

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования и науки Смоленской области**

**Муниципальное образование «Шумячский район» Смоленской области**

**МБОУ «Криволесская ОШ»**

**РАССМОТРЕНО**

педагогическим  
советом МБОУ  
"Криволесская ОШ"

Протокол №8 от 15.08. 2024

**УТВЕРЖДЕНО**

И.о. директора МБОУ  
"Криволесская ОШ"

\_\_\_\_\_ Е.Л. Афолина

Приказ №65 от 15.08.2024 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Домоводство»**

для обучающихся 7 класса

по АООП

**Криволес 2024 год**

## Содержание образования

Основная задача специальной индивидуальной программы развития заключается в создании условий для индивидуализации содержания образования конкретного ребенка с ограниченными возможностями здоровья путем согласования требований федерального государственного стандарта, примерных основных образовательных программ, индивидуальных особенностей и возможностей обучающихся. Для детей с умственной отсталостью содержание индивидуальной образовательной программы планируется с учетом примерной АООП.

Целью образовательного процесса является развитие эмоционального, познавательного и социально-адаптивного поведения учащегося с умеренным недоразвитием интеллекта информирование позитивных качеств, развитие познавательной активности адекватной структуре дефекта, развитие способности к посильным видам и навыкам, рекомендованным для данной категории детей. Содержание всех учебных предметов и коррекционных курсов максимально индивидуализируется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей, особых образовательных потребностей ребенка для обеспечения комплексной коррекции нарушений его развития и социальной адаптации.

Воспитательные задачи направлены на решение вопросов социализации, повышения самостоятельности и автономии обучающегося и его семьи, становления нравственных ориентиров в деятельности и поведении, а также воспитания положительных личностных качеств, положительной мотивации к обучению.

Коррекционные задачи направлены, во-первых, на развитие компенсаторных механизмов становления психики и деятельности ребенка с ОВЗ, а во-вторых, на преодоление и предупреждение у обучающегося вторичных отклонений в развитии познавательной сферы, поведения и личностных ориентиров. При этом предполагается обучение родителей отдельным психолого-педагогическим приемам, повышающим эффективность взаимодействия с ребенком, стимулирующим его активность в повседневной жизни, укрепляющим его веру в собственные возможности.

Образовательные задачи направлены на обучение ребёнка способам усвоения общественного опыта, развитие познавательной активности, формирование всех видов (учебной, трудовой) деятельности. Важной задачей образовательного блока является обучение математическим представлениям, развитию речи и альтернативным коммуникациям, формированию представлений о себе как «я», значимой и равноправной личности для окружающих, на познание жизнедеятельности человека в окружающем природном и социальном мире.

### **Формы организации учебного процесса:**

Принцип построения уроков-занятий – коммуникативный, основанный на предметно-практической деятельности.

Для эффективного усвоения программного материала обучающегося используется сниженный темп обучения, структурная простота содержания, повторность в обучении, активные формы работы, доступные для него современные образовательные технологии.

Технологии обучения: игровые; здоровьесберегающие; информационно-коммуникационные; личностно-ориентированные; деятельностное обучение; обучение в сотрудничестве.

### **Виды деятельности обучающегося на уроке, занятии:**

- выполнение упражнений по подражанию (собери разрезанную картинку, выполнение упражнений по артикуляции и т.п.)
- выполнение упражнений по инструкции: двигательные, ритмические, графические и т.п.

- аудиально-визуальные (слушание, показ);
- игры-имитации, жестово-образные игры, сюжетно-ролевые игры;
- предметно-практическая деятельность: конструирование, лепка, собирание мозаики, пирамидок, аппликация, разрыв и т.п.;
- обводка, письмо силуэтов цифр, элементов букв.

### **Основные цели и задачи коррекционного обучения:**

1. Основными задачами обучения учащегося с ОВЗ, является развитие всех психических процессов и познавательной деятельности, а также коррекция их недостатков:

#### **по развитию внимания:**

- учить сосредотачиваться на предлагаемом материале в процессе деятельности;
- развивать наблюдательность;
- учить ориентироваться в незнакомом материале;
- распределять внимание (слушать, писать, рисовать и т.д.);
- формировать быстрое переключение с одного вида занятий на другой;
- развивать интеллектуальную активность;
- развивать устойчивое внимание;
- учить умению самостоятельно концентрировать внимание и др.;

#### **по развитию восприятия:**

- формировать восприятия величины объектов;
- формировать восприятия формы объектов;
- формировать восприятия цветов, цветовых оттенков;
- формировать восприятие особых свойств предметов (развитие осязания, обоняния, вкусовых качеств, барических ощущений);
- развитие слухового восприятия;
- восприятие времени;
- восприятие пространства;
- формировать временные представления;
- уточнять сведения об окружающем мире и др..

#### **по развитию памяти:**

- развивать двигательную память;
- развивать зрительную память
- развивать эмоциональную память;
- развивать образную память;
- развивать словесно-логическую память;
- развивать смысловую память – механическую.

#### **по развитию мышления:**

- выделять отдельные свойства предметов;
- выделять признаки предметов;
- учить сравнивать похожие, непохожие объекты;
- учить устанавливать общие признаки объекта;
- учить выделять главное;
- учить устанавливать причинно- следственные зависимости и др.

#### **по формированию пространственных отношений:**

- формировать понятия лево – право, верх-низ;
- формировать пространственные отношения на плоскости (центр, верхний левый, правый, нижний левый, правый);
- формировать способность удерживать инструкцию, навык самоконтроля;
- научить ориентироваться в пространстве;
- формировать понятия (около, над, под, за, перед) и др.

#### **по развитию речи:**

- развивать артикуляционную моторику и формировать правильное звукопроизношение;

- развивать фонематические процессы;
- совершенствовать грамматический строй речи;
- активизировать речь;
- пополнять запас активного и пассивного словаря;
- формировать связную речь;
- развивать коммуникативные навыки посредством повышения уровня общего речевого развития, обучающегося и др.

2. Развитие творческих умений и чувств на основе доступных видов деятельности.

3. Формирование представлений о себе как «Я», значимой и равноправной личности для окружающих.

4. Формирование коммуникативных умений и социальных контактов с окружающими людьми, адекватного поведения в социальной среде.

5. Формирование социально-бытовых, трудовых умений и навыков, обеспечивающих жизнедеятельность;

6. Бытовая ориентация и социальная адаптация.

Решение поставленных задач происходит, как на групповых занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

#### **Методы и приемы обучения**

В рамках реализации программы предполагается использовать различные методы и приемы: объяснение, метод наглядности, игровая форма, рассказ, наблюдение, самостоятельная деятельность по подражанию и т.п.

На занятиях применяются современные средства обучения: компьютер и интернет.

#### **Базовые учебные действия**

Программа формирования базовых учебных действий у обучающегося с умеренной, умственной отсталостью направлена на формирование готовности ребенка к овладению содержанием СИПР и включает следующие задачи:

- подготовка ребенка к эмоциональному взаимодействию с группой обучающихся;
- подготовка ребенка к коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся;
- умение выполнять инструкции педагога («возьми»)
- использование по назначению учебных материалов;
- Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- Развитие навыков взаимодействия со взрослыми;
- Осознание себя учеником;
- Владение социально-бытовыми навыками, используемые в повседневной жизни;
- Владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия

#### **Личностные результаты**

Личностные результаты освоения АООП включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки:

- мотивация к общению с педагогами, знакомыми людьми
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни
- осознание себя учеником
- развитие навыков взаимодействия с взрослыми
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности
- умение понимать и выражать свои чувства

**Личностные результаты** желание выполнять с педагогами предметные и игровые действия заключаются в сформированности познавательных интересов и мотивов, знании

основных принципов и правил отношения к живой природе, реализация установок здорового образа жизни.

Затруднения в освоении отдельных предметов не рассматриваются как показатель неуспешности обучения и развития ребенка в целом.

#### **Предметные результаты**

Оценка выявленных предметных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий. В разделе «Средства мониторинга и оценки динамики обучения» по каждому предмету разработаны и представлены мониторинги с оценкой получения ребёнком нового знания и его применения. В случае затруднений в оценке, в связи с отсутствием видимых изменений, следует оценивать его эмоциональное состояние и другие возможные личностные результаты

## **ДОМОВОДСТВО**

### **Пояснительная записка.**

Обучение ребенка с умственной отсталостью 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.

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

**Основные задачи:** формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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

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

#### **Возможные (ожидаемые) предметные результаты**

- Соблюдение последовательности при влажной уборке
- Сортировка белья перед стиркой
- Складывание белья и одежды
- Последовательность чистки одежды
- Уход за обувью
- Различение видов посуды
- Уход за вещами
- Обращение с кухонным инвентарём
- Приготовление пищи
- Уборка помещений и территорий

### **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.

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

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды,

ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

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

### **Приготовление пищи.**

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). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса,

помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

### **Уход за вещами**

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

*Машинная стирка.* Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

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

### **Уборка помещения.**

*Уборка мебели.* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

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

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

### **Уборка территории.**

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

**Тематическое планирование  
с определением основных видов учебной деятельности  
«Домоводство»  
общее число часов 34 ч  
7 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Тема, раздел</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>
<b>Уборка помещения.</b>			
1	Уборка мебели и пола	1	Повторение. Выполнение практического задания 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. Повторение. 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.
2	Уборка территории	1	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем

<b>Уход за вещами</b>			
3	Ручная стирка	1	Повторение. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.
4	Машинная стирка.	1	Повторение. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
5	Глажение утюгом.	1	Изучение ТБ. Выполнение 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. Выполнение складывания белья по Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
6	Складывание белья и одежды	1	Повторение: Выполнение упражнения по складыванию одежды. Вывешивание одежды на «плечики».
7	Чистка одежды. Уход за обувью	1	Повторение: Практическое упражнение по чистки одежды щёткой. Повторение: Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Выполнение практического задания открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
8	Пришивание пуговиц	1	Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, разметка. Пришивание.
<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>			
9	Обращение с посудой.	1	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
10	Кухонные принадлежности	1	Повторение Узнавание (различение) кухонных принадлежностей

11	Различение чистой и грязной посуды. Чистка посуды	1	Повторение. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
12	Бытовые приборы	1	Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором
13	Блендер	1	
14	Миксер	1	
15	Различение бытовых приборов по назначению. Тостер	1	
16	Различение бытовых приборов по назначению. Электрический чайник. Мультиварка	1	
17	Различение бытовых приборов по назначению. Комбайн. Холодильник	1	Повторение: Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором
18	Уход за бытовыми приборами. Хранение посуды	1	
19	Накрывание на стол. Сервировка стола	1	
<b>Приготовление пищи</b>			
20	Приготовление блюда. Выбор продуктов. Выбор инвентаря. Обработка продуктов. Мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов	1	Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение (знание) правил гигиены при приготовлении пищи. Выполнение практических заданий. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами) Работа с тёркой, выполнение смешивания продуктов разными видами ложкой (венчиком, миксером, блендером.
21	Соблюдение последовательности	1	Повторение: Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Включение

	действий при варке продукта		электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.
22	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1	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.
23	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	1	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.
24	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата. Приготовление салата из овощей	1	Практическое задание. 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).
25	Приготовление винегрета.	1	Практическое задание. 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 салата. Сортировка зелени, мытьё. Соблюдение техники безопасности при работе с ножом
26	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Приготовление простого бутерброда	1	Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба). Работа с тостером
27	Салат с творогом и зеленью	1	Повторить правила безопасной работы с ножом. Соблюдение последовательности действий Перебрать зелень, нарезать, размять творог. Смешивание ингредиентов, заправка растительным маслом
28	Осенний салат	1	Выполнять выбор продуктов (вареный картофель, морковь, крабовые палочки, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, майонез зелень), выбор

			кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Использование технологической карты при приготовлении фруктового салата
29	Фруктовый коктейль. Молочные напитки	1	Выбор молочных продуктов для коктейля. смешивание и взбивание блендером, разливание по стаканам.
30	Фруктовый салат	1	Мытьё и чистка фруктов. нарезание кубиками. смешивание с йогуртом. Повторение последовательности выполнения работы
31	Виды напитков. Виды чая	1	Узнавание и называние видов горячих напитков.(кисель, какао, чай). Работа по технологической карте. Просмотр видеофильма о чайных традициях России и других стран. Заваривание чая с применением полученных знаний, соблюдение техники безопасности
32	Замораживание и размораживание продуктов. Способы хранения овощей и фруктов	1	Рассказ о правилах хранения продуктов при наличии холодильника и без него. Просмотр видеофильма «Хранение продуктов». Работа по карточкам
33	Итоговый урок	1	
34	Резервный урок. Промежуточная аттестация	1	