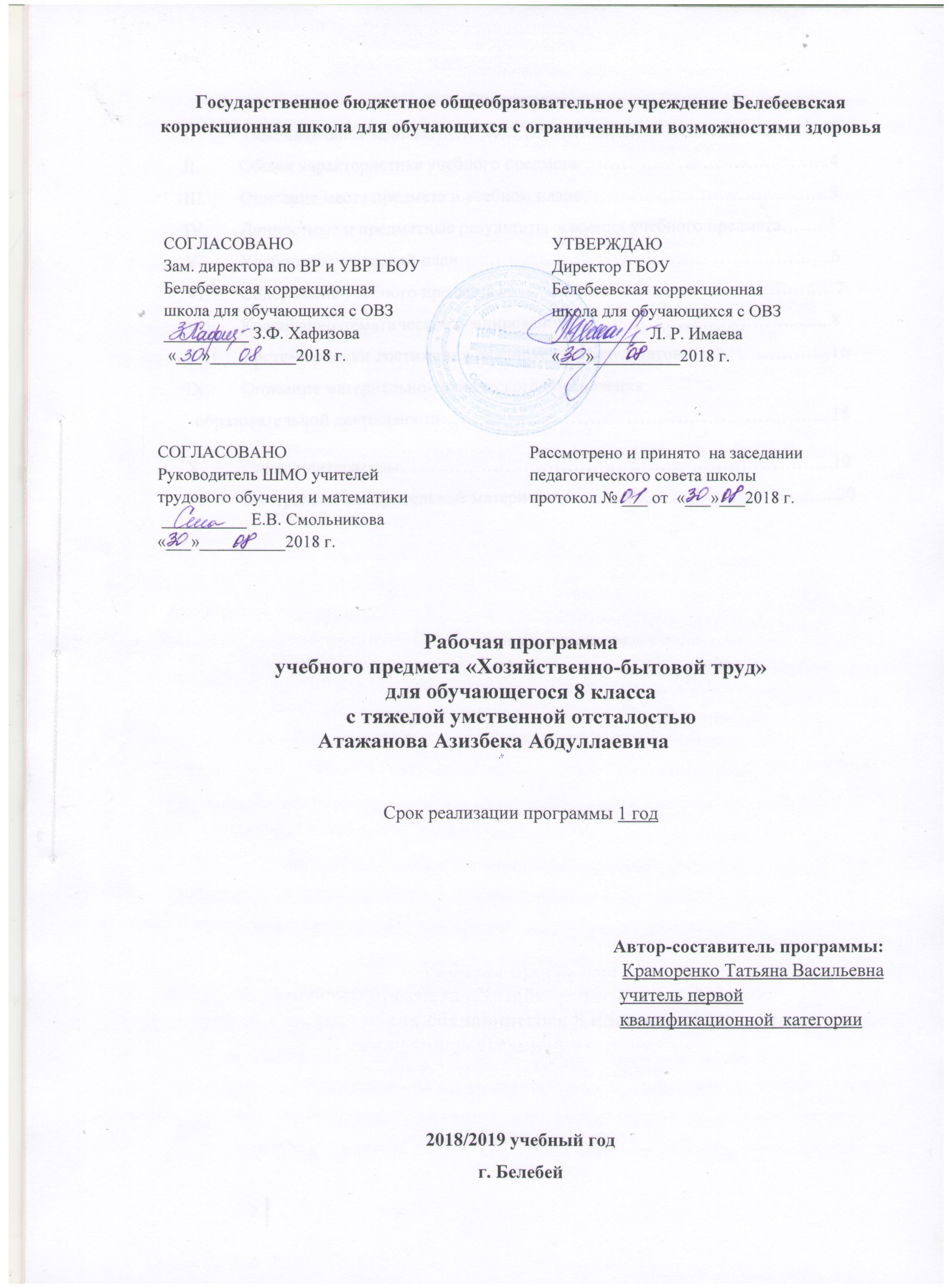
****

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка……………………………………………………….3 2. Общая характеристика учебного предмета…………………………………..4 3. Описание места предмета в учебном плане……………………………….…5 4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета……..5 5. Учебно-тематический план…………………………………………………....6 6. Содержание учебного предмета…………………………………………….…7 7. Календарно-тематическое планирование……………………………….........8 8. Система оценки достижения планируемых результатов……………………16 9. Описание материально-технического обеспечения   образовательной деятельности………………………………………………………18   1. Список литературы…………………………………………………………….19 2. Контрольно-измерительные материалы…………………………………..…..20 |  |

**Пояснительная записка**

Адаптированная основная общеобразовательная программа по хозяйственно-бытовому труду разработана на основе программы обучения глубоко умственно отсталых детей, 1983 год.

Программа составлена на основе следующих нормативных документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599;

Положение о рабочей программе воспитания детей с ОВЗ ГБОУ Белебеевская коррекционная школа для обучающихся с ОВЗ.

**Цель.**

Социально – бытовая реабилитация и адаптация детей с выраженными нарушениями интеллекта; формирование основных приёмов трудовой деятельности на самом элементарном, сенсорном, предметно – практическом уровне.

Основная цель обучения хозяйственно-бытовому труду и навыкам самообслуживания – обеспечение продвижения ребёнка на пути его социализации.

**Задачи:**

*Коррекционно – образовательные:*

формирование необходимых знаний и практических умений и навыков по бытовому труду;

формирование навыков самооб­служивания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, общества;

формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем данной категории обучающихся обрести доступную им степень самостоятельности в общественной жизни;

создание условий для самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе.

*Коррекционно – развивающие:*

развитие речи в процессе выполнения трудовых действий;

коррекция недоразвития познавательной, эмоционально-волевой сферы и личностных качеств, учитывая актуальный уровень каждого обучающегося;

развитие мышления, способности к пространственному анализу;

развитие зрительно - моторной координации.

*Коррекционно – воспитательные:*

формирование способности давать нравственную оценку своим и чужим поступкам в процессе труда;

воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду;

воспитание ответственности и аккуратности при выполнении трудовых действий.

**Методика:**

- Наглядный: показ образцов выполненной работы, анализ образца, демонстрация выполнения практической работы, поэтапный наглядный план работы.

- Практический: последовательное выполнение трудовой операции под руководством учителя;

- Словесный: краткая беседа, словесный инструктаж, рассказ.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Работа по хозяйственно-бытовому труду как простой и доступный вид практической деятельности содействует общему развитию детей с ограниченными возможностями здоровья. Готовит их к самостоятельности в быту.

На занятиях по бытовому обслуживанию учащиеся ставятся перед необходимостью планировать свою работу. Они начинают осознавать логическую последовательность определенных действий.

В задачу занятий по хозяйственному труду и самообслуживанию входит сообщение обучающимся необходимых знаний и формирование практических умений и навыков по бытовому труду.

На уроках детально отрабатываются все трудовые операции по санитарно-гигиеническим требованиям и самообслуживанию.

Основная воспитательная задача по данному предмету – прививать детям навыки самостоятельности, изживать тенденции к иждивенчеству в посильных для детей задачах по самообслуживанию.

Программа по хозяйственно-бытовому труду строится по основным разделам: жилье, одежда, обувь, питание.

Обучение опирается на показ, практические действия и многочисленные упражнения. При отработке навыков надо учитывать следующий постулат педагога: у каждого участника обучения должны быть свои «площадки деятельности». Учитель не имеет права проводить «никаких манипуляций на площадке ученика», в основном – показ на «своей», и только, в случае крайней необходимости, совместно – «рука в руке».

**Описание места предмета в учебном плане.**

В 8 классе на уроки «Хозяйственно-бытовой труд» отводится 70 часов в год (по 2 часа в неделю).

Контингент обучаемых:обучающийся 8 класса с тяжелой умственной отсталостью Азизбек А.

**Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета.**

**Личностные:**

проявление познавательных интересов и активности;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами организации труда;

самооценка своих способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к личным предметам и школьному имуществу;

потребность и начальные умения выражать себя в различных доступных видах деятельности;

мотивация к самореализации в познавательной и практической, общественно-полезной деятельности.

формирование потребности и умения выражать себя в различных доступных видах деятельности;

мотивация к реализации эстетических ценностей в пространстве школы и семьи.

**Предметные:**

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- применение общенаучных знаний по предметам трудового обучения в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Всего часов** | **Теоретические занятия** | **Практические занятия** |
| 1 | Уход за одеждой и обувью | 43 | 27 | 16 |
| 2 | Уход за жилищем | 12 | 7 | 5 |
| 3 | Приготовление пищи | 15 | 8 | 7 |
|  | **ИТОГО:** | **70** | **42** | **28** |

**Содержание учебного предмета**

**Тема № 1. Уход за одеждой и обувью (43 ч.)**

Закрепление всех навыков, полученных в 4-7 классах.

Пришивание пуговиц, вешалки, наложение заплаты. Определение места оторванной пуговицы.

**Практическая работа.**Подготовка белья и одежды к ремонту. Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом. Соединение краев разрыва частыми сметочными стежками. Наложение заплаты. Утюжка.

**Тема № 2. Уход за жилищем (12 ч.)**

Участие в общешкольных уборках. Помощь в уборке двора, в очистке его от мусора и опавших листьев, участие в озеленение школьного двора.

Пылесос, полотер. Правила пользования.

**Практическая работа.**Проведение генеральной уборки помещения, чистка зеркал, натирка полов электрополотером.

**Тема № 3. Приготовление пищи (15 ч.)**

Закрепление ранее приобретенных навыков. Правила пользования вилкой и ножом. Правила поведения за столом. Помощь взрослым в приготовлении пищи.

**Практическая работа.**Заваривание чая. Приготовление яиц вкрутую. Чистка вареного картофеля. Нарезание овощей для винегрета, салата. Приготовление овощных блюд из отварных овощей. Чистка ножей и вилок.

**Основные требования, предъявляемые к знаниям и умениям к обучающегося:**

**Обучающийся должен знать**: правила пользования пылесосом, правила чистки зеркал, о подготовке белья и одежды к ремонту, правила поведения за столом, способы чистки ножей и вилок.

**Обучающийся должен уметь:** пришивать пуговицы, заплаты, ремонтировать белье и одежду по распоровшемуся шву и разорванному месту, подбирать нитки в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству. Проводить генеральную уборку помещения. Заваривать чай, готовить яйца вкрутую, чистить картофель, нарезать овощи для винегрета, салата, готовить овощные блюда из отварных овощей.

**VII.** **Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер**  **урока** | **Название раздела**  **(кол-во часов)** | **Требования к уровню подготовленности (знать, уметь, владеть)** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Номер урока**  **по разделу** | **Дата проведения урока планируемая** | **Дата проведения урока фактическая** |
| 1  2  3  4  5  6  7,8  9  10  11,12  13,14  15  16  17  18,19  20  21  22  23  24  25  26  27  28  29  30  31  32  33,34  35  36  37  38  39  40  41  42  43 | **Уход за одеждой и обувью (43 ч)** | **Знать:** виды одежды по назначению и ткани, инструменты для работы с тканями, виды пуговиц, способы пришивания пуговиц, ручные швы.  **Уметь:** пришивать пуговицы, изготавливать и пришивать вешалки, изготавливать и накладывать заплаты, ремонтировать одежду.  **Владеть:** навыками работы с иглой, утюгом; одежной щеткой при чистке одежды. | Вводный урок | Комбинированный урок | 1 | 04.09 |  |
| Уход за одеждой. Повторение. Виды одежды по назначению, ткани | Урок обобщения и систематизации знаний | 2 | 06.09 |  |
| Подбор ниток для выбранной ткани по номеру, цвету и качеству | Комбинированный урок | 3 | 11.09 |  |
| Инструменты для работы с тканями, их назначение | Урок усвоения новых знаний | 4 | 14.09 |  |
| Техника безопасности при работе с инструментами | Комбинированный урок | 5 | 18.09 |  |
| Практическая работа.  Пришивание пуговиц | Урок комплексного применения знаний | 6 | 20.09 |  |
| Виды пуговиц. Способы пришивания пуговиц | Комбинированный урок | 7,8 | 25.09  27.09 |  |
| Практическая работа.  Пришивание пуговиц с четырьмя отверстиями. | Урок комплексного применения знаний | 9 | 02.10 |  |
| Практическая работа.  Пришивание пуговицы на ножке | Урок комплексного применения знаний | 10 | 05.10 |  |
| Практическая работа.  Определение места оторванной пуговицы. Ремонт одежды | Урок комплексного применения знаний | 11,12 | 09.10  16.10 |  |
| Ручные швы. Их виды. | Урок усвоения новых знаний | 13,14 | 18.10  23.10 |  |
| Повторение швов – назад иголку, шнурок, сметочный | Урок повторения | 15 | 25.10 |  |
| Контрольное тестирование | Урок контроля знаний и умений | 16 | 06.11 |  |
| Ручные швы | Урок усвоения новых знаний | 17 | 08.11 |  |
| Знакомство и изучение шва «петельный» | Урок усвоения новых знаний | 18,19 | 13.11  15.11 |  |
| Подготовка белья и одежды к ремонту | Комбинированный урок | 20 | 20.11 |  |
| Виды вешалок | Комбинированный урок | 21 | 22.11 |  |
| Практическая работа.  Изготовление вешалки | Урок комплексного применения знаний | 22 | 27.11 |  |
| Практическая работа.  Пришивание вешалки | Урок комплексного применения знаний | 23 | 29.11 |  |
| Практическая работа.  Изготовление заплаты | Урок комплексного применения знаний | 24 | 04.12 |  |
| Практическая работа.  Наложение заплаты | Урок комплексного применения знаний | 25 | 06.12 |  |
| Практическая работа.  Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву | Урок комплексного применения знаний | 26 | 11.12 |  |
| Практическая работа.  Ремонт белья и одежды по разорванному месту | Урок комплексного применения знаний | 27 | 13.12 |  |
| Практическая работа.  Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву, стачивание ручным швом. | Урок комплексного применения знаний | 28 | 18.12 |  |
| Практическая работа.  Утюжка одежды. | Урок комплексного применения знаний | 29 | 20.12 |  |
| Приемы стирки крупных вещей. | Комбинированный урок | 30 | 25.12 |  |
| Отбор вещей для стирки | Комбинированный урок | 31 | 27.12 |  |
| Контрольное тестирование | Урок контроля знаний и умений | 32 | 15.01 |  |
| Стиральная машина | Урок усвоения новых знаний | 33,34 | 17.01  22.01 |  |
| Технический паспорт стиральной машины. Ее устройство | Урок усвоения новых знаний | 35 | 24.01 |  |
| Назначение стиральной машины | Урок усвоения новых знаний | 36 | 29.01 |  |
| Правила пользования стиральной машиной | Комбинированный урок | 37 | 31.01 |  |
| Техника безопасности | Комбинированный урок | 38 | 05.02 |  |
| Этапы стирки | Урок усвоения новых знаний | 39 | 07.02 |  |
| Приемы замачивания белья | Урок усвоения новых знаний | 40 | 12.02 |  |
| Моющие средства | Урок усвоения новых знаний | 41 | 14.02 |  |
| Повторение изученного материала | Урок повторения | 42 | 19.02 |  |
| Проверочная работа | Урок обобщения и систематизации знаний | 43 | 21.02 |  |
| 44  45  46  47  48,49  50  51  52  53  54  55 | **Уход за жилищем**  **(12 ч)** | **Знать:** гигиенические требования к жилому помещению, правила пользования пылесосом.  **Уметь:** чистить зеркала, ухаживать за картинами и фотографиями, проводить генеральную уборку помещения.  **Владеть:**  Навыками пользования техникой. | Повторение. Наш дом. Жилище | Урок обобщения и систематизации знаний | 1 | 26.02 |  |
| Гигиенические требования к жилому помещению | Комбинированный урок | 2 | 28.02 |  |
| Гигиенические требования к жилому помещению. Меры их обеспечения | Комбинированный урок | 3 | 05.03 |  |
| Практическая работа.  Генеральная уборка классной комнаты | Урок комплексного применения знаний | 4 | 07.03 |  |
| Пылесос, его назначение | Комбинированный урок | 5,6 | 12.03  14.03 |  |
| Контрольное тестирование | Урок контроля знаний и умений | 7 | 19.03 |  |
| Практическая работа.  Чистка мягкой мебели с помощью пылесоса | Урок комплексного применения знаний | 8 | 21.03 |  |
| Практическая работа.  Чистка зеркал | Урок комплексного применения знаний | 9 | 02.04 |  |
| Практическая работа. Протирание пыли. | Урок комплексного применения знаний | 10 | 04.04 |  |
| Закрепление изученного материала | Урок обобщения и систематизации знаний | 11 | 09.04 |  |
| Проверочная работа | Урок обобщения и систематизации знаний | 12 | 11.04 |  |
| 56  57,58  59  60  61  62  63  64  65  66  67  68  69  70 | **Приготовление пищи (15 ч)** | **Знать**: о значении питания в жизни человека, основные продукты питания, правила пользования вилкой и ножом.  **Уметь:** заваривать чай, готовить яйца, чистить вареный картофель, нарезать овощи для салатов, готовить овощные блюда из отварных овощей. | Значение питания в жизни и деятельности человека. Повторение | Урок повторения | 1 | 16.04 |  |
| Основные продукты питания. Повторение | Урок повторения | 2,3 | 18.04 |  |
| Кухня. Место приготовления пищи и его оборудование. Повторение. | Урок повторения | 4 | 23.04 |  |
| Правила пользования вилкой и ножом | Комбинированный урок | 5 | 25.04 |  |
| Правила поведения за столом | Комбинированный урок | 6 | 30.04 |  |
| Практическая работа. Заваривание чая | Урок комплексного применения знаний | 7 | 02.05 |  |
| Практическая работа.  Приготовление яиц вкрутую | Урок комплексного применения знаний | 8 | 07.05 |  |
| Практическая работа  Чистка вареного картофеля | Урок комплексного применения знаний | 9 | 14.05 |  |
| Практическая работа.  Нарезание овощей для винегрета, салата | Урок комплексного применения знаний | 10 | 16.05 |  |
| Практическая работа.  Приготовление овощных блюд из отварных овощей | Урок комплексного применения знаний | 11,12 | 21.05  23.05 |  |
| Практическая работа  Чистка ножей и вилок | Урок комплексного применения знаний | 13,14 | 28.05 |  |
| Контрольное тестирование | Урок контроля знаний и умений | 15 | 30.05 |  |

1. **Система оценки достижения планируемых результатов**

Контроль знаний и умений обучающихся устанавливает, что и на каком уровне усваивает ученик. Он бывает текущим и итоговым. Контроль дает возможность учителю совершенствовать учебный процесс, а так же стимулирует корректировку или выбор оптимальной методики обучения для обучающихся различных уровней подготовки, приучает к систематическому труду, ответственному отношению к его результатам.

Проверяя знания обучающихся, учитель оценивает. Оценка должна быть понятна обучающемуся, то есть быть объективной и справедливой. Не все знания и умения подлежат оценке. Оценка имеет функцию поощрения и порицания, является средством воспитательного воздействия.

Результатом оценки знаний и умений обучающихся является отметка, выставляемая в журнал. Ее выставляют за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Отметку нельзя снижать за плохое поведение на уроках, поломку инструмента. Но нарушение техники безопасности в процессе обучения или технологии изготовления должно быть отражено в отметке, так как эти нарушения влекут снижения качества изделия, увлечению времени на его изготовление.

При оценке знаний и умений необходимо отмечать слабые и сильные стороны каждого обучающегося индивидуально, замечать стремится ли ученик к совершенствованию знаний и умений или пользуется своими природными задатками. При этом необходимо учитывать индивидуальные особенности обучающихся: застенчивость, болезненность, замедленность умственного или физического развития. При выставлении отметок необходимо так же учитывать объективные причины, связанные с недоброкачественным материалом, неисправным материалом, неисправным инструментом, отсутствием оборудования и другое. Проверка знаний обучающихся осуществляется путем текущего устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ: контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов.

Проверка умений обучающихся в виде практических работ, тестов, упражнений. Умения обучающихся оцениваются в основном по результатам выполнения какого-нибудь изделия.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений обучающихся производится по пятибальной системе.

**За теоретическую часть:**

Оценка **«5»** ставится обучающемуся, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка **«4»** ставится обучающемуся, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка **«3»** ставится обучающемуся, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка **«2»** ставится обучающемуся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

**За практическую работу:**

Оценка **«5»** ставится обучающемуся, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка **«4»** ставится обучающемуся, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка **«3»** ставится обучающемуся, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Оценка **«2»** ставится обучающемуся, если работа не выполнена.

1. **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

Образовательный процесс по учебному предмету «Хозяйственно-бытовой труд» организован в кабинете № 223. Кабинет соответствует следующим требованиям по санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-1 (от 29 декабря 2010 г. №189).

- Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.5.4)

- Ученическая мебель изготовлена из материалов безвредных для здоровья детей и соответствует росто-возрастным особенностям обучающегося и требованиям эргономики (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.5.2)

- При оборудовании учебных помещений соблюдаются размеры проходов и расстояния (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.5.6)

- Кабинет имеет естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению (согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 п.7.1)

Кабинет трудового обучения удовлетворяет следующим требованиям:

1. Кабинет оснащен мебелью, приспособлениями для работы, ТСО, рабочим демонстрационным столом.

2. Кабинет оснащен специальными средствами обучения:

- приспособления;

- макеты;

- инструкционные карты;

- картины;

- оборудование для ухода за комнатными растениями, практических работ.

3. В кабинете хозяйственно-бытового труда есть экспозиционные материалы, организующие учащихся на овладение приемами учебной работы.

4. В кабинете есть литература:

- справочная;

- научно-популярная;

- учебники;

- научно-методические пособия;

- образцы практических и самостоятельных работ учащихся.

5. В кабинете средства обучения систематизированы:

- по видам (карты, схемы, таблицы и т.п.);

- по классам

6. В кабинете находятся раздаточные материалы:

- для организации индивидуальной, групповой, фронтальной самостоятельной учебной работы;

- для проверки знаний, умений (карточки-задания);

- коллекции минеральных удобрений;

- гербарии и т.п.

В кабинете имеется ноутбук.

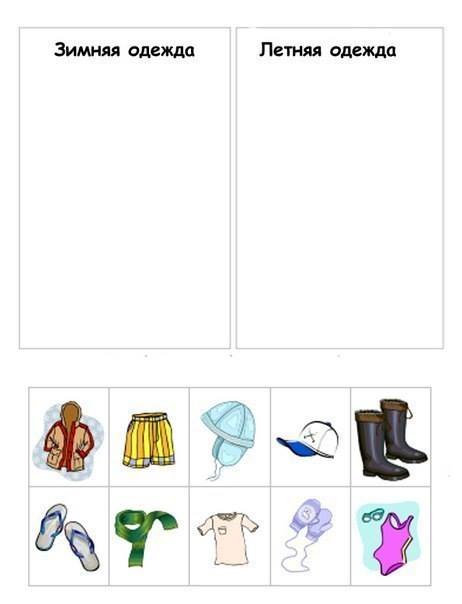
1. **Список литературы**
2. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М., Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М.Щербаковой. – М.: Издательство «ВЛАДОС», 2003 г.
3. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида.- М.: Издательство «ВЛАДОС», 2006 г.
4. Львова С.А. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIIIвида. –М.: Издательство «ВЛАДОС», 2005 г.
5. Щербакова А.М. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида
6. Картушина Г. Б. Домоводство. Учебное пособие для учащихся вспомогательной школы. – М., 1966.
7. Лабзина А. Я., Васильченко Е. В. Обслуживающий труд. Учебно-справочное пособие для учащихся 6 класса. – М., 1983.
8. **Контрольно-измерительные материалы**

**Контрольная работа за 1 четверть.**

1. Найди лишний предмет. Зачеркни его.



1. Проведи стрелочками зимнюю одежду к надписи зимняя одежда, а летнюю - к летней.



1. Среди картинок найди пуговицу с четырьмя отверстиями и обведи ее в круг.

1. Какие инструменты необходимы для пришивания пуговиц?

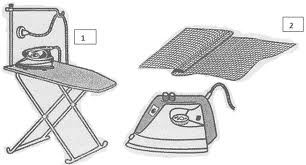


**Контрольная работа за 2 четверть.**

1. Расставь стрелочками символы по уходу за изделиями в соответствии с их значением.



1. На какой из картинок изображен утюг и гладильная доска?



1. С помощью стрелочек соотнеси значки с их значением.

http://www.everyday.com.ua/consumer/symbols/wash-01.gif  Только ручная стирка.

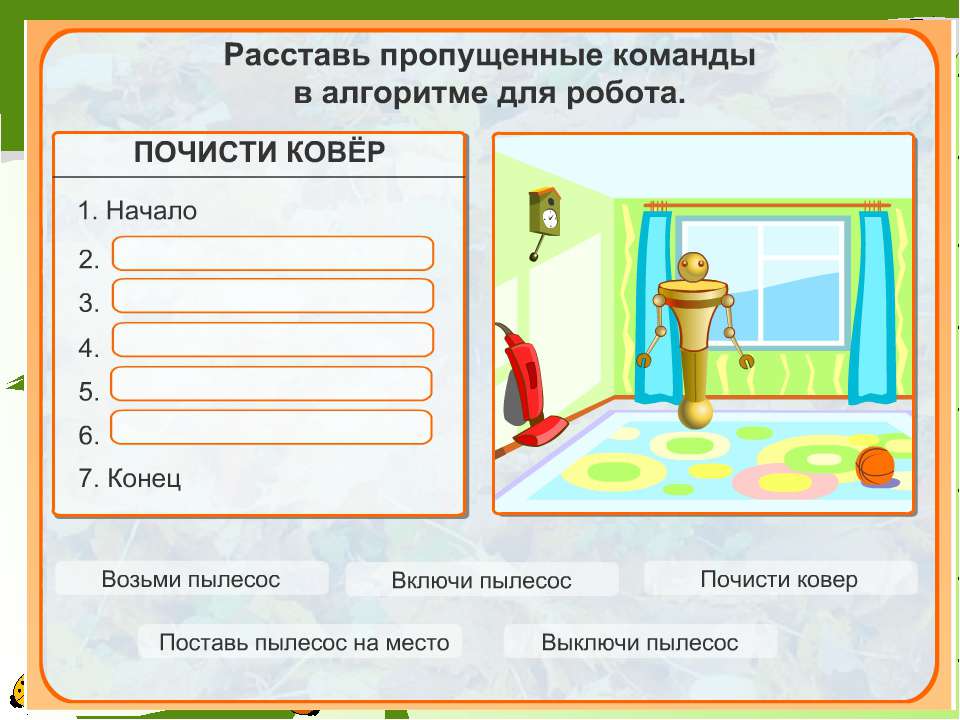
http://www.everyday.com.ua/consumer/symbols/wash-08.gif  Можно стирать.

1. Обведи вкруг приспособления для ручной стирки.



**Контрольная работа за 3 четверть.**

1. Проведи стрелочками пропущенные команды.



1. На какой из картинок изображено мытье зеркал? Обведи эту картинку в овал.

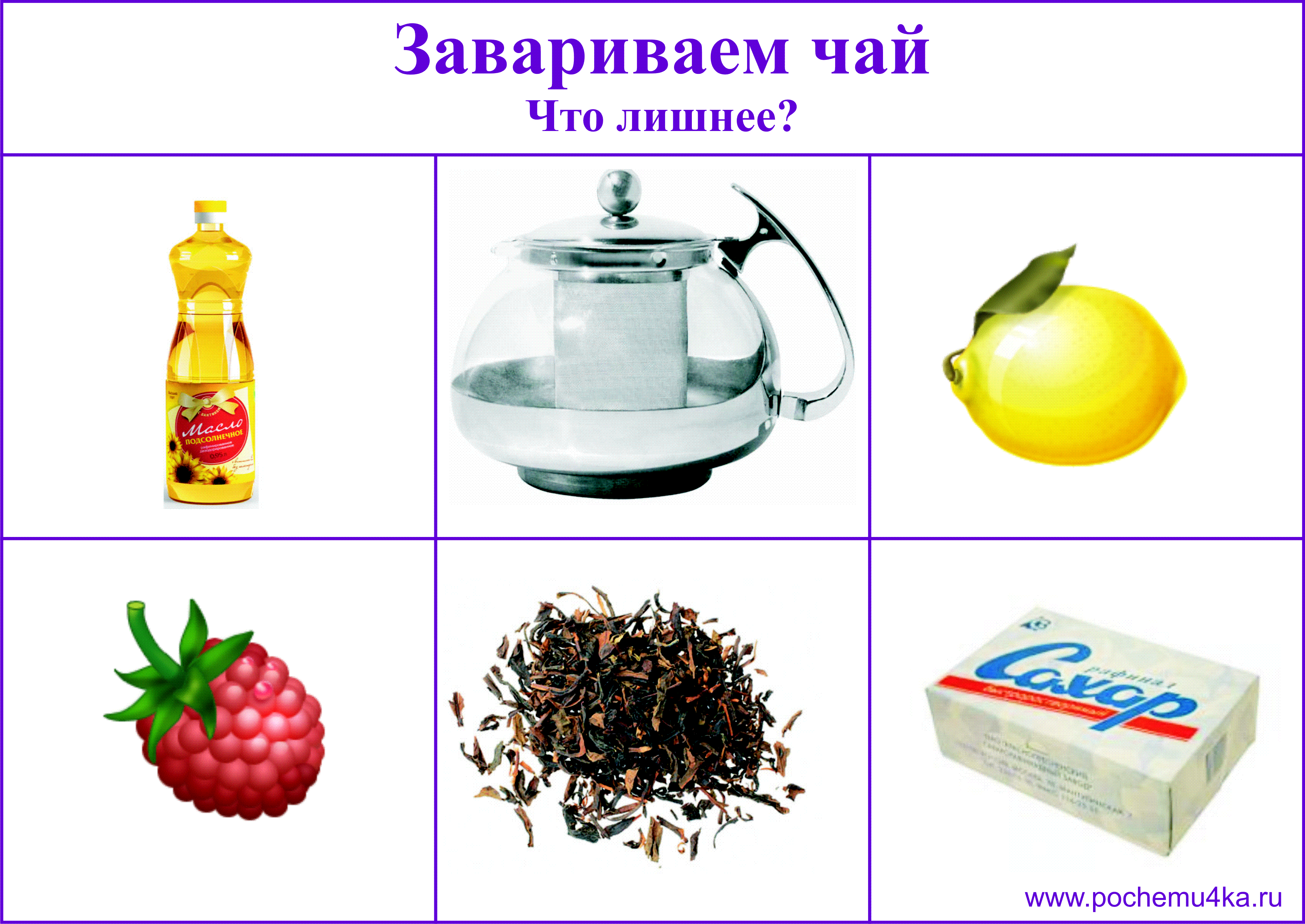


1. Обведи в квадрат предметы, необходимые для влажной уборки.

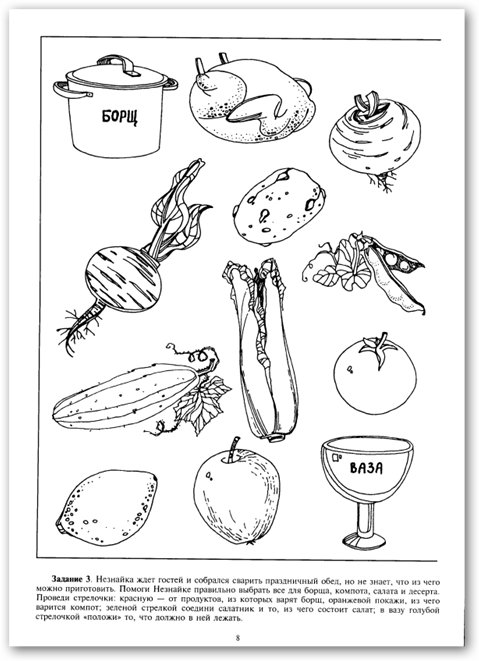


**Контрольная работа за 4 четверть**

1. Зачеркни лишнее, ненужное для заваривания чая.



1. Помоги хозяйке приготовить борщ. Проведи стрелочки к кастрюле продукты необходимые для приготовления борща.



1. Среди данных предметов выдели те, которые можно подавать на десерт.



1. Соотнеси стрелочками вредную еду - к вредной пище, а полезную - к полезной пище.

