

**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).<br>2. Коррекция наглядно-образного мышления.<br>3. Воспитывать положительные качества.                  |
| 3 | 06.09 | Вытираем пыль.       | 1. Формировать навыки протирания пыли с полок,<br>2. Отрабатывать умение отжимать тряпочку.<br>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).<br>2. Учить повторять действия за учителем<br>3. Коррекция мышление на основе упражнений в анализе и синтезе.                                  |
| 5 | 07.09 | Уборка мебели.       | 1. Учить соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели:<br>2. Учить повторять действия за учителем<br>3. Воспитывать положительные качества.                                                  |
| 6 | 09.09 |                      |                                                                                                                                                                                                                      |
| 7 | 13.09 | Уборочный инвентарь. | 1. Формировать представление о назначении уборочного инвентаря (грабли, метла, лопата, ведро).<br>2. Коррекция устной речи через обогащение словаря, его расширение и уточнение.<br>3. Воспитывать память, внимание. |

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

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

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

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

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

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

|    |       |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       | приспособлений для мытья посуды.                        | одного задания (операции, действия) к другому.<br>3. Воспитывать трудолюбие и аккуратность.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 59 | 30.11 | Моем посуду.                                            | 1. Учить мыть посуду, соблюдая последовательность действий при мытье посуды:<br>очистление посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание.<br>2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой.<br>3. Воспитывать положительные качества личности. |
| 60 | 30.11 | Вытираем посуду.                                        | 1. Учить соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой.<br>2. Формировать умение самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому.<br>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:<br>очистление посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание.<br>2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой.<br>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:<br>очистление посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание.<br>2. Формировать умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, ТБ при действии с острыми                                               |

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

|    |       |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 68 | 13.12 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник).<br>Практическое применение.   | 1.Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.                                                                                                                                                                           |
| 69 | 14.12 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока).<br>Практическое применение. | 1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.                                                                                                                                                                          |
| 70 | 14.12 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.).<br>Практическое применение.     | 1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.                                                                                                                                                                          |
| 71 | 16.12 | Выбор посуды и столовых приборов.                                                                           | 1. Расширять представления о посуде, кухонных принадлежностях.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.                                                                                                                                                                          |
| 72 | 20.12 | Раскладывание столовых приборов и посуды.                                                                   | 1.Учить соблюдать последовательность действий при сервировке стола.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>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.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность. |
| 74 | 21.12 | Повторение. Посуда.                                                                                         | 1. Закрепить полученные знания и представления о посуде,                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

|    |       |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       |                                                                                                               | <p>2. Прививать навыки самообслуживания.</p> <p>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</p>                                                                                                                                                                                                                     |
| 82 | 11.01 | Яйцо.<br>Приготовление яйца<br>«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.<br>Приготовление яйца<br>«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"> <li>1. Учить выбирать инвентарь, необходимый для приготовления блюда.</li> <li>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>                                                                    |
| 92 | 25.01 | Разделочная доска, терка, нож.                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить пользоваться кухонными принадлежностями.</li> <li>2. Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>                           |
| 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"> <li>1. Учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>                                                                                                                   |
| 94 | 31.01 | Обработка продуктов.                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать умения обрабатывать и мыть продукты перед приготовлением.</li> <li>2. Коррекция мышления на основе упражнений в установлении причинно- следственных связей.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>                                                    |
| 95 | 31.01 | Приготовление салата с яйцом, огурцом и майонезом<br>Практическая работа.                                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.</li> <li>2. Развивать навык выполнения практических действий.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</li> </ol> |
| 96 | 01.02 | Приготовление салата с яйцом,                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить готовить последовательно салат, пользоваться</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                  |

|     |       |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       | огурцом и майонезом.<br>Практическая работа.                      | кухонными приборами.<br>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.<br>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.<br>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.<br>3. Воспитывать положительные качества личности                                         |
| 98  | 03.02 | Приготовление чая.                                                | 1. Учить соблюдать последовательность действий при приготовлении чая:<br>выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).<br>2. Уметь сервировать стол.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.    |
| 99  | 07.02 |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 100 | 07.02 | Бутерброд. Виды бутербродов.                                      | 1. Знать виды бутербродов, рецепты бутербродов.<br>2. Коррекция познавательных способностей в процессе усвоения знаний.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                                                                                         |
| 101 | 08.02 | Подготовка к приготовлению блюд. Бутерброд.                       | 1. Учить выбирать необходимые продукты и кухонного инвентаря для приготовления блюда.<br>2. Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов.<br>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие. |
| 102 | 08.02 | Приготовление открытого бутерброда.<br>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.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                                                                                                     |
| 110 | 21.02 | Уход за уборочным инвентарем.                                                                | 1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря.<br>2. Коррекция наглядно-образного мышления.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                            |
| 111 | 22.02 | Цветущие комнатные растения (герань, амариллис, фиалка, каланхоэ), их особенности.           | 1. Учить классифицировать комнатные растения.<br>2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения.<br>3. Прививать любовь к цветоводству.                         |
| 112 | 22.02 | Экзотические комнатные растения (лимонное дерево, кактус, пальма, монстера), их особенности. | 1. Учить классифицировать комнатные растения.<br>2. Формировать понятия о правилах ухода за ними и практические умения.<br>3. Прививать любовь к цветоводству.                         |
| 113 | 28.02 | Уход за комнатными растениями.                                                               | 1. Формировать умения ухаживать за комнатными растениями.<br>2. Учить использовать полученные знания дома.<br>3. Развивать умения соблюдать последовательность действий.               |
| 114 | 28.02 | Протирание пыли с цветов.                                                                    | 1. Формировать умения ухаживать за комнатными растениями.<br>2. Развивать аккуратность при выполнении работы.<br>3. Воспитывать самостоятельность и активность.                        |
| 115 | 01.03 | Опрыскивание цветов.                                                                         | 1. Учить применять полученные знания в практической деятельности.<br>2. Формировать умения выполнять задания по инструкции учителя.<br>3. Воспитывать положительные качества личности. |
| 116 | 01.03 | Пересадка цветов.                                                                            | 1. Формировать знания о правилах пересадки цветов.<br>2. Развивать мышление через практическую работу.<br>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.<br>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.                                                                                                                              |
| 119 | 07.03 | Электробытовые приборы.<br>Блендер.        | 1. Учить узнавать и различать прибор, называть его назначения.<br>2. Коррекция мышления на основе упражнений в сравнении.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                                   |
| 120 | 10.03 | Различение составных частей блендера.      | 1. Формировать навыки знания и соблюдения техники безопасности при пользовании блендера.<br>2. Коррекция внимания через поиски нужного предмета.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.            |
| 121 | 14.03 | Правила пользования блендером.             | 1. Учить соблюдать последовательность действий при пользовании блендером.<br>2. Формировать умения применять полученные знания в практической деятельности.<br>3. Воспитывать положительные качества личности. |
| 122 | 14.03 | Сюжетно-ролевая игра «Я готовлю коктейль». | 1. Учить моделировать ситуацию в игровой деятельности.<br>2. Развитие мышления через практическую работу.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                                                   |
| 123 | 15.06 | Вытираем пыль.                             | 1. Формировать навыки протирания пыли с полок,<br>2. Отрабатывать умение отжимать тряпочку.<br>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).<br>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.<br>2. Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать положительные качества.                                                           |
| 126 | 21.03 | Моем пол.                               | 1. Учить мыть пол, используя уборочный инвентарь (тряпка, швабра).<br>2. Отрабатывать умение хорошо отжимать тряпку.<br>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.<br>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе.<br>3. Воспитывать положительные качества личности. |
| 128 | 22.03 | Уборка снега.                           | 1. Учить соблюдать технику безопасности при уборке снега.<br>2. Коррекция мыслительной деятельности на основе упражнений в анализе и синтезе.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                                           |
| 129 | 22.03 | Уход за уборочным инвентарем.           | 1. Закреплять знания о правилах ухода и хранения инвентаря.<br>2. Коррекция наглядно-образного мышления.<br>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.<br>2. Развивать навык выполнения практических действий.<br>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.                   |
| 131 | 04.04 | Сковорода.                              | 1. Продолжать формировать представление о сковороде, ее назначении о правилах ухода за ней.<br>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"> <li>1. Продолжать формировать представление о яйце его пользе для человека. Продолжать знакомить со способами первичной обработки яйца (варка «всмятку», «вкрутую», яичница, омлет).</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие.</li> </ol>                                                                                            |
| 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"> <li>1. Продолжать учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>                                                                                                                                                                                              |
| 140 | 14.04 | Подготовка к приготовлению блюда.                                                                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать знакомить с правилами гигиены при приготовлении пищи и соблюдать их.</li> <li>2. Прививать навыки самообслуживания.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность, трудолюбие</li> </ol>                                                                                                                                                                                           |
| 141 | 18.04 | Яйцо.<br>Приготовление яйца «вкрутую».                                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</li> <li>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.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</li> </ol> |
| 142 | 18.04 |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 143 | 19.04 | Яйцо.<br>Приготовление яйца «всмятку».                                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжать учить разным способам первичной обработки яйца - варка вкрутую, соблюдать ТБ при работе с горячей посудой.</li> <li>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..</li> </ol>                                                          |
| 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.<br>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.<br>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.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>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.<br>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.<br>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.<br>2.Развивать навык выполнения практических действий.<br>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.<br>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.<br>3. Воспитывать положительные качества личности.                                                                               |
| 152 | 02.05 | Макаронные изделия. Виды.                                         | 1.Продолжать формировать представление о макаронных изделиях, их разнообразии.<br>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"> <li>1. Продолжать учить совершать нужные покупки.</li> <li>2. Формировать умение делать расчет денег при планировании покупок.</li> <li>3. Коррекция мышления на основе упражнений.</li> </ol>                                                                                                                                                                              |
| 154 | 03.05 | Приготовление макарон.                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать правила и последовательность действий при варке макаронных изделий, находить необходимый кухонный инвентарь для варки.</li> <li>2. Развивать навык выполнения практических действий.</li> <li>3. Воспитывать аккуратность и самостоятельность.</li> </ol>                                                                                            |
| 155 | 05.05 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 156 | 10.05 | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить поддерживать порядок и чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи.</li> <li>2. Коррекция практических навыков, воспитание аккуратности и самостоятельности.</li> <li>3. Воспитывать положительные качества личности.</li> </ol>                                                                                                                      |
| 157 | 10.05 | Мытьё зеркала.                                                                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Обучать правилам безопасного использования моющих средств, правильно дозировать.</li> <li>3. Воспитывать трудолюбие.</li> </ol> |
| 158 | 12.05 | Мытьё стекол.                                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учить соблюдать последовательность действий при мытьё стекол: наполнение ёмкости водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы стекла,</li> </ol>                                                                                                                                                                                                            |

|     |       |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |                                                                                              | <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>                                                                                                                                                                             |

