

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
специальная общеобразовательная школа-интернат**

Согласовано:
зам. директора по УР
Высотина О.Г.

Утверждено
Приказом МБОУ СОШИ
от «31» августа 2022г. № 183
и.о. директора Щулькина С. Н.

**Календарно-тематическое планирование
по учебному предмету
«Домоводство»
(предметная область «Окружающий мир»)
для обучающихся
6-го года обучения (II вариант)
на 2022-2023 учебный год**

Учитель:
Ашихмина Ольга Юрьевна

г. Кизел, 2022

Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство», 168 часов

№	Дата	Тема урока	Задачи урока
1	02.09	Вводный урок	1. Повторить назначение предмета «Домоводство», что изучает предмет «Домоводство», связь предмета «Домоводство» с другими предметами школьной программы.
2	06.09	Домашние дела.	1. Продолжать знакомить с простыми домашними обязанностями (вытирать пыль, подметать пол, убирать со стола). 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества.
3	06.09	Вытираем пыль.	1. Формировать навыки протирания пыли с полок, 2. Отрабатывать умение отжимать тряпочку. 3. Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании.
4	07.09	Подметаем пол.	1. Учить подметать пол, используя уборочный инвентарь (веник, совок). 2. Учить повторять действия за учителем 3. Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе.
5	07.09	Уборка мебели.	1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: 2. Учить повторять действия за учителем 3. Воспитывать положительные качества.
6	09.09		
7	13.09	Уборочный инвентарь.	1. Формировать представление о назначении уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата, ведро). 2. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение. 3. Воспитывать память, внимание.

8	13.09	Сгребание травы и листьев.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить сгребать опавшие листья, используя грабли, метлу. 2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя 3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.
9	14.09	Подметание дорожек, территории.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить подметать дорожки, территорию, убирать мусор. 2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя 3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.
10	14.09	Уход за уборочным инвентарем.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря. 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества
11	16.09	Одежда. Уход за одеждой.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о видах одежды. 2. Формировать навыки ухода за одеждой: убирать одежду на место, складывать, пользоваться «плечиками» для одежды. 3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.
12	20.09	Ручная стирка. Правила техники безопасности.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить наполнять ёмкость водой, смешивать воду в кране до оптимальной температуры. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
13	20.09	Виды моющих средств для ручной стирки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить различать моющие средства (стиральный порошок, мыло), познакомить с их назначением, уметь отмерять необходимое количество. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.

14	21.09	Стирка кукольной одежды.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить стирать кукольную одежду, соблюдая последовательность стирки. 2. Расширять круг общих представлений об окружающем мире. 3. Развивать память, внимание.
15	21.09	Стирка носового платка.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить стирать носовой платок, соблюдая последовательность стирки. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
16	23.09	Глажка платка.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить гладить белье, соблюдать правила безопасности при пользовании утюгом. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
17	27.09	Машинная Стирка.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о стиральной машине и машинной стирке белья.
18	27.09		<ol style="list-style-type: none"> 2. Расширять круг общих представлений об окружающем мире. 3. Развивать память, внимание.
19	28.09	Повторение. Уход за вещами.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить и обобщить полученные знания по теме «Уход за вещами». 2. Установление зрительного контакта с учителем. 3. Развивать память, внимание.
20	28.09	Уборочный инвентарь.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить назначение уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата, ведро). 2. Учить применять на практике полученные умения и навыки. 3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.

21	30.09	Уборка территории.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать умения пользоваться уборочным инвентарем (грабли, метла, ведро). 2. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания. 3. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей.
22	04.10	Уборка класса.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить прибираться в классе: вытирать пыль, мыть парты. 2. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания. 3. Формировать умения выполнять инструкцию учителя.
23	04.10	Обувь.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о разнообразии обуви, учить находить пару. 2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. 3. Воспитывать внимание, память.
24	05.10	Виды обуви.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о видах обуви, продолжать учить правильно надевать обувь. 2. Установливать зрительный контакт с учителем. 3. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать, делать элементарные выводы.
25	05.10	Средства по уходу за обувью.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить различать средства по уходу за обувью, познакомить с их назначением, уметь отмерять необходимое количество. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
26	07.10	Чистим ботинки.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить правилам ухода за обувью, выполнять доступные бытовые виды работ. 2. Обучать чистить ботинки, (мыть, сушить, убирать на место), выбирая инвентарь и нужные средства для чистки и мытья обуви. соблюдать последовательность действий при мытье и чистке обуви. 3. Формировать умения выполнять инструкцию учителя.

27	11.10	Повторение. Уход за обувью.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повторить и обобщить полученные знания по теме «Уход за обувью». 2. Устанавливать зрительный контакт с учителем. 3. Развивать память, внимание.
28	11.10	Электробытовые приборы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить узнавать и различать приборы по назначению. 2. Обучать соблюдению последовательности действий при пользовании электроприборами, знать правила ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 3. Воспитывать внимание, память.
29	12.10	Техника безопасности при работе с электрическими приборами.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представление о необходимости соблюдения правил безопасности при работе с электрическими приборами. 2. Учить повторять действия за учителем. 3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.
30	12.10	Стиральная машина.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению 2. Знать правила ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.
31	14.10	Миксер.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению. 2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.
32	18.10	Пылесос.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению. 2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.

33	18.10	Холодильник.	<p>1.Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению, повторить полученные знания о холодильнике, учить правилам безопасного использования холодильника..</p> <p>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать.</p> <p>3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
34	19.10	Плита.	<p>1.Повторить полученные знания о плите, учить правилам безопасного использования плиты. Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей</p> <p>3.Воспитывать внимание, память</p>
35	19.10	Микроволновая печь.	<p>1.Закреплять умения узнавать и различать приборы на кухне по назначению.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей</p> <p>3.Воспитывать внимание, память.</p>
36	21.10	Тостер.	<p>1.Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</p> <p>3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
37	25.10	Фен.	<p>1.Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать, конкретизировать.</p> <p>3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
38	25.10	Блендер.	<p>1.Учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать способности видеть, сравнивать, обобщать,</p>

			<p>конкретизировать.</p> <p>3.Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
39	26.10	Утюг. Гладильная доска. Утюжка белья. Экскурсия в кастиляную.	<p>1.Учить выполнять доступные бытовые виды работ: глажение, чистка одежды.</p> <p>2.Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, правила техники безопасности.</p> <p>3.Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.</p>
40	26.10	Правила ухода за электрическими приборами.	<p>1.Формировать умения составлять последовательность электрических приборов.</p> <p>2.Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении.</p> <p>3.Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
41	28.10	Правила ухода за микроволновой печью.	<p>1.Формировать умения составлять последовательность мытья кухонных приборов.</p> <p>2. Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении.</p> <p>3.Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
42	08.11	Покупки. Планирование покупок.	<p>1.Формировать знания правил планирования и совершения покупок.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении логических связей.</p> <p>3.Развивать внимание, память.</p>
43	08.11	Составление списка продуктов.	<p>1.Формировать представление о планировании покупок.</p> <p>2.Учить составлять список покупок.</p> <p>3.Развивать внимание, память.</p>
44	09.11	Расчет денег при планировании покупок.	<p>1.Формировать представления о денежных купюрах, монетах.</p> <p>2.Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении.</p> <p>3.Развивать внимание, память.</p>

45	09.11	Выбор места совершения покупок.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Учить совершать нужные покупки. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений.
46	11.11	Виды магазинов.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Познакомить с разнообразием магазинов: продуктовый, хозяйственный. 2. Учить составлять фразы и предложения по данной теме. 3. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении.
47	15.11	Отделы магазина.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Познакомить с разнообразием отделов магазина. 2. Учить перечислять предметы с последующим обобщением. 3. Коррекция мышление на основе упражнений в сравнении.
48	15.11	Продуктовый магазин. (ролевая игра)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Познакомить с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом. 2. Соотношение слов и предметов, нахождение их на картинках. 3. Коррекция зрительного восприятия на основе упражнений в узнавании, различении
49	16.11	«Я иду в магазин Пятерочка». Практическая работа.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Учить расчету денег при планировании покупок. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений.
50	16.11	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом. 2. Формировать знания об отделах продовольственных магазинов. 3. Развивать внимание, память.
51	18.11	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Продолжать формировать знания об отделах продовольственных магазинов.

			<ul style="list-style-type: none"> 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.
52	22.11	Выбор продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Формировать умения находить нужный товар в магазине. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.
53	22.11	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Учить умению выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома (планирование и совершение покупок). 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать внимательность, наблюдательность.
54	23.11	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	<ul style="list-style-type: none"> 1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом. 2. Формировать умение соблюдать последовательность действий при выборе товара. 3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.
55	23.11	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	<ul style="list-style-type: none"> 1. Продолжать знакомство с продовольственным магазином, его назначением, ассортиментом. 2. Расширить представления о молочных продуктах, их виды и названия. 3. Воспитывать положительных качеств личности.
56	25.11	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Учить совершать нужные покупки. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений.
57	29.11	Посуда.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о посуде, ее назначении. 2. Продолжать формировать представление о различии предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи. Различение чистой и грязной посуды.
58	29.11	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих	<ul style="list-style-type: none"> 1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 2. Формировать умение самостоятельно переходить от

		приспособлений для мытья посуды.	одного задания (операции, действия) к другому. 3. Воспитывать трудолюбие и аккуратность.
59	30.11	Моем посуду.	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очистение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности.
60	30.11	Вытираем посуду.	1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 2. Формировать умение самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому. 3. Уметь вступать в контакт и работать в коллективе.
61	02.12	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очистение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности.
62	06.12	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды: очистение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, ТБ при действии с острыми

			предметами. 3. Воспитывать положительные качества личности
63	06.12	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытьё посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
64	07.12	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытьё посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание. 2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. 3. Воспитывать положительные качества личности
65	07.12	Посуда для сервировки стола.	1. Учить различать посуду для сервировки стола. 2. Коррекция практических навыков. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
66	09.12	Посуда для приготовления пищи.	1. Учить различать посуду для приготовления пищи. 2. Развивать самостоятельность, аккуратность. 3. Коррекция зрительной памяти на основе упражнений в запоминании.
67	13.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2. Формировать умения соотносить слова и предметы, находить их на картинках, правильно называть их. 3. Коррекция мыслительной деятельности через формирование умения обобщать.

68	13.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	1.Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
69	14.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
70	14.12	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
71	16.12	Выбор посуды и столовых приборов.	1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
72	20.12	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1.Учить соблюдать последовательность действий при сервировке стола. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
73	20.12	Сервировка стола к завтраку.	1.Учить соблюдать последовательность действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
74	21.12	Повторение. Посуда.	1. Закрепить полученные знания и представления о посуде,

			кухонных принадлежностях. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
75	21.12	Уборка класса.	1. Продолжать учить прибирать класс: вытирать пыль, мыть парты. 2. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания. 3.Формировать умения выполнять инструкцию учителя.
76	23.12	Уборка поверхности мебели.	1. Формировать умения соблюдать последовательность действий при мытье поверхности мебели. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
77	27.12	Чистка поверхности пола пылесосом. Практическая работа .	1.Развивать навык соблюдения техники безопасности при работе с пылесосом. 2. Коррекция практических навыков. 3.Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
78	27.12	Уборка пола. Практическая работа.	1. Учить сметать мусор при помощи веника и совка, высыпать мусор в урну. 2. Коррекция практических навыков. 3.Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
79	10.01	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1.Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при приготовлении пищи. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
80	10.01	Продукт яйцо.	1. Формировать представление о яйце его пользе для человека. Познакомить со способами первичной обработки яйца (варка «всмятку», «вкрутую», яичница, омлет). 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
81	11.01	Подготовка к приготовлению блюда.	1. Познакомить с правилами гигиены при приготовлении пищи и соблюдать их.

			<p>2. Прививать навыки самообслуживания.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
82	11.01	Яйцо. Приготовление яйца «вкрутую».	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
83	13.01		
84	17.01	Яйцо. Приготовление яйца «всмятку».	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
85	17.01		
86	18.01	Приготовление яичницы.	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
87	18.01		
88	20.01	Приготовление омлета.	<p>1. Учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать продукты и инвентарь, необходимые для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой..</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</p>
89	24.01		
90	24.01	Салат с яйцом, кукурузой, огурцом, зеленью и майонезом. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	<p>1. Учить выбирать необходимые продукты для приготовления блюда.</p> <p>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>

91	25.01	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
92	25.01	Разделочная доска, терка, нож.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать учить пользоваться кухонными принадлежностями. 2. Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов. 3. Воспитывать положительные качества личности.
93	27.01	Экскурсия в магазин «Магнит». Нахождение нужного товара в магазине. Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить совершать нужные покупки. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений.
94	31.01	Обработка продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать умения обрабатывать и мыть продукты перед приготовлением. 2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей. 3. Воспитывать положительные качества личности.
95	31.01	Приготовление салата с яйцом, огурцом и майонезом Практическая работа.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
96	01.02	Приготовление салата с яйцом,	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить готовить последовательно салат, пользоваться

		огурцом и майонезом. Практическая работа.	кухонными приборами. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
97	01.02	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности
98	03.02	Приготовление чая.	1. Учить соблюдать последовательность действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз). 2. Уметь сервировать стол. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
99	07.02		
100	07.02	Бутерброд. Виды бутербродов.	1. Знать виды бутербродов, рецепты бутербродов. 2. Коррекция познавательных способностей в процессе усвоения знаний. 3. Воспитывать положительные качества личности.
101	08.02	Подготовка к приготовлению блюд. Бутерброд.	1. Учить выбирать необходимые продукты и кухонного инвентаря для приготовления блюда. 2. Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
102	08.02	Приготовление открытого бутерброда. Практическая работа.	1. Учить готовить последовательно бутерброд, пользоваться кухонными приборами, соблюдая ТБ. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло).

			<p>2. Развитие мышления через практическую работу.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
103	10.02	Тостер. Различение основных частей.	<p>1. Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
104	14.02	Приготовление завтрака.	<p>1. Продолжать учить узнавать и различать бытовые приборы по назначению.</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании электроприбором, правила ухода за электроприборами.</p> <p>3. Развивать навыки наблюдения, коррекция внимания.</p>
105	14.02	Практическая работа: горячие бутерброды из тостов.	
196	15.02	Обработка продуктов.	<p>1. Формировать умения обрабатывать и мыть продукты перед приготовлением.</p> <p>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
107	15.02	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	<p>1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи.</p> <p>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
108	17.02	Инвентарь для уборки снега.	<p>1. Учить узнавать и называть инвентарь для уборки снега, соблюдать технику безопасности при работе.</p> <p>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
109	21.02	Уборка снега.	<p>1. Учить соблюдать технику безопасности при уборке снега.</p> <p>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе</p>

			упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности.
110	21.02	Уход за уборочным инвентарем.	1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря. 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества личности.
111	22.02	Цветущие комнатные растения (герань, амариллис, фиалка, каланхоэ), их особенности.	1. Учить классифицировать комнатные растения. 2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения. 3. Прививать любовь к цветоводству.
112	22.02	Экзотические комнатные растения (лимонное дерево, кактус, пальма, монстера), их особенности.	1. Учить классифицировать комнатные растения. 2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения. 3. Прививать любовь к цветоводству.
113	28.02	Уход за комнатными растениями.	1. Формировать умения ухаживать за комнатными растениями. 2. Учить использовать полученные знания дома. 3. Развивать умения соблюдать последовательность действий.
114	28.02	Протирание пыли с цветов.	1. Формировать умения ухаживать за комнатными растениями. 2. Развивать аккуратность при выполнении работы. 3. Воспитывать самостоятельность и активность.
115	01.03	Опрыскивание цветов.	1. Учить применять полученные знания в практической деятельности. 2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя. 3. Воспитывать положительные качества личности.
116	01.03	Пересадка цветов.	1. Формировать знания о правилах пересадки цветов. 2. Развивать мышление через практическую работу. 3. Воспитывать положительные качества личности.

117	03.03	Машинная стирка. Экскурсия в прачечную.	1. Учить узнавать (различать) составные части стиральной машины, соблюдать последовательность действий при машинной стирке.
118	07.03		2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
119	07.03	Электробытовые приборы. Блендер.	1. Учить узнавать и различать прибор, называть его назначения. 2. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении. 3. Воспитывать положительные качества личности.
120	10.03	Различение составных частей блендера.	1. Формировать навыки знания и соблюдения техники безопасности при пользовании блендера. 2. Коррекция внимания через поиски нужного предмета. 3. Воспитывать положительные качества личности.
121	14.03	Правила пользования блендером.	1. Учить соблюдать последовательность действий при пользовании блендером. 2. Формировать умения применять полученные знания в практической деятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
122	14.03	Сюжетно-ролевая игра «Я готовлю коктейль».	1. Учить моделировать ситуацию в игровой деятельности. 2. Развитие мышления через практическую работу. 3. Воспитывать положительные качества личности.
123	15.06	Вытираем пыль.	1. Формировать навыки протирания пыли с полок, 2. Отрабатывать умение отжимать тряпочку. 3. Коррекция вербальной и зрительной памяти на основе упражнений в запоминании и узнавании.
124	15.03	Подметаем пол.	1. Учить подметать пол, используя уборочный инвентарь (веник, совок). 2. Формировать умения применять полученные знания в практической деятельности.

			3. Коррекция мышления на основе упражнений в анализе и синтезе.
125	17.03	Уборка мебели.	1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать положительные качества.
126	21.03	Моем пол.	1. Учить мыть пол, используя уборочный инвентарь (тряпка, швабра). 2. Отрабатывать умение хорошо отжимать тряпку. 3. Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе.
127	21.03	Инвентарь для уборки снега.	1. Учить узнавать и называть инвентарь для уборки снега, соблюдать технику безопасности при работе. 2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности.
128	22.03	Уборка снега.	1. Учить соблюдать технику безопасности при уборке снега. 2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе. 3. Воспитывать положительные качества личности.
129	22.03	Уход за уборочным инвентарем.	1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря. 2. Коррекция наглядно-образного мышления. 3. Воспитывать положительные качества личности.
130	24.03	Повторение. Посуда. Кухонный инвентарь.	1. Закрепить полученные знания и представления о посуде, кухонных принадлежностях, о правилах ухода за ними. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
131	04.04	Сковорода.	1. Продолжать формировать представление о сковороде, ее назначении о правилах ухода за ней. 2. Развивать навык выполнения практических действий.

			3. Воспитывать трудолюбие.
132	04.04	Кастрюля.	<p>1. Продолжать формировать представление о кастрюле, её назначении о правилах ухода за ними.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность.</p>
133	05.04	Салатник.	<p>1. Продолжать формировать представление о кухонной посуде, ее назначении,.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать трудолюбие.</p>
134	05.04	Чайник.	<p>1. Продолжать формировать представление о чайнике, его назначении.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность.</p>
135	07.04	Терка.	<p>1. Продолжать формировать представление о терке, её назначении.</p> <p>2. Обучать правилам ТБ при пользовании теркой.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>
136	11.04	Разделочная доска. Нож.	<p>1. Продолжать формировать представление о кухонном инвентаре, его назначении.</p> <p>2.. Обучать правилам ТБ при пользовании ножом, правила ухода за ножом и разделочной доской.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
137	11.04	Дуршлаг.	<p>Продолжать формировать представление о кухонной посуде, ее назначении.</p> <p>2. Развивать навык выполнения практических действий.</p> <p>3. Воспитывать трудолюбие.</p>

138	12.04	Продукт яйцо.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать формировать представление о яйце его пользе для человека. Продолжать знакомить со способами первичной обработки яйца (варка «всмятку», «вкрутую», яичница, омлет). 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.
139	12.04	Экскурсия в магазин «Магнит». Нахождение нужного товара в магазине. Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать учить совершать нужные покупки. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений.
140	14.04	Подготовка к приготовлению блюда.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать знакомить с правилами гигиены при приготовлении пищи и соблюдать их. 2. Прививать навыки самообслуживания. 3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие
141	18.04	Яйцо. Приготовление яйца «вкрутую».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2. Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
142	18.04		
143	19.04	Яйцо. Приготовление яйца «всмятку».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2. Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц..
144	19.04		

			3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
145	21.04	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
146	25.04	Приготовление яичницы.	1.Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
147	25.04		
148	26.04	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
149	26.04	Приготовление омлета.	1.Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца – жарка яйца. Учить выбирать продукты и инвентарь, необходимые для приготовления блюда, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой. 2.Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
150	28.04		
151	02.05	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
152	02.05	Макаронные изделия. Виды.	1.Продолжать формировать представление о макаронных изделиях, их разнообразии. 2.Учить использовать полученные знания дома.

			3. Воспитывать трудолюбие.
153	03.05	Экскурсия в магазин «Пятерочка». Нахождение нужного товара в магазине. Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать учить совершать нужные покупки. 2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок. 3. Коррекция мышления на основе упражнений.
154	03.05	Приготовление макарон.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при варке макаронных изделий, находить необходимый кухонный инвентарь для варки. 2. Развивать навык выполнения практических действий. 3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.
155	05.05		
156	10.05	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи. 2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности. 3. Воспитывать положительные качества личности.
157	10.05	Мытьё зеркала.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить соблюдать последовательность действий при мытьё зеркала: наполнение ёмкости водой, добавление моющего средства в воду, мытьё зеркала, использование жидкости для стекол, вытирание, выливание использованной воды. 2. Обучать правилам безопасного использования моющих средств, правильно дозировать. 3. Воспитывать трудолюбие.
158	12.05	Мытьё стекол.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учить соблюдать последовательность действий при мытьё стекол: наполнение ёмкости водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы стекла,

			<p>использование жидкости для стекол, вытирание, выливание использованной воды.</p> <p>2. Обучать правилам безопасного использования моющих средств, правильно дозировать.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность.</p>
159	16.05	Цветущие комнатные растения (герань, амариллис, фиалка, каланхоэ), их особенности.	<p>1.Продолжать учить классифицировать комнатные растения.</p> <p>2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения.</p> <p>3.Прививать любовь к цветоводству.</p>
160	16.05	Экзотические комнатные растения (лимонное дерево, кактус, пальма, монстера), их особенности.	<p>1.Продолжать учить классифицировать комнатные растения.</p> <p>2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения.</p> <p>3.Прививать любовь к цветоводству.</p>
161	17.05	Уход за комнатными растениями.	<p>1.Продолжать формировать умения ухаживать за комнатными растениями.</p> <p>2. Учить использовать полученные знания дома.</p> <p>3. Развивать умения соблюдать последовательность действий.</p>
162	17.05	Протираание пыли с цветов.	<p>1..Продолжать учить применять полученные знания в практической деятельности.</p> <p>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
163	19.05	Опрыскивание цветов.	<p>1.Продолжать формировать умения ухаживать за комнатными растениями.</p> <p>2. Развивать аккуратность при выполнении работы.</p> <p>3. Воспитывать самостоятельность и активность.</p>
164	23.05	Пересадка цветов.	<p>1. Продолжать формировать знания о правилах пересадки</p>

			<p>цветов.</p> <p>2. Развивать мышление через практическую работу.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
165	23.05	Сгребание травы и листьев.	<p>1. Продолжать учить сгребать опавшие листья, используя грабли, метлу.</p> <p>2. Учить повторять действия за учителем</p> <p>3. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.</p>
166	24.05	Подметание дорожек, территории.	<p>1. Продолжать учить подметать дорожки, территорию, убирать мусор.</p> <p>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя.</p> <p>3. Коррекция мыслительной деятельности через установление последовательности событий.</p>
167	24.05	Уборка класса (подметаем пол, вытираем мебель).	<p>1. Продолжать учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места, продолжать учить подметать пол, вытирать пыль с поверхности мебели, используя уборочный инвентарь (веник, совок).</p> <p>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>
168	26.05	Беседа по теме «Правила безопасности на летних каникулах»	<p>1. Формировать знания правил безопасности дома.</p> <p>2. Коррекция эмоционально-волевой сферы.</p> <p>3. Воспитывать положительные качества личности.</p>

