

Казенное общеобразовательное учреждение  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Няганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Утверждено:  
приказом от 30.08.2023 №511

**Рабочая программа**  
Домоводство 5 Б класс  
(для обучающегося с интеллектуальными нарушениями с расстройством аутистического спектра)

Мещангина Анна Андреевна:  
учитель трудового обучения  
класса с умеренной и тяжелой умственной отсталостью

г. Нягань, 2023 г.

## 1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022 г. № 1026.

АООП УО (вариант 2) адресована обучающимся с расстройствами аутистического спектра с умеренной и тяжелой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «**Домоводство**» относится к предметной области «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана.

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

### **Цель обучения:**

повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

### **Задачи обучения:**

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

## **Планируемые результаты освоения рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе**

### **Личностные результаты:**

- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

## **Уровни достижения предметных результатов по учебному предмету «Домоводство» в 5 классе**

- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи,
- уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

**Система оценки достижения обучающимися с умственной отсталостью планируемых результатов освоения рабочей программы по учебному предмету «Домоводство» в 6 классе**

**Оценка личностных результатов**

Сформировано <b>4 балла</b>	Сформировано частично, доступно под контролем взрослого <b>3 балла</b>	Сформировано частично, доступно со значительной помощью взрослого <b>2 балла</b>	Не сформировано, но доступно в совместной деятельности со взрослым <b>1 балл</b>	Не сформировано, не доступно (не адекватно) <b>0 баллов</b>
--------------------------------	---	---	---	--

**Оценка предметных результатов**

**Критерии оценивания**

Обучение ребенка с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с расстройствами аутистического спектра обучающимся по варианту 2 не предполагает использования традиционной (5-ти бальной) оценочной системы.

*Текущая аттестация* предполагает мониторинг освоения АООП за первое полугодие и проводится в течение двух последних недель декабря месяца.

*Промежуточная (годовая) аттестация* представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года. Промежуточная аттестация проводится в конце учебного года в течение двух последних недель мая месяца в форме мониторинга, по аналогии с текущей аттестацией.

Фиксация результатов текущей и промежуточной (годовой) аттестации осуществляется в форме «усвоил»/ «не усвоил».

Оценочные материалы по предмету представлены в Приложении 1.

## 2. Содержание обучения.

### Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения обучающимся.

Содержание учебного предмета «Домоводство» представлено следующими разделами: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещения», «Уборка территории».

Содержание программы дает детям возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет и развивает познавательные интересы обучающегося, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в своих силах.

Организованное наблюдение помогает детям обращать внимание на трудовые действия взрослого человека (как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д.) Ребёнку свойственно подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п. Овладение простыми трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений обучающийся приобретает чувство уверенности и самостоятельности.

### Тематическое планирование.

№	Раздел	Количество часов
1	«Уборка территории и помещений»	6
2	«Уход за вещами»	7
3	«Покупки»	5
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	9
5	«Приготовление пищи»	7
	<b>Итого:</b>	<b>34</b>

## Содержание учебного предмета.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	«Уборка помещения»	<i>Уборка мебели.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. <i>Уборка пола.</i> Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.
2	«Уборка территории»	<i>Уборка территории.</i> Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
3	«Уход за вещами»	<i>Ручная стирка.</i> Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	<i>Обращение с посудой.</i> Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). <i>Различение чистой и грязной посуды.</i> Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. <i>Обращение с бытовыми приборами.</i> Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. <i>Накрывание на стол.</i> Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
5	«Приготовление пищи»	<i>Приготовление блюда.</i> Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. 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, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (из нарезанных продуктов): выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание (показ учителем) хлеба, колбасы, помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

6	«Покупки»	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.
---	-----------	--

**Календарно-тематическое планирование, 5 Б класс.**

<b>№ пп</b>	<b>Тема раздела, урока</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Дата</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>
<b>1 раздел – «Уборка помещений и территории» - 6 ч</b>				
1	Наш класс - наведем порядок в нем.	1	5.09	Рассматривание иллюстраций по теме. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой взрослых. Дидактическая игра «Наведи порядок». Практическая работа (Протирание и уборка предметов на свои места).
2	Правила уборки. Уборка стола после еды.	1	12.09	Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Уборка поверхности кухонного стола). Выполнение уборки стола по алгоритму, и по подражанию учителю.
3	Мебель. Уход за мебелью.	1	19.09	Рассматривание иллюстраций по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Вытирание поверхности мебели). Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, выливание использованной воды.
4	Комнатные растения и уход за ними.	1	26.09	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа с перфокартой: «Последовательность ухода за комнатными растениями». Практическая работа (Полив из лейки комнатных растений, протирание листьев цветов влажной тряпочкой).
5	Комнатные растения и уход за ними.	1	3.10	Работа с карточками. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за работой учителя). Работа с перфокартой: «Последовательность ухода за комнатными растениями». Практическая работа ( аппликация «Герань в горшке»)

6	Соблюдение последовательности при уборке класса.	1	10.10	Просмотр презентации «Уборка в классе»; наблюдение за деятельностью технички; составление картинной последовательности при мытье пола; просмотр обучающего мультфильма; практические действия: мытье пола (в классе).
<b>2 раздел - «Уход за вещами» - 7 ч</b>				
7	Мои вещи.	1	17.10	Просмотр презентации «Виды одежды. Работа по карточкам Домана «Одежда и обувь». Рассказ учителем по теме «Чистка одежды». Чтение отрывка из сказки учителем «Как одежда обиделась» (Ирина Гурина). Игровое упражнение «Найди свои вещи».
8	Одежда. Уход за одеждой.	1	24.10	Рассматривание иллюстраций по теме. Инструктаж по ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Чистка одежды – роликом для удаления пыли и ворса). С помощью учителя одевать на ролик сменный блок, водить по одежде убирая пыль и ворсинки, удалять использованную полосу на валике.
9	Одежда. Ручная стирка.	1	7.11	Работа с карточками. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа: стирка одежды для кукол (Замачивание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку).
10	Хранение одежды.	1	14.11	Просмотр презентации «Хранение одежды». Практическая работа (Складывание белья и одежды). Выполнение упражнений по показу, самостоятельно.



11	Хранение одежды.	1	21.11	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Вывешивание одежды на «плечики»).
12	Обувь. Уход за обувью.	1	28.11	Просмотр презентации «Обувь: уход за ней»; рассматривание сюжетных картин; составление определенной последовательности из картин по уходу за обувью; просмотр обучающего мультфильма; группировка карточек с обувью на две группы «грязная и чистая обувь»; практические действия: чистка своих ботинок / туфель.
13	Обувь. Уход за обувью.	1	5.12	Р Инструктаж по ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Намачивание и отжимание тряпки, протирание спортивной, домашней обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой).
<b>3 раздел – «Обращение с кухонным инвентарем» - 9 ч</b>				
14	Кухня. Кухонный инвентарь.	1	12.12	Просмотр презентации «Кухонный инвентарь»; рассказ беседа, просмотр сюжетных картин и карточек; дидактическое лото «На кухне», просмотр обучающего мультфильма, раскрашивание картинки, соотнесение кухонного инвентаря с его картинным изображением.
15	Посуда. Столовая посуда.	1	19.12	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме.Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Упражнение на различение предметов посуды «Назови, покажи, подбери предметы посуды».

16	Посуда.	1	26.12	Просмотр презентации «Посуда»; просмотр презентации «Сервировка стола»; просмотр сюжетных картин и карточек; дидактическое лото «На кухне», дидактическая игра «Накрываем на стол»; просмотр обучающего мультфильма, группировка карточек посуда на 2 группы; соотнесение предметов посуды с их картинным изображением; раскладывание посуды на два стола. Практическая работа (Лепка тарелочки).
17	Различение чистой и грязной посуды.	1	9.01	Просмотр сюжетных картин; экскурсия в столовую (показ грязной и чистой посуды); Практическая работа (раскрашивание картинки; группировка карточек с чистой и грязной посудой).
18	Техника безопасности при пользовании электробытовым приборам.	1	16.01	Просмотр презентации «Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором»; рассматривание сюжетных картин; группировка картин «правильно / неправильно»; просмотр обучающего мультфильма, раскрашивание картинки с изображением электроприборов.
19	Бытовые приборы на кухне.	1	23.01	Просмотр презентации «Кухонные бытовые приборы»; просмотр сюжетных картин и карточек; дидактическое лото «На кухне», просмотр обучающего мультфильма, раскрашивание картинки, соотнесение кухонных бытовых приборов с их картинным изображением;
20	Сервировка стола.	1	30.01	Работа с карточками. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Побуждение к разговорной речи, общению. Работа по карточкам Домана «Посуда». Сервировка стола, действия по алгоритму использование схем, и по подражанию учителю.

21	Сервировка стола для завтрака.	1	6.02	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Выбор посуды и столовых приборов. Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола). Работа в тетради. Сервировка стола для завтрака
22	Мы - помощники (закрепление умений по разделу)	1	13.02	Работа с карточками. Рассматривание иллюстраций по теме. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа по закреплению изученных навыков (Накрывание на стол. Раскладывание столовых приборов и чайной посуды при сервировке стола.)

**4 раздел – «Приготовление пищи, напитков» - 7 ч.**

23	Горячие напитки. Чай.	1	20.02	Работа с карточками. Просмотр презентации и видео сюжетов. Побуждение к разговорной речи, общению. Игра-практикум «Угадай на вкус». Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Заваривание чая).
----	-----------------------	---	-------	--

24	Продукты и их разнообразность.	1	27.02	Работа с карточками. Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме «Продукты и их разнообразность». Побуждение к разговорной речи, общению. Игра-практикум «Угадай на продукты».
25	Блюда из фруктов. Подготовка к приготовлению.	1	5.03	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Побуждение к разговорной речи, общению. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Игровой практикум (Мытье фруктов) (муляжи фруктов).
26	Продукты растительного происхождения.	1	12.03	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Побуждение к разговорной речи, общению. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Игра-имитация ( перемешивание продуктов ложкой).

27	Продукты.	1	19.03	Просмотр презентации «Кондитерские изделия»; просмотр фотографий и сюжетных картин с прилавками; дидактическая игра «Найди на картинке»; дидактическая игра «Что можно скушать сразу»;
28	Работа с тестом. Приготовление из соленого теста «Ватрушка».	1	2.04	Рассматривание иллюстраций и видео сюжетов по теме (наблюдение за трудом взрослых). Побуждение к разговорной речи, общению. Знакомство с правилами ТБ при выполнении практической работы. Практическая работа (Раскатывание теста в круглый пласт).
29	Мы - помощники (закрепление умений по разделу).	1	9.04	Просмотр презентации «Что нужно для приготовления»; повторение тем «Посуда», «Кухонный инвентарь и принадлежности»; составление списка продуктов; просмотр обучающего мультфильма.

#### **5 раздел – «Покупки» - 5 ч**

30	Потребности семьи.	1	16.04	Просмотр презентации «Как делать покупки»; рассказ учителя по теме. Беседа с детьми по теме. Вопрос, ответ; составление списка покупок; соотнесение игрушечных продуктов с изображениями на картинках; группировка карточек с изображениями продуктов и напитков по разным признакам; составление картинного списка продуктов.
31	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	1	23.04	Онлайн экскурсия в магазин; составление картинной последовательности действий при расчете на кассе; дидактическая игра «Магазин»; выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскрашивание картинки.
32	Магазин. Покупки.	1	7.05	Работа с карточками. Упражнение «Найди все монетки». Дидактическая игра «Магазин». Практическая работа с монетами (распознавание монет). Работа в тетради.
33	Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку.	1	14.05	Просмотр презентации «Последовательность действий при взвешивании товара»; рассказ-беседа; составление картинной последовательности действий при взвешивании товара; раскрашивание картинки; дидактическая игра «Магазин».
34	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	21.05	Работа с карточками. Упражнение в классификации продуктов (крупы, молочные продукты, мясо, рыба). Практическая работа (Раскладывание продуктов в холодильник, на полку). Работа на карточке.

## Оценочные материалы по учебному предмету «Домоводство» в 6 В классе.

### Приложение 1

#### *«Уборка пола».*

**Цель:** выявить умение сметать мусор на полу в определенное место, заметать мусор на совок, оценивать правильность выполнения задания.

**Используемые материалы:** совок, щетка (веник) (по количеству детей).

**Инструкция для 1-2 группы:** Возьмите веник и совок, смети мусор с пола на середину, затем замети весь мусор в совок, посмотри и оцени все ли ты правильно сделал.

Смести мусор на полу в о, замести мусор на совок, оценить правильность выполнения задания.

**Инструкция для 3 группы:** Возьмите веник и смети мусор на середину, (работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

#### *«Труд на участке»*

**Цель:** выявить умения пользоваться орудиями хозяйственно - бытового назначения (грабли, веник, лейка, метла, совок, ведро и др.), (по количеству обучающихся), умение взаимодействовать в коллективе сверстников.

**Используемые материалы:** инвентарь для хозяйственно-бытового труда.

**Инструкция для 1-2 группы:** Оденьте перчатки, возьмите инвентарь для уборки листьев (метла, ведро), сметите листья в одну кучу, соберите листья в ведро.

**Инструкция для 3 группы:** Возьмите метлу и сметите листья в одну кучу.(работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

#### *«Чистим одежду и обувь»*

**Цель:** выявить умение выполнять последовательно действия в соответствии с речевой инструкцией, выполнять конкретные действия, связанные с уходом за одеждой и обувью.

**Используемые материалы:** на вешалке - платье, на подставке - сапожки, на подносе - 2 щетки - одна с ручкой для одежды, вторая (без ручки) - для обуви, тазик для замачивание белья.

**Инструкция для 1-2 группы:** Выберите тазик и порошок для стирки, налей воду в тазик и замочи платье, прополоскайте в чистой воде платье и выжми. Возьмите щетку для обуви и почисти ее.

**Инструкция для 3 группы:** Возьмите щетку для обуви и почисти ботинки. Замочите платье в тазике.(работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

### **«Различение кухонного инвентаря»**

**Цель:** оценить умение различать предметы посуды для сервировки стола, приготовления пищи, кухонные принадлежности.

**Используемые материалы:** тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка и нож, кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож, терка, разделочная доска, дуршлаг, открывалка, скалка или изображения кухонного инвентаря, картинки с изображением назначения кухонного инвентаря.

**Инструкция для 1-2 группы:** покажите где тарелка для первого блюда, для второго блюда; покажи стакан, кружку, ложку, вилку, нож, тарелку, кастрюлю, сковороду; покажите и назовите, в какой посуде мы можем приготовить суп? Возьмите предметы чем мы будем накладывать суп? Расставьте при помощи стрелок чайную посуду на стол, столовую - в шкаф, кухонную – на плиту. Раскрасьте посуду.

**Инструкция для 3 группы:** покажите, посмотрите где кружка, ложка, вилка, нож, кастрюля, сковорода, чайник. Расставьте при помощи стрелок чайную посуду на стол, столовую - в шкаф, кухонную – на плиту. Раскрась посуду.(работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

### **Варка продукта.**

**Цель:** оценить умение варить яйца.

**Используемые материалы:** сырое яйцо, кастрюля, ложка с длинной ручкой, тарелка.

**Инструкция для 1-2 группы:** какие столовые предметы понадобятся для варки яйца. Возьмите яйцо положите в кастрюлю налейте воды и поставьте на плиту и сварите яйцо.

**Инструкция для 3 группы:** какие столовые предметы понадобятся для варки яйца. Возьмите яйцо положите в кастрюлю налейте воды и поставьте на плиту и сварите яйцо. (работа выполняется совместно с учителем рука в руке).

### **«Планирование покупок и выбор места совершения покупок».**

**Цель:** оценить умение планировать покупки и выбирать место совершения покупок.

**Используемые материалы:** картинки с изображением продуктов (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны), картинки с изображением магазинов, отделов магазинов; картинки, пиктограммы.

**Инструкция для 1-2 группы:** рассмотрите карточки с заданием и покажите в каком магазине вы будете покупать продукты?, в каком отделе магазина вы будете покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны), проведите на картинке линии от продуктов к разделам.

**Инструкция для 3 группы:** рассмотрите карточки с заданием и покажите в каком магазине вы будете покупать продукты? Скажите, покажите в каком отделе магазина вы будете покупать хлеб (молоко, яблоки, капусту).(работа выполняется совместно с учителем рука)