

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Верхнекужебарская средняя общеобразовательная школа им. В. П. Астафьева»

СОГЛАСОВАНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Родитель <u><i>О.И.</i></u> 28.08.2023»	Заместитель директора по УВР <u><i>О.В. Чичковская</i></u> 28.08.2023»	Директор школы <u><i>Н. Л. Брезгина</i></u> Приказ 20/163 30 08 08 2023 года



Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с интеллектуальными нарушениями (вариант 2).

Предметная область «Окружающий мир»

Предмет «Домоводство».

7 класс.

с. Верхний Кужебар,

2023 г.

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа разработана на основе:

- Федерального закона ст.28 от 29.12.2012г. №273-ФЗ (ред. от 04.08.2023г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм и доп., вступ. в силу с 01.09.2023г.);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1023 "Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" (Зарегистрирован 21.03.2023 № 72654);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г, №2 «Об утверждении санитарных правил и норм Сан ПиН 1.2.3685 - 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Программа является учебно-методической документацией, определяющей рекомендуемые федеральным государственным образовательным стандартом объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Цель реализации рабочей программы: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

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

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Учебный предмет «Домоводство» является специфическим для обучения умственно отсталых школьников. Обучение ребенка с умственной отсталостью,

ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В АООП

Учебный предмет «Домоводство» входит в обязательную часть учебного плана – предметную область «Окружающий мир». Реализация рабочей программы учебного предмета «Домоводство» рассчитана на 34 учебные недели, 1 час в неделю.

4. ОЖИДАЕМЫЕ ЛИЧНОСТНЫЕ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Освоение рабочей программы учебного предмета «Домоводство» обеспечивает достижение обучающимися с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) двух видов результатов: *ожидаемых личностных и возможных предметных.*

Ожидаемые личностные результаты:

- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим; - освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

Возможные предметные результаты.

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

5.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Обращение с кухонным инвентарем», «Покупки», «Приготовление пищи (продукты питания; приготовление блюда)», «Уход за вещами», «Уборка помещения, территории».

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения и др.

Обращение с кухонным инвентарем.

Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей

(терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Выбор моющих средств. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (продукты питания, приготовления блюда)

Продукты питания.

Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).

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

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые).

Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Знание правил хранения овощей (фруктов). Приготовления блюда Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.

Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками(кольцами/полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня,

выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря.

Уход за вещами.

Стирка белья. Подготовка вещей к стирке. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье), по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань), по назначению (постельное, кухонное белье, одежда), по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Определение необходимости стирки. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Знание (различение) моющих средств.

Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.

Машинная стирка. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Установка программы (температурного режима). Мытьё (сушка) машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья.

Уход за одеждой.

Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание зимних (летних) вещей на хранение. Уход за обувью. Определение необходимости чистки (мытья) обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Уборка помещения и территории.

Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Чистка мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Уборка пола. Сметание мусора в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. Уборка стеклянных и зеркальных поверхностей. Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Мелкий ремонт. Выполнение ремонтных работ.

6. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Уроки проводятся в хорошо освещенном кабинете, оснащенный учебной мебелью и мебелью для хранения дидактического материала. Согласно требованиям СанПиН стены окрашены в светлый тон, теплого оттенка, в простенках между окон имеются рулонные шторы светлого тона с целью затемнения при необходимости. Пол покрыт линолеумом.

Материальное обеспечение ноутбук, колонка, телевизор; классная доска. Дидактический и демонстрационный материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья, карточки и др.

Наглядные пособия: видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы, иллюстрирующие посуду, бытовые приборы, продукты питания, напитки, посуду, одежду, обувь, уборочный инвентарь, процесс уборки помещений и территории; рабочие тетради с изображениями бытовых приборов, продуктов питания, напитков, посуды, одежды, обуви, уборочного инвентаря для раскрашивания и др.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ И СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

1. Окружающий мир в специальной (коррекционной) школе С. В. Кудрина Москва, «Владос», 2014 г.

2. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой СПб.; ЦДК проф. Л.Б.Баряевой 2013.

3. «Обучение сюжетно-ролевой игре детей с проблемами интеллектуального развития: Учебно-методическое пособие. Л.Б.Баряева, А.Зарин СПб.: Изд-во РГРУ А.И.Герцена; Изд-во «Союз», 2011.

4. Игры-занятия с природным и рукотворным материалом: Методическое пособие. Баряева Л.Б., Гаврилушкина О.П. СПб.: НОУ «СОЮЗ», 2005.

8. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Кол-во часов
1	Различение предметов посуды для сервировки стола	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация сюжетных картинок на тему. Ребята повторяет предметы посуды, предназначенные для сервировки стола: тарелка, стакан и др.; предметы посуды, предназначенные для приготовления пищи: кастрюля, половник, лопатка и др. Внимание обращается на соблюдение техники безопасности при пользовании кухонными принадлежностями. Формируемые понятия: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож, кастрюля, сковорода, чайник, половник, терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, пресс для чеснока, открывалка, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, салфетница, скалка. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
2	Знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств.	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Просмотр презентации на тему. Ребята знакомятся с различными моющими средствами (жидкими, сухими), учатся их различать. Также знакомятся и учатся пользоваться специальными чистящими приспособлениями: щеткой, поролоновой и металлизированной губкой. Формируемые понятия:	2

		моющее средство, губка, щетка. Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	
3	Последовательность действий при мытье и сушке посуды	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Просмотр обучающего видео на тему, обсуждение. Сначала замачивают и моют нежирную посуду (кружки, блюда), затем более загрязнённую (тарелки, столовые приборы). Последовательность действий при мытье посуды может быть разной (например, может отсутствовать чистка посуды). Если ребенок не запоминает последовательность действий при мытье посуды, необходимо представить ее графическими изображениями (фотографии, пиктограммы, слова) в виде алгоритма	2
4	Обращение с бытовыми приборами.	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация сюжетных картинок на тему. Перед началом работы с бытовым прибором, ребенок знакомится с правилами техники безопасности (например, не касаться прибора мокрыми руками, вынимать вилку из розетки, удерживая ее рукой и т.д.). При сборке прибора внимание ребенка обращается на точную установку деталей. Последовательность работы на бытовом приборе представлена в виде изображений или слов. Формируемые понятия: блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник.	2
5	Мытье бытовых приборов (электрочайник)	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Практическое задания: перед мытьём бытового прибора необходимо его обесточить и дождаться, пока он остынет. Ребёнок вынимает съёмные части и моет их. Внимание ребенка обращается, что электрическая часть бытового прибора не моется, а протирается влажной, затем сухой тряпкой.	2

		Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	
6	Формирование умения выбирать посуду и столовые приборы, соответствующие блюду, ситуации	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Выбор посуды и столовых приборов. Ребёнок учится выбирать посуду, которая соответствует конкретному блюду, например, для супа – глубокая тарелка и ложка; для чая – кружка и чайная ложка и т.д., например, фото супа и изображение глубокой тарелки и столовой ложки и т.д. Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
7	Планирование покупок	Повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация фотографий, игровые ситуации. Работа начинается с того, что взрослый с ребенком решают, какие продукты или вещи необходимо купить в магазине. Ребёнок берет с собой в магазин фотографии/карточки с названиями необходимых для покупки продуктов, вещей и др. Покупаемые продукты/вещи изображены в том виде, в котором ребёнок будет приобретать их в магазине. Например, если на фотографии изображена упаковка майонеза «Провансаль», то ребенок будет искать в магазине именно этот майонез. Так, в случае, если ребёнок уже знает, к какой группе относится продукт (молочный, хлебобулочный и т.д.), он называет отдел, в котором будет искать определённый продукт, когда придет в магазин. Кроме списка продуктов ребёнок берет сумку и кошелек с деньгами. Количество денег обычно определяет и выдает взрослый. Если учащийся ориентируется в деньгах и может их считать, то в процессе подготовки важно предусмотреть возможность самостоятельного расчета (на доступном для ребенка уровне) планируемой на покупки суммы.	2

8	Выбор места совершения покупок	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Сюжетно – ролевые игры. Выбор места покупок ребенком, совершение покупок. Ребенок вместе с взрослым приходит, например, в ларек, где продается рыба, и совершает покупку. Это происходит несколько раз для того, чтобы ребенок запомнил, где можно купить рыбу. В дальнейшем, когда ребенку необходимо купить только рыбу, он идет в рыбный ларек. А если ему необходимо купить несколько продуктов, он идет в супермаркет. Практическое задание на втором уроке, с экскурсией в магазин. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
9	Нахождение нужного товара в магазине	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Сюжетно – ролевые игры. Экскурсия в магазин. Задание по группам. Сначала ребёнок учится находить отдел, в котором ищет конкретный продукт. Затем он покупает несколько продуктов в одном отделе, например, молоко, майонез, йогурт. Когда ребёнок хорошо ориентируется в магазине, он выбирает три – четыре продукта в разных отделах, согласно списку. Ребёнок выбирает штучный товар, отсчитывая или соотнося с изображением (например, на одной картинке изображено 3 банана или даны три картинки по одному нарисованному банану на каждой – ребенок выбирает 3 банана). Сыр, колбасу ребёнок также покупает как штучный товар (уже взвешенный и упакованный кусок). Если ребенок затрудняется в нахождении нужного товара, он учится обращаться за помощью к продавцу-консультанту или покупателю. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
10	Раскладывание продуктов в места	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация фотографии,	2

	хранения, придя из магазина	пиктограммы. Игровые упражнения. Придя из магазина, ребенок учится раскладывать покупки по местам хранения с опорой на наглядность (список продуктов, фотографии, пиктограммы). Постепенно он запоминает, какие продукты хранятся в холодильнике, а какие хранятся в шкафу. Внимание детей обращается на то, что сахарный песок, крупа могут храниться в банке, хлеб - в хлебнице, сыр и колбаса - в пищевой пленке и др. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	
11	Напитки (внешний вид, вкус)	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Просмотр презентации. Игровые упражнения. Ребенок учится узнавать напитки по внешнему виду, на вкус. Внимание ребенка обращается на то, что некоторые напитки пьют всегда прохладными (лимонад, сок, минеральная вода, квас), а другие и горячими, и холодными (молоко, чай, какао и др.). Ребенок знакомится с различными упаковками напитка: бутылка, пакет, коробка, учится их открывать, наливать в стакан из больших упаковок и т.п. Формируемые понятия: вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе, напитки. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
12	Молочные продукты	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация сюжетных картинок на тему. Ребенок получает представление о том, что молочные продукты изготавливают из молока; учится различать молочные продукты по внешнему виду, на вкус. Знакомится с различными упаковками молочных продуктов: бутылка, пакет, банка, коробка и др., учится их открывать, наливать и накладывать из больших упаковок и т.п. Внимание ребенка обращается на то, что молочные продукты нужно хранить в	2

		холодильнике. Формируемые понятия: молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	
13	Мясные продукты	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация сюжетных картинок на тему. Просмотр обучающего видео, обсуждение. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш); знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов; знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов и др. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
14	Приготовление блюда (подготовка)	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Практические занятия по теме. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Перед началом работы с продуктами ребенок учится соблюдать правила гигиены: мыть руки и надевать одежду, предназначенную для работы на кухне (фартук, косынка, колпак). Одежда хранится в определённом месте, которое обозначено фотографией или пиктограммой. Если в процессе приготовления пищи ребенок выходит из помещения кухни, например, в туалет, он снимает специальную одежду и надевает ее по возвращении. По окончании работы ребенок снимает одежду, в которой готовил, и относит в прачечную. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	2
15	Выбор продуктов, необходимых для	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Демонстрация фотографий на	2

	<p>приготовления блюда</p>	<p>тему. Практические упражнения. Ребёнка знакомят с ингредиентами, необходимыми для приготовления блюда, наглядно представленными в виде фотографий, картинок, слов. Сначала ребенок учится выбирать нужные продукты из ряда предложенных продуктов. Затем он учится находить продукты, необходимые для приготовления блюда, в местах хранения, например: масло достает из холодильника, муку – из шкафа. Количество штучного продукта (например, 2 яйца, 1 огурец и т.д.) он отбирает в соответствии с рецептом. При отмеривании сыпучих и жидких продуктов используется мерная посуда (столовая, чайная ложка, стакан). При отмеривании продуктов в пачках рекомендуем использовать мерки, расположенные на внутренней стороне упаковки. Весовой продукт, например, 200 гр. колбасы, дается ребенку в том количестве, которое заложено в рецепте. Вводится понятие «испорченный» продукт и продукт, «годный к употреблению». Учитель дает образец, по которому ребенок по внешнему виду, запаху определяет качество продукта (хлеб с плесенью, гнилой помидор и др.). Формируемые понятия: «испорченный» продукт, «годный к употреблению» продукт, мерная посуда. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.</p>	
<p>16</p>	<p>Мытье продуктов.</p>	<p>Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Сюжетно – ролевые игры. Сначала ребёнок учится мыть фрукты и овощи несильно загрязнённые, например, яблоко, огурец, помидор. Он моет их под проточной водой, поворачивая со всех сторон и потирая его руками. При мытье корнеплодов ребенок кладет их в воду, смывает основную грязь, затем моет щёткой под проточной водой. Ягоды ребёнок учится мыть под проточной</p>	<p>2</p>

		водой, поместив их в дуршлаг. Рефлексия деятельности: Определение настроения в конце занятия. Подведение итогов.	
17	Чистка овощей.	Вербальное и невербальное общение, повторение, алгоритма начала урока. Игровые упражнения, ситуации. Сырые овощи ребенок учится чистить овощечисткой, затем ножом. Внимание ребенка обращается на то, что при чистке овощей ножом толщина кожуры должна быть такой же, как при чистке овощечисткой. При очистке капусты ребенок учится снимать руками вялые или грязные листья. Резание ножом. Резать ножом на доске ребёнок учится на продуктах, удобных для разрезания (колбаса, чёрствый хлеб и др.).	2
Общее количество часов:			34