	Выпекание полуфабриката в духовом шкафу. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
122	Приготовление запеканки.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
123	Приготовление простого печенья.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
124	Приготовление первого блюда. Простой суп.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
125	Приготовление супа с овощами.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
126	Приготовление гарнира к мясному блюду.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
127	Приготовление блюда в мультиварке.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
128	Разогрев пищи в микроволновой печи.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
129	Приготовление завтрака (каша, бутерброд, напиток).	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
130	Повторение и обобщение пройденного материала.	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
IV четверть — 40 часов		
131	Приготовление ужина.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
132	Планирование меню на день.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
133	Хранение готовых блюд и продуктов.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
134	Подача и оформление готового блюда.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
135	Соблюдение культуры питания за столом.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
136	Поддержание чистоты рабочего места	Выполнение практических действий

	при приготовлении пищи.	по образцу и по алгоритму.
137	Уборка мебели. Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
138	Вытирание поверхности мебели. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
139	Мытьё поверхностей мебели. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
140	Вытирание пыли с предметов интерьера.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
141	Сухая и влажная уборка. Различение.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
142	Уборка пола. Сметание мусора в определённое место.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
143	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
144	Подметание пола. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
145	Пылесос. Различение основных частей, подготовка к работе.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
146	Уборка пылесосом. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
147	Уборка пылесосом с использованием разных насадок.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
148	Мытьё пола. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
149	Мытьё стекла и зеркала. Алгоритм.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
150	Мытьё окна. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
151	Уборка кухни. Мытьё рабочих поверхностей.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
152	Уборка санитарных помещений. Правила безопасности.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
153	Бытовая химия. Назначение и правила безопасного использования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
154	Сортировка бытового мусора.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
155	Вынос бытового мусора.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
156	Уборка бытового мусора на	Выполнение практических действий

	территории.	по образцу и по алгоритму.
157	Подметание территории.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
158	Сгребание травы и листьев.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
159	Уборка снега: сгребание, перебрасывание.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
160	Уход за уборочным инвентарём. Мытьё и хранение.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
161	Планирование уборки по зонам помещения.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
162	Планирование уборки по дням недели.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
163	Генеральная уборка помещения. Порядок проведения.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
164	Дидактическая игра «Наведём порядок».	Ролевая игра, моделирование бытовой ситуации.
165	Практическое занятие: влажная уборка помещения.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
166	Практическое занятие: уборка пола и мытьё окон.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
167	Повторение и обобщение по разделу «Уборка помещений и территории».	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.
168	Практическое занятие: уборка кухни.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
169	Практическое занятие: уборка территории.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
170	Повторение и обобщение пройденного материала.	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.

12 класс

I четверть — 48 часов

1	Планирование покупок. Составление списка необходимых товаров.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
2	Виды магазинов: продуктовый, хозяйственный, супермаркет, рынок.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
3	Отделы магазина. Ориентирование в торговом зале.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
4	Вход, торговый зал, прилавки, касса, выход.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
5	Продуктовые отделы. Хлебобулочные изделия.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
6	Продуктовые отделы. Молочные и	Работа с пиктограммами, просмотр

	кисломолочные продукты.	обучающего видео, беседа.
7	Продуктовые отделы. Мясные продукты и полуфабрикаты.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
8	Продуктовые отделы. Рыба и морепродукты.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
9	Продуктовые отделы. Овощи и фрукты.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
10	Продуктовые отделы. Крупы и макаронные изделия.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
11	Продуктовые отделы. Консервы и бакалея.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
12	Продуктовые отделы. Соки, вода, напитки.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
13	Продуктовые отделы. Кондитерские изделия.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
14	Хозяйственный отдел. Средства гигиены и бытовая химия.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
15	Чтение ценника. Определение цены товара.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
16	Определение срока годности продукта.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
17	Сравнение цен. Выбор более выгодного товара.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
18	Взвешивание товара на весах. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
19	Совершение покупки. Оплата товара наличными деньгами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
20	Совершение покупки. Оплата банковской картой.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
21	Касса самообслуживания. Порядок действий.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
22	Карта скидок. Получение чека и сдачи.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
23	Складывание покупок в сумку. Транспортировка домой.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
24	Раскладывание продуктов по местам хранения.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
25	Ролевая игра «Магазин». Совершение покупки по списку.	Экскурсия (виртуальная экскурсия), наблюдение, беседа.
26	Практическое занятие: покупка	Практическая работа, отработка

	продуктов по списку.	последовательности действий.
27	Заказ товаров и доставка на дом. Знакомство.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
28	Планирование покупок с учётом денежных средств (бюджет).	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
29	Покупка одежды и обуви. Определение размера.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
30	Экскурсия в магазин. Наблюдение за покупками.	Ролевая игра «Магазин», моделирование ситуации покупки.
31	Повторение и обобщение по разделу «Покупки».	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
32	Практическое занятие: самостоятельная покупка товаров.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
33	Сезонная одежда и обувь. Различение по назначению.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
34	Уход за одеждой. Виды загрязнений.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
35	Сортировка белья перед стиркой: по цвету и типу ткани.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
36	Ручная стирка. Наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
37	Ручная стирка. Дозирование моющего средства.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
38	Ручная стирка. Замачивание и застирывание белья.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
39	Ручная стирка. Полоскание и выжимание белья.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
40	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
41	Ручная стирка. Алгоритм полного цикла.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
42	Стиральная машина. Различение составных частей.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
43	Машинная стирка. Закладывание белья, дозирование порошка.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
44	Машинная стирка. Выбор программы и температурного режима.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
45	Машинная стирка. Запуск и отключение машины, выемка белья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
46	Машинная стирка. Алгоритм полного цикла.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на

		картинки.
47	Сушка белья на верёвке, сушилке, в машине.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
48	Повторение и обобщение пройденного материала.	Практические задания по повторению изученного материала.
II четверть — 48 часов		
49	Глажение белья. Установка гладильной доски и температуры.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
50	Глажение белья. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
51	Глажение одежды с учётом типа ткани. Функция пара.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
52	Складывание белья и одежды.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
53	Вывешивание одежды на «плечики». Хранение в шкафу.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
54	Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговицы.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
55	Мелкий ремонт одежды. Устранение распоровшегося шва.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
56	Чистка одежды щёткой и роликом для одежды.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
57	Выведение простых пятен с одежды.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
58	Уход за обувью. Мытьё обуви, алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
59	Уход за обувью. Чистка и нанесение крема.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
60	Уход за обувью. Просушивание обуви.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
61	Уход за верхней одеждой и головными уборами.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
62	Хранение сезонной одежды и обуви.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
63	Планирование ухода за вещами по дням недели.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
64	Ролевая игра «Прачечная». Моделирование ситуации.	Ролевая игра «Магазин», моделирование ситуации покупки.
65	Практическое занятие: стирка и глажение белья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
66	Практическое занятие: уход за обувью и одеждой.	Практическая работа, отработка последовательности действий.

67	Повторение и обобщение по разделу «Уход за вещами».	Выполнение практических заданий по закреплению знаний.
68	Практическое занятие: комплексный уход за вещами.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
69	Практическое занятие: сортировка и подготовка белья к стирке.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
70	Практическое занятие: складывание и хранение вещей.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
71	Практическое занятие: мелкий ремонт одежды.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
72	Практическое занятие: выведение пятен и чистка одежды.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
73	Практическое занятие: глажение изделий из разных тканей.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
74	Практическое занятие: уход за сезонной обувью.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
75	Посуда для сервировки стола. Различение и назначение.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
76	Посуда для приготовления пищи. Различение и назначение.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
77	Кухонные принадлежности: тёрка, венчик, овощечистка, доска.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
78	Кухонные принадлежности: шумовка, дуршлаг, лопаточка, пресс, открывалка.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
79	Различение чистой и грязной посуды.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
80	Мытьё посуды вручную. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
81	Мытьё посуды вручную. Очищение, замачивание, чистка.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
82	Мытьё посуды вручную. Ополаскивание и сушка.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
83	Посудомоечная машина. Знакомство и правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
84	Посудомоечная машина. Загрузка и запуск.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
85	Бытовые приборы. Различение по назначению.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
86	Правила техники безопасности при работе с электроприборами.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.

87	Электрический чайник. Правила пользования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
88	Блендер и миксер. Правила пользования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
89	Тостер. Правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
90	Кухонный комбайн. Правила пользования.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
91	Микроволновая печь. Правила пользования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
92	Мультиварка. Правила пользования.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
93	Холодильник. Хранение продуктов.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
94	Мытьё и уход за бытовыми приборами.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
95	Хранение посуды и бытовых приборов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
96	Повторение и обобщение пройденного материала.	Практические задания по повторению изученного материала.
III четверть — 60 часов		
97	Сервировка стола к завтраку.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
98	Сервировка стола к обеду.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
99	Сервировка стола к ужину. Использование салфеток.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
100	Сервировка праздничного стола. Украшение.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
101	Уборка стола после приёма пищи.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
102	Дидактическая игра «Накрываем на стол».	Дидактическая игра, закрепление умений в игровой ситуации.
103	Практическое занятие: мытьё посуды и приборов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
104	Практическое занятие: сервировка стола.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
105	Повторение и обобщение по разделу «Обращение с кухонным инвентарём».	Практические задания по повторению изученного материала.
106	Практическое занятие: работа с	Практическая работа, отработка

	бытовыми приборами.	последовательности действий.
107	Практическое занятие: подбор посуды и приборов для блюда.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
108	Практическое занятие: уход за посудой и приборами.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
109	Правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
110	Организация рабочего места на кухне.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
111	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления блюда.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
112	Обработка продуктов. Мытьё овощей и фруктов.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
113	Обработка продуктов. Чистка овощей.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
114	Обработка продуктов. Резание ножом, нарезание кубиками.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
115	Обработка продуктов. Нарезание кольцами и полукольцами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
116	Обработка продуктов. Натирание на тёрке.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
117	Обработка продуктов. Перемешивание, взбивание.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
118	Приготовление горячих напитков. Заваривание чая.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
119	Приготовление напитков. Компот.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
120	Приготовление бутерброда. Алгоритм.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
121	Приготовление бутерброда с маслом и сыром.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
122	Приготовление горячего бутерброда.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
123	Варка продукта. Алгоритм действий на электроплите.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
124	Варка яйца. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
125	Приготовление яичницы. Алгоритм.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
126	Приготовление омлета.	Практическая работа, отработка последовательности действий.

127	Варка крупы. Приготовление каши.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
128	Приготовление молочной каши.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
129	Варка макаронных изделий.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
130	Варка картофеля.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
131	Приготовление картофельного пюре.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
132	Варка овощей.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
133	Приготовление овощного салата. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
134	Приготовление салата из варёных овощей.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
135	Жарка продукта. Алгоритм действий на сковороде.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
136	Жарка картофеля.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
137	Приготовление котлет из полуфабриката.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
138	Жарка блинов (оладий).	Практическая работа, отработка последовательности действий.
139	Выпекание полуфабриката в духовом шкафу. Алгоритм.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
140	Приготовление запеканки.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
141	Приготовление простого печенья.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
142	Приготовление первого блюда. Простой суп.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
143	Приготовление супа с овощами.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
144	Приготовление гарнира к мясному блюду.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
145	Приготовление блюда в мультиварке.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
146	Разогрев пищи в микроволновой печи.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
147	Приготовление завтрака (каша,	Самостоятельная практическая работа

	бутерброд, напиток).	с направляющей помощью взрослого.
148	Приготовление обеда (суп, гарнир, салат, напиток).	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
149	Приготовление ужина.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
150	Планирование меню на день.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
151	Хранение готовых блюд и продуктов.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
152	Подача и оформление готового блюда.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
153	Соблюдение культуры питания за столом.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
154	Поддержание чистоты рабочего места при приготовлении пищи.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
155	Практическое занятие: приготовление бутербродов и напитков.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
156	Повторение и обобщение пройденного материала.	Практические задания по повторению изученного материала.
IV четверть — 48 часов		
157	Практическое занятие: приготовление каши.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
158	Практическое занятие: приготовление яичных блюд.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
159	Практическое занятие: приготовление супа.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
160	Практическое занятие: приготовление гарнира.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
161	Практическое занятие: приготовление котлет.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
162	Практическое занятие: выпечка из полуфабриката.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
163	Практическое занятие: приготовление блюда в мультиварке.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
164	Повторение и обобщение по разделу «Приготовление пищи».	Обобщение и закрепление изученного, работа с карточками.
165	Уборка мебели. Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
166	Вытирание поверхности мебели. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
167	Мытьё поверхностей мебели. Алгоритм.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.

168	Вытирание пыли с предметов интерьера.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
169	Сухая и влажная уборка. Различение.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
170	Уборка пола. Сметание мусора в определённое место.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
171	Уборка пола. Заметание мусора на совок.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
172	Подметание пола. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
173	Пылесос. Различение основных частей, подготовка к работе.	Рассматривание предметов и картинок, просмотр презентации, беседа по теме.
174	Уборка пылесосом. Алгоритм действий.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
175	Уборка пылесосом с использованием разных насадок.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
176	Мытьё пола. Алгоритм действий.	Работа с карточками-алгоритмами, показ и объяснение педагога.
177	Мытьё стекла и зеркала. Алгоритм.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
178	Мытьё окна. Алгоритм действий.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
179	Уборка кухни. Мытьё рабочих поверхностей.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
180	Уборка санитарных помещений. Правила безопасности.	Рассматривание схемы-алгоритма, повторение действий за педагогом.
181	Бытовая химия. Назначение и правила безопасного использования.	Составление и проговаривание алгоритма действий с опорой на картинки.
182	Сортировка бытового мусора.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
183	Вынос бытового мусора.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
184	Уборка бытового мусора на территории.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
185	Подметание территории.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
186	Сгребание травы и листьев.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
187	Уборка снега: сгребание, перебрасывание.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.

188	Уход за уборочным инвентарём. Мытьё и хранение.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
189	Планирование уборки по зонам помещения.	Работа с пиктограммами, просмотр обучающего видео, беседа.
190	Планирование уборки по дням недели.	Работа с пиктограммами и карточками, рассматривание картинок, просмотр презентации.
191	Генеральная уборка помещения. Порядок проведения.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
192	Дидактическая игра «Наведём порядок».	Дидактическая игра, закрепление умений в игровой ситуации.
193	Практическое занятие: влажная уборка помещения.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
194	Практическое занятие: уборка пола и мытьё окон.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
195	Повторение и обобщение по разделу «Уборка помещений и территории».	Практические задания по повторению изученного материала.
196	Практическое занятие: уборка кухни.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
197	Практическое занятие: уборка территории.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
198	Практическое занятие: уход за уборочным инвентарём.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
199	Практическое занятие: генеральная уборка помещения.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
200	Практическое занятие: комплексная уборка помещения и территории.	Выполнение практических действий по образцу и по алгоритму.
201	Практическое занятие: уборка санитарных помещений.	Практическая работа по алгоритму с помощью и под контролем взрослого.
202	Практическое занятие: сухая и влажная уборка мебели.	Практическая работа, отработка последовательности действий.
203	Практическое занятие: уборка пылесосом.	Самостоятельная практическая работа с направляющей помощью взрослого.
204	Повторение и обобщение пройденного материала.	Практические задания по повторению изученного материала.

Список используемой литературы

- 1) Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- 2) Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- 3) «Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под редакцией Л.Б. Баряевой, СПб ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011;
- 4) Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Маллер А.Р., Цикото Г.В., М., Педагогика, 1987–1988 гг.;
- 5) Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта. Москва, Владос, 2007 г.;
- 6) Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. Маллер А.Р., Цикото Г.В., М., Педагогика, 1987–1988 гг.