

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №12 г. Нижнеудинск»**

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО



Бельская А.И.

от «30» августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора



Астина Н.А.

от «30» августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом

47-од

от «30» августа 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Учебного предмета «Домоводство»**

6 класса

(вариант 2)

для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

Нижнеудинск 2024

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» разработана на основе требований к планируемым результатам освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) АООП МКОУ «СОШ №12 г.Нижеудинск».

**Целью** обучения домоводства является 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.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Обучение 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.

Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Учебный предмет включен в обязательную часть учебного плана. Занятия по данной рабочей программе проводятся в форме урока. Учебный предмет изучается в течение учебного года в объеме 170 часов (5 часов в неделю).

### **Личностные результаты включают**

овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах. На уроках Домоводства в 6 классе формируются следующие личностные результаты:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;

- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

### **Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".**

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.

Возможные предметные результаты:

- Умение ориентироваться в классе, в помещениях школы.
- Соблюдение правил учебного поведения.
- Обращение за разрешением к взрослым, когда ситуация этого требует.
- Представление о частях дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол).
- Представление об убранстве дома, о предметах мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод)
- Представление о предметах посуды, предназначенных для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
- Представление об электроприборах (телевизор, утюг, лампа, вентилятор, обогреватель, электрический чайник).
- Ориентация во дворе.
- Представления о профессиях людей, работающих в школе.
- Представления о школьных принадлежностях (школьная доска, парта, мел, ранец, учебник, тетрадь, дневник, карандаш, точилка, резинка, фломастер, пенал, ручка, линейка, краски, кисточка, пластилин и т.д.).
- Представление о часах.
- Представление об электронных устройствах (телефон, компьютер, планшет).
- Представление о территории двора (место для отдыха, игровая площадка, спортивная площадка, место для парковки автомобилей, место для сушки белья, место для выбивания ковров, место для контейнеров с мусором, газон)
- Представление о благоустройстве квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение).
- Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

### **Содержание учебного предмета**

Программа представлена следующими разделами:

## 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,

нажимание 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.

Обращение с кухонным инвентарем.

Обращение с посудой. 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.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.

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.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

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. 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. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Натираание 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, вынимание продукта. 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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

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, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря

(тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом,

колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь,

кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки),

очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла,

перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки),

наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет,

выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. 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: наполнение емкости водой, выбор моющего средства,

определение количества моющего средства, замачивание белья,

застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины

(отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например):

белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины,

насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети,

раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой,

движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды.

Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью.

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и

отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

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, вытирание предметов интерьера,

раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.

Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага;

нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы,

вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

### Тематическое планирование

№	Наименование разделов	Количество часов	Основные виды Учебной деятельности обучающихся
1	Покупки	6	Составление списка, Отличие продуктовых магазинов от хозяйственных, Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. Знать правила общения в магазине. Денежные купюры различного достоинства.
2	Уход за вещами	29	Практикум. Одежда, вешалка-«плечики», обувная щетка. Уметь наполнять ёмкость водой и добавить нужное моющее средство. Умение различать и пользоваться моющими средствами. Умение застирывать белье, отжимать. Различение верхней одежды. Уметь чистить верхнюю одежду. Различение головных уборов.
3	Обращение с кухонным инвентарем	30	Практикум. Нахождение и узнавание на картинках, фотографиях, плакатах. Уметь очищать остатки еды с посуды. Уметь замачивать посуду. Уметь протирать посуду губкой. Самостоятельно приступать к мойке посуды. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей. Различение бытовых приборов по назначению.
4	Приготовление пищи	15	Узнавание (различение) овощей и фруктов. Узнавание (различение) напитков по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов, правила хранения. Узнавание (различение) мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий. Различать мясные продукты. Узнавание (различение) круп.
5	Уборка помещений	15	Практикум. Уметь протирать поверхность мебели. Самостоятельно сметать мусор на полу. Умение пользоваться пылесосом.
6	Уборка территории	8	Практикум по уборке территории.
	<b>Итого:</b>	<b>170ч.</b>	

## Материально-техническое обеспечение

1. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. Баряева Л.Б., Яковлева Н.Н.

2. Программы: «Обучение детей с умеренной и выраженной умственной отсталостью в 1-4 классах». В 2 ч. Ч. 1 / сост.: Т.Б. Баширова-Иркутский институт повышения квалификации работников образования. – Иркутск, 2011. 2) «Обучение детей с умеренной и выраженной умственной отсталостью в 5-9 классах». В 2 ч. Ч. 2 / сост.: Т.Б. Баширова. Иркутский институт повышения квалификации работников образования. – Иркутск, 2013.

Приложение 1

### Календарно тематическое планирование

№ п/п	Раздел Тема урока	Кол - во часов	Дата проведения	
			план	факт
1	Правила поведения на уроке.	1	02.09.2024	
2	<b>Покупки</b>	1	03.09.2024	
	Идем в магазин.			
3	Планирование покупок	1	04.09.2024	
4	Выбор места совершения покупок	1	05.09.2024	
5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	06.09.2024	
6	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	09.09.2024	
7	<b>Уборка территории</b>	1	10.09.2024	
	Уборка бытового мусора			
8	Уборка мусора	1	11.09.2024	
9	Уборка мусора	1	12.09.2024	
10	Подметания территории	1	13.09.2024	
11	Подметание территории	1	16.09.2024	
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>		17.09.2024	

12	Знакомство с кухней	1		
13-14	Кухонная мебель	2	18.09.2024 19.09.2024	
15-16	Плита. Техника безопасности	2	20.09.2024 23.09.2024	
17-18	Холодильник	2	24.09.2024 25.09.2024	
19-20	Посуда	2	26.09.2024 27.09.2024	
21-22	Кухонные принадлежности	2	30.09.2024 01.10.2024	
23-24	Бытовая техника	2	02.10.2024 03.10.2024	
25-26	Различение кухонного инвентаря по его назначению	2	04.10.2024 07.10.2024	
27	Различение чистой и грязной посуды	1	08.10.2024	
28	Переливание воды из одного сосуда в другой	1	09.10.2024	
29	Переливание воды из одного сосуда в другой	1	10.10.2024	
<b>Уборка помещений</b>				
30	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	1	11.10.2024	
31	Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола	1	14.10.2024	
32	Вытирание поверхности мебели	1	15.10.2024	
<b>Приготовление пищи</b>				
33	Продукты питания	1	16.10.2024	
34-35	Овощи и фрукты	2	17.10.2024 18.10.2024	
36-37	Напитки	2	21.10.2024 22.10.2024	
38	Различение напитков	1	23.10.2024	
39	Выбор продуктов в магазине	1	24.10.2024	
40	Выбор продуктов в магазине	1	25.10.2024	
41	Раскладывание продуктов в места хранения из	1	05.11.2024	

	сумки			
42	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки	1	06.11.2024	
43	Знакомство с кухней. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей	1	07.11.2024	
44	Знакомство с кухней. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей	1	08.11.2024	
45	Накрываем на стол и убираем со стола	1	11.11.2024	
46	Накрываем на стол и убираем со стола	1	12.11.2024	
47	Образная игра «Чаяпитие»	1	13.11.2024	
48	Образная игра «Чаяпитие»	1	14.11.2024	
49	Мытьё овощей и фруктов для приготовления салата	1	15.11.2024	
50	Мытьё овощей и фруктов для приготовления салата	1	18.11.2024	
51	Жестово-образная игра «Накрываем на стол» Жестово-образная игра «Варим суп»	1	19.11.2024	
52	Жестово-образная игра «Накрываем на стол» Жестово-образная игра «Варим суп»	1	20.11.2024	
	<b>Уход за вещами</b>			
53	Складывание одежды	1	21.11.2024	
54	Одежда. Складывание	1	22.11.2024	
55	Одежда. Вывешивание на «плечики»	1	25.11.2024	
56	Вывешивание одежды на «плечики»	1	26.11.2024	
37	Чистка обуви	1	27.11.2024	
58	Обувь. Чистка	1	28.11.2024	
59	Просушивание обуви	1	29.11.2024	
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>			
60	Правила поведения за столом	1	02.12.2024	
61	Очищение остатков еды с посуды	1	03.12.2024	
62	Очищение с посуды остатков еды	1	04.12.2024	
63	Замачивание посуды	1	05.12.2024	
64	Посуда. Замачивание	1	06.12.2024	

65	Протирание посуды губкой	1	09.12.2024	
66	Посуда. Протирание губкой	1	10.12.2024	
67	Очищение посуды от остатков пищи. Различение чистой и грязной посуды	1	11.12.2024	
68	Очищение посуды от остатков пищи. Различение чистой и грязной посуды	1	12.12.2024	
69	Мытьё и протирание посуды	1	13.12.2024	
70	Мытьё и протирание посуды	1	16.12.2024	
	<b>Уборка помещений</b>			
71	Вытирание поверхности мебели	1	17.12.2024	
72	Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий	1	18.12.2024	
73	Соблюдение последовательности действий при мытьё поверхности мебели	1	19.12.2024	
	<b>Приготовление пищи</b>			
74- 75	Молочные продукты	2	20.12.2024 23.12.2024	
76- 77	Различение молочных продуктов	2	24.12.2024 25.12.2024	
78- 79	Мучные изделия, готовые к употреблению	2	26.12.2024 27.12.2024	
80- 81	Мучные изделия - полуфабрикаты	2	09.01.2025 10.01.2025	
82- 83	Кондитерские изделия	2	13.01.2025 14.01.2025	
84	Продукты быстрого приготовления	1	15.01.2025	
	<b>Уход за вещами</b>			
85	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой	1	16.01.2025	
86- 87	Виды моющих средств	2	17.01.2025	
88	Выбор моющего средства	1	20.01.2025	
89	Отмеривание необходимого количества моющего средства	1	21.01.2025	

90-91	Замачивание белья	2	22.01.2025 23.01.2025	
92-93	Застирывание белья	2	24.01.2025 27.01.2025	
94-95	Белье. Застирывание	2	28.01.2025 29.01.2025	
96-97	Полоскание белья	2	30.01.2025 31.01.2025	
98-99	Белье. Полоскание	2	03.02.2025 04.02.2025	
100	Выжимание белья	1	05.02.2025	
101	Белье. Выжимание	1	06.02.2025	
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>			
102	Замачивание посуды	1	07.02.2025	
103	Посуда. Замачивание	1	10.02.2025	
104-105	Протираание посуды губкой	2	11.02.2025 12.02.2025	
106	Посуда. Протираание губкой	1	13.02.2025	
	<b>Уборка помещений</b>			
107	Инструменты, необходимые для уборки помещения	1	14.02.2025	
108	Сметание мусора на полу в определённое место	1	17.02.2025	
109	Заметание мусора на совок	1	18.02.2025	
110	Мусор. Заметание на совок	1	19.02.2025	
	<b>Покупки</b>			
111	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	20.02.2025	
112	Нахождение нужного товара в магазине	1	21.02.2025	
113	Раскладывание продуктов в места хранения	1	24.02.2024	
114	Покупки Планирование покупок. Выбор места совершения	1	25.02.2025	
115	Покупки Планирование покупок. Выбор места совершения	1	26.02.2025	

	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>			
<b>116</b>	Кухонные принадлежности	<b>1</b>	27.02.2025	
<b>117</b>	Различение кухонных принадлежностей	<b>1</b>	28.02.2025	
<b>118</b>	Кухонные принадлежности. Узнавание	<b>1</b>	03.03.2025	
<b>119</b>	Бытовые приборы	<b>1</b>	04.03.2025	
<b>120</b>	Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	<b>1</b>	05.03.2025	
	<b>Приготовление пищи</b>			
<b>121</b>	Посуда для приготовления пищи	<b>1</b>	06.03.2025	
<b>122</b>	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения	<b>1</b>	07.03.2025	
<b>123</b>	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения	<b>1</b>	10.03.2025	
<b>124</b>	Крупы и бобовые	<b>1</b>	11.03.2025	
<b>125</b>	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	<b>1</b>	12.03.2025	
<b>126</b>	Сборка закрытого бутерброда из предложенных нарезанных продуктов и овощей	<b>1</b>	13.03.2025	
<b>127</b>	Сборка закрытого бутерброда из предложенных нарезанных продуктов и овощей	<b>1</b>	14.03.2025	
<b>128</b>	Очищение посуды от остатков пищи. Различение чистой и грязной посуды	<b>1</b>	17.03.2025	
<b>129</b>	Очищение посуды от остатков пищи. Различение чистой и грязной посуды	<b>1</b>	18.03.2025	
	<b>Уход за вещами</b>			
<b>130-131</b>	Виды верхней одежды	<b>2</b>	19.03.2025 20.03.2025	
<b>132-133</b>	Чистка верхней одежды	<b>2</b>	21.03.2025 31.03.2025	
<b>134</b>	Верхняя одежда. Чистка	<b>1</b>	01.04.2025	
<b>135-136</b>	Виды головных уборов	<b>2</b>	02.04.2025 03.04.2025	
<b>137-138</b>	Различение головных уборов	<b>2</b>	04.04.2025 07.04.2025	

<b>139-140</b>	<b>Уборка территории</b> Подметание территории	<b>2</b>	08.04.2025 09.04.2025	
<b>141</b>	Сгребание травы и листьев	<b>1</b>	10.04.2025	
<b>142</b>	Уборка травы и листьев	<b>1</b>	11.04.2025	
	<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>			
<b>143</b>	Различение предметов посуды для сервировки стола	<b>1</b>	14.04.2025	
<b>144</b>	Предметы посуды для сервировки стола	<b>1</b>	15.04.2025	
<b>145</b>	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	<b>1</b>	16.04.2025	
<b>146</b>	Столовые приборы и посуда при сервировке стола	<b>1</b>	17.04.2025	
<b>147</b>	Посуда и столовые приборы при сервировке стола	<b>1</b>	18.04.2025	
<b>148</b>	Уборка с поверхности стола посуды	<b>1</b>	21.04.2025	
<b>149</b>	Уборка с поверхности стола посуды	<b>1</b>	22.04.2025	
<b>150</b>	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей	<b>1</b>	23.04.2025	
<b>151</b>	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей	<b>1</b>	24.04.2025	
<b>152</b>	Выжимание губки, тряпки. Вытирание поверхности тряпкой	<b>1</b>	25.04.2025	
<b>153</b>	Выжимание губки, тряпки. Вытирание поверхности тряпкой	<b>1</b>	28.04.2025	
	<b>Уход за вещами</b>			
<b>154-155</b>	Виды обуви	<b>2</b>	29.04.2025 30.04.2025	
<b>156</b>	Различение видов обуви	<b>1</b>	02.05.2025	
<b>157</b>	Правила ухода за обувью	<b>1</b>	05.05.2025	
<b>158</b>	Обувь. Правила ухода	<b>1</b>	06.05.2025	
<b>159</b>	Последовательность действий при чистке обуви	<b>1</b>	07.05.2025	
<b>160</b>	Чистка обуви	<b>1</b>	08.05.2024	
<b>161</b>	Соблюдение последовательности действий	<b>1</b>	12.05.2025	

	при ручной стирке			
<b>162</b>	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	<b>1</b>	13.05.2025	
<b>163-164</b>	Ремонт одежды	<b>2</b>	14.05.2025 15.05.2025	
<b>165-166</b>	Глажение утюгом	<b>2</b>	16.05.2025 19.05.2025	
	<b>Уборка помещений</b>			
<b>167</b>	Пылесос	<b>1</b>	20.05.2025	
<b>168-169</b>	Чистка поверхности пылесосом	<b>2</b>	21.05.2025 22.05.2025	
<b>170</b>	Пылесос. Чистка поверхности	<b>1</b>	23.05.2025	