

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

РАССМОТРЕНО
Руководитель ШМО

Бельская А.И.
от «30» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора

Астина Н.А.
от «30» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом
47-од
от «30» августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебного предмета «Домоводство»

8 класса
(вариант 2)

для обучающихся с интеллектуальными нарушениями

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. Нижнеудинск»

Общая характеристика учебного предмета

На занятиях по домоводству предусмотрено развитие внимания, подражания, сенсорных процессов, формирование целенаправленных предметных действий по показу, развитие элементарных конструктивных действий. Эта работа осуществляется в конструировании, на занятиях с мозаикой, с использованием бумаги, с предметами, различных по цвету, форме, величине, отношениям в пространстве.

Содержание программного материала учитывает общие принципы воспитания и обучения, принятые в педагогике: научность, системность, доступность, концентричность изложения материала, повторяемость, единство требований к построению системы воспитания и обучения детей.

Данная программа составлена с учетом психофизических особенностей детей с умственной отсталостью, учеников 5-9 классов и направлена на минимально доступный им уровень социально-трудовой адаптации. Программа предусматривает усвоение и формирование не только общетрудовых умений, но и развитие творческих способностей учащихся. В программе представлен примерный перечень рекомендуемых к изготовлению предметов.

Программа предусматривает строгую последовательность подачи материала, систематичность накопления чувственного опыта детей, постепенность увеличения количества предметов, с которыми действует ребёнок.

Домоводство включает в себя разделы: «Уборка территории», «Уборка помещения», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Покупки».

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно бытовой деятельности.

Задачи:

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

Все задачи ставятся и решаются на уровне реальных возможностей детей.

Описание места учебного предмета

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 часа в неделю).

Описание ценностных ориентиров содержания предмета содержания учебного Предмета

Направлены на формирование представлений о близких и конкретных фактах общественной жизни, труда и быта людей. Отслеживание и контроль за формированием практических умений и навыков в разных областях жизни осуществляется в процессе выполнения коллективных и индивидуальных практических работ.

Личностные, предметные результаты освоения конкретного учебного предмета

Личностные

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;

- 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;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 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;
- развитие навыка сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты освоения программы:

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 и др.;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и др.
- 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.

Предметными результатами изучения учебного предмета «Домоводство» является сформированность перечисленных ниже знаний и умений:

Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине.

Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни), кухонных принадлежностей (терка, венчик, толкушка, скалка). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате, кухне, прихожей, мытье пола в комнате, кухне, прихожей, пылесосить пол и ковер.
- вынос мусора, уход в кухне за столом.
- уборка бытового мусора на территории, подметание территории, сгребание листьев и травы,
- складывании футболки, брюк, платья. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку.
- знание последовательности действий при ручной стирке
- утюжка полотенец,
- протирание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапогов.
- развешивание для сушки белья,
- иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов,

- приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники),
- мытье столовой и кухонной посуды
- раскладывание продуктов в холодильнике,
- нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

Содержание учебного предмета

Уборка территории (15 часов)

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

Уборка помещения (30 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Чистка поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных поверхностей мебели. Мытье стеклянных поверхностей мебели.

Уход за вещами (30 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка вещей (куртки, брюки). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажка х/б белья. Определение необходимости чистки обуви спец. средствами. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Чистка обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Обращение с кухонным инвентарём (25 часов)

Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка, кухонный комбайн, мультиварка, кофеварка). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение электроприборов. Мытье приборов. Выбор посуды и

столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (45 часов)

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Узнавание (различение) рыбы (рыбных продуктов), готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Знакомство со способами обработки (приготовления) мяса (мясных продуктов) и рыбы (рыбных продуктов). Знание (соблюдение) правил хранения мяса и рыбы. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении обеда. 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.

Покупки (25 часов)

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№	Раздел	Кол-во часов	Виды учебной деятельности обучающихся
1	Уборка территории	5	Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни), кухонных принадлежностей (терка, венчик,
2	Покупки	25	

			толкушка, скалка). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:
3	Обращение с кухонным инвентарём.	25	- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате, кухне, прихожей, мытье пола в комнате, кухне, прихожей, пылесосить пол и ковер. - вынос мусора, уход в кухне за столом. - уборка бытового мусора на территории, подметание территории, сгребание листьев и травы, - складывании футболки, брюк, платья. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. - знание последовательности действий при ручной стирке - утюжка полотенец, - протирание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапогов.
4	Приготовление пищи	45	- развешивание для сушки белья, - иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, - приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники), - мытье столовой и кухонной посуды - раскладывание продуктов в холодильнике, - нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.
5	Уборка территории	5	
6	Уход за вещами	30	
7	Уборка помещения	30	
		170	

Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

- 1.Технология. Сельско-хозяйственный труд. 6 класс. Е.А. Ковалева Изд. «Просвещение» 8-е изд. 2019 г.
- 2.Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
3. Ноутбук
- 4.Телевизор

Приложение 1

Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Количе ство часов	Дата проведения
Уборка территории 5			
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1	Сентябрь 02
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	03
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	04
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1	05
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1	06
Покупки 25			
6	Выбор места совершения покупок (мясной магазин).	1	09
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	10
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1	11
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	12
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	13
11	Складывание покупок в сумку.	1	16
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	17
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение	1	18

	чека и сдачи.		
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	19
15	Экскурсия в мясной магазин.	1	20
16	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	23
17	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	24
18	Выбор места совершения покупок (рыбный магазин).	1	25
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	26
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1	27
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	30
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	Октябрь 01
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	02
24	Складывание покупок в сумку.	1	03
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	04
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	07
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	08
28	Экскурсия в рыбный магазин.	1	09
29	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	10
30	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	11
Обращение с кухонным инвентарём 25			
31	Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).	1	14
32	Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой.	1	15
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой.	1	16
34	Мытьё мясорубки после использования.	1	17
35	Хранение мясорубки.	1	18
36	Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).	1	21
37	Знание правил техники безопасности при пользовании кухонным комбайном.	1	22
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.	1	23
39	Мытьё кухонного комбайна после использования.	1	24

40	Хранение кухонного комбайна.	1	25
41	Различение бытовых приборов по назначению (мультиварка).	1	Ноябрь 05
42	Знание правил техники безопасности при пользовании мультиваркой.	1	06
43	Соблюдение последовательности действий при пользовании мультиваркой.	1	07
44	Мытьё мультиварки после использования.	1	08
45	Хранение мультиварки.	1	11
46	Различение бытовых приборов по назначению (кофеварка).	1	12
47	Знание правил техники безопасности при пользовании кофеваркой.	1	13
48	Соблюдение последовательности действий при пользовании кофеваркой.	1	14
49	Мытьё кофеварки после использования.	1	15
50	Хранение кофеварки.	1	18
51	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	19
52	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	1	20
53	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	21
54	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	22
55	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	25
Приготовление пищи 45			
56	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	1	26
57	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	1	27
58	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих	1	28

	обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.		
59	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (баранина, птица). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	29
60	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	Декабрь 02
61	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (сосиска, сарделька). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	1	03
62	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	1	04
63	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (рыба копченая, соленая, вяленая). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	1	05
64	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) (филе рыбы, краб, креветка). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	1	06
65	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) рыбная котлета, рыбный фарш. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	1	09
66	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.	1	10
67	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка	1	11

	сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание.		
68	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	12
69	Соблюдение последовательности действий при приготовлении весеннего салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	13
70	Приготовление обеда. Практическая работа: весенний салат.	1	16
71	Сервировка стола к обеду: весенний салат.	1	17
72	Соблюдение последовательности действий при приготовлении крабового салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	18
73	Приготовление обеда. Практическая работа: крабовый салат.	1	19
74	Сервировка стола к обеду: крабовый салат.	1	20
75	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата «Оливье»: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	23
76	Приготовление обеда. Практическая работа: салат «Оливье».	1	24
	Сервировка стола к обеду: салат «Оливье».		25
77	Соблюдение последовательности действий при приготовлении ухи: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	26
78	Приготовление обеда. Практическая работа: уха.	1	27
79	Сервировка стола к обеду: уха.	1	Январь 09
80	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного супа: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	10
81	Приготовление обеда. Практическая работа: картофельный суп.	1	13
82	Сервировка стола к обеду: картофельный суп.	1	14
83	Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	15
84	Приготовление обеда. Практическая работа: гречневая каша с отварной грудкой.	1	16
85	Сервировка стола к обеду: гречневая каша с отварной грудкой.	1	17
86	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из вермишели и сосиской: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка).	1	20

87	Приготовление обеда. Практическая работа: отварная вермишель с отварной сосиской.	1	21
88	Сервировка стола к обеду: отварная вермишель с отварной сосиской.	1	22
89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет с отварными макаронами: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	23
90	Приготовление обеда. Практическая работа: котлеты с отварными макаронами.	1	24
91	Сервировка стола к обеду: котлеты с отварными макаронами.	1	27
92	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из сардельки с отварными рожками.: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	28
93	Приготовление обеда. Практическая работа: отварная сарделька с отварными рожками.	1	29
94	Сервировка стола к обеду: отварная сарделька с отварными рожками.	1	30
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении рыбных котлет с пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	31
96	Приготовление обеда. Практическая работа: рыбные котлеты с пюре.	1	Февраль 03
97	Сервировка стола к обеду: рыбные котлеты с пюре.	1	04
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареной рыбы с отварным картофелем: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	05
99	Приготовление обеда. Практическая работа: жареная рыба с отварным картофелем.	1	06
100	Сервировка стола к обеду: жареная рыба с отварным картофелем.	1	07
Уборка территории 5			
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1	10
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	11
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	12
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	13
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	14
Уход за вещами 30			
106	Ручная стирка.Определение необходимости стирки.	1	17
107	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	1	18
108	Сортировка белья по составу ткани (шерстяные и искусственные ткани).	1	19

109	Сортировка вещей по назначению (уличная, домашняя одежда).	1	20
110	Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).	1	21
111	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	24
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	25
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Локоть, пальцы.	1	26
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	27
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1	28
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Куртки и брюки из болоньи.	1	Март 03
117	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1	04
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	05
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	06
120	Установка программы (температурного режима).	1	07
121	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	10
122	Закладывание белья в машину.	1	11
123	Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки).	1	12
124	Вынимание белья из машины.	1	13
125	Вывешивание белья для просушки.	1	14
126	Мытье (сушка) машины.	1	17
127	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	18
128	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	19
129	Глажка х/б белья.	1	20
130	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви (лаковая обувь).	1	21
131	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	31
132	Знание (различение) средств для чистки обуви.	1	Апрель 01
133	Выбор спец.средства для чистки обуви.	1	02

134	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец.средствами.	1	03
135	Практическая работа: чистка обуви спец.средствами.	1	04
Уборка помещения 30			
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	07
137	Уборка мебели. Виды кожаной мебели, требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	08
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	09
139	Практическая работа: чистка поверхности кожаной мебели. Оценка результата работы.	1	10
140	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	11
141	Виды полов (покрытия полов). Паркет.	1	14
142	Соблюдение последовательности действий при уборке паркета.	1	15
143	Правила ТБ при уборке паркета. Выбор инвентаря.	1	16
144	Практическая работа. Уборка паркета.	1	17
145	Виды полов (покрытия полов). ПВХ-плитка.	1	18
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого ПВХ-плиткой.	1	21
147	Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого ПВХ-плиткой. Выбор инвентаря.	1	22
148	Практическая работа. Уборка пола, покрытого ПВХ-плиткой.	1	23
149	Пылесос (с комбинированной системой фильтрации) (КСФ). Различение основных частей пылесоса.	1	24
150	Правила ТБ при работе с пылесосом (с КСФ). Подготовка пылесоса к работе.	1	25
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	28 29
152	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с КСФ).	1	30
153	Чистка пылесоса (с КСФ) после уборки.	1	Май 02
154	Пылесос (с циклонным фильтром). Различение основных частей пылесоса.	1	05
155	Правила ТБ при работе с пылесосом (с циклонным фильтром). Подготовка пылесоса к работе.	1	06
156	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	07
157	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с циклонным фильтром).	1	08
158	Чистка пылесоса (с циклонным фильтром) после уборки.	1	12

159	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	13
160	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных частей мебели.	1	14
161	Практическая работа: мытьё стеклянных частей мебели.	1	15
	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.		16
162	Выполнение ремонтных работ. Пришивание петель.	1	19
163	Выполнение ремонтных работ. Пришивание крючков.	1	20
164	Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).	1	21
165	Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).	1	22
Уборка территории 5			
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1	23
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	26