

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики  
«Новомултанская школа-интернат»**

Рассмотрена на заседании ШМО  
учителей старших классов  
протокол № 1  
от « 27» августа 2024г.

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_ Л.А.Бушкова  
приказ № 63  
от «29» августа 2024г.

Принята на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1  
от « 29» августа 2024г.

## **Рабочая программа**

по предмету  
«Домоводство»  
9 класс

Составитель:  
учитель первой  
квалификационной категории  
Степанова Г.Г

с. Новый Мултан

2024 год

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Домоводство» составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) ГКОУ УР «Новомултанская школа-интернат»

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.

### **Общая характеристика учебного предмета**

На уроках по домоводству 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.

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

Количество часов на реализацию программы по предмету в 9 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю).

В соответствии с требованиями Стандарта к результатам освоения программы по предмету, она направлена на формирование двух групп результатов: - личностных и предметных.

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения программы:

- 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;

- 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.

Минимальный уровень

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 (яйцезрезка, сырорезка). 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, чистка снега,

- складывание одежды. 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, коктейля),
- 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, блендер), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

Достаточный уровень: представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ. Представление моде. Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни), кухонных принадлежностей (ролики для нарезки теста, формы для выпечки, дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры, яйцерезки, яблокорезки, сырорезки). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- Уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы, чистка снега.
- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате, кухне, прихожей и кладовке, санузле, подметание пола в комнате, кухне, прихожей и кладовке, санузле, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола в кухне, комнате, прихожей и кладовке, санузле, чистка раковины, ванны, унитаза,
- уход в кухне за плитой, духовым шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора.
- складывании одежды, развешивание одежды на вешалки,
- смена постельного белья,
- ручная стирка одежды, машинная стирка
- утюжка белья (блузка, рубашка, брюки, полотенца)

- мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пуговиц на ножке, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, разрыва ткани, пришивание заплатки. Починка одежды в ателье, обуви в мастерской.
- осуществлять уход за обувью, убирать летнюю и зимнюю обувь на сезонное хранение.
- иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов,
- осуществлять уход за головными уборами, убирать головные уборы на сезонное хранение.
- приготовление пищи (тостов, бутербродов, морса, коктейля, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые, жареные кабачки, отварные пельмени и вареники, изделий из слоеного теста),
- мытье столовой и кухонной посуды,
- обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, морозильной камерой, тостером, холодильником, электрической духовкой, утюгом, стиральной машиной, пылесосом),
- узнавание бытовых приборов (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот)
- раскладывание продуктов в холодильнике, уход за холодильником (размораживание и мытье),
- планирование покупки в продуктовом магазине, выбор места совершения покупок, нахождение нужного товара в магазине, соблюдение последовательности действий при взвешивании товара, складывание покупок в корзину и сумку, выкладывание продуктов на ленту, соблюдение последовательности расчета на кассе, осуществлять покупку товара (печенье, хлеб, молоко; продуктов на праздник; продуктов, когда идешь в гости; подарка), раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к детскому празднику, ручной и машинной стирке, утюжке и др. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту, электрическую духовку, микроволновую печь, тостер, холодильник, морозильную камеру, утюг, стиральную машину, пылесос), моющие средства для мытья посуды, пола, зеркала и окна, ручной и машинной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

## **Основное содержание учебного предмета**

### **Уборка территории (5 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.

### **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 денег и 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

### **Обращение с кухонным инвентарём (25 часов)**

Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка, хлебопечка, электроблинница, посудомоечная машина). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину: 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. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода и сада (овощи, пряная зелень, фрукты, ягоды). Знание (соблюдение) правил хранения овощей, пряной зелени, фруктов, ягод. Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов и готовых продуктов (сушка, замораживание, консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) муки разных сортов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Соблюдение последовательности действий при

выпекании продукта: включение электрической духовки, подготовка теста, вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта). Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером). Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта. Раскатывание теста скалкой. Праздничная сервировка стола.

### **Уборка территории (5 часов)**

Наблюдение за работой дворника на улице. Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега. Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря для уборки снега.

### **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 (по выбору). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Мытье (сушка) машины. Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажка одежды. Определение необходимости мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для мытья обуви. Выбор средства для мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Мытье обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

### **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 и зеркальных поверхностей в доме. Мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.

## Уборка территории (5часов)

Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой. Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Уборка территории: сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

### Тематическое планирование

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов	Дата проведения
<b>Уборка территории</b>		<b>5</b>	
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1	
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1	
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1	
<b>Покупки</b>		<b>25</b>	
6	Выбор места совершения покупок (универмаг).	1	
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	
11	Складывание покупок в сумку.	1	
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
15	Экскурсия в универмаг.	1	
16	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	1	
17	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	1	
18	Выбор места совершения покупок (гипермаркет).	1	
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
21	Соблюдение последовательности действий при выборе	1	



	товара.		
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	
24	Складывание покупок в сумку.	1	
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
28	Экскурсия в гипермаркет.	1	
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	1	
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	1	
<b>Обращение с кухонным инвентарём.</b>		<b>25</b>	
31	Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка).	1	
32	Знание правил техники безопасности при пользовании соковыжималкой.	1	
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании соковыжималкой.	1	
34	Мытьё соковыжималки после использования.	1	
35	Хранение соковыжималки.	1	
36	Различение бытовых приборов по назначению (хлебопечка).	1	
37	Знание правил техники безопасности при пользовании хлебопечкой.	1	
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании хлебопечкой.	1	
39	Мытьё хлебопечки после использования.	1	
40	Хранение хлебопечки.	1	
41	Различение бытовых приборов по назначению (электроблинница).	1	
42	Знание правил техники безопасности при пользовании электроблинницей.	1	
43	Соблюдение последовательности действий при пользовании электроблинницей.	1	
44	Мытьё электроблинницы после использования.	1	
45	Хранение электроблинницы.	1	
46	Различение бытовых приборов по назначению (посудомоечная машина).	1	
47	Знание правил техники безопасности при пользовании посудомоечной машины.	1	
48	Соблюдение последовательности действий при пользовании посудомоечной машины.	1	
49	Мытьё посудомоечной машины после использования.	1	

50	Расположение посудомоечной машины на кухне.	1	
51	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Тест.	1	
52	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	1	
53	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	
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	
55	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	
<b>Приготовление пищи</b>		<b>45</b>	
56	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	1	
57	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	1	
58	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.	1	
59	Различение растений огорода (овощи).	1	
60	Знание (соблюдение) правил хранения овощей.	1	
61	Различение растений огорода (пряная зелень).	1	
62	Знание (соблюдение) правил хранения	1	
63	Различение растений огорода сада (фрукты).	1	
64	Знание (соблюдение) правил хранения фруктов.	1	
65	Различение растений огорода сада (ягоды).	1	
66	Знание (соблюдение) правил хранения ягод.	1	
67	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	
68	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (сушка): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	
69	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	
70	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	
71	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (замораживание): выбор продуктов,	1	

	выбор кухонного инвентаря.		
72	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	
73	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	
74	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	
75	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (салат из овощей).	1	
76	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (икра из овощей).	1	
77	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные огурцы).	1	
78	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные томаты).	1	
79	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (томатный сок).	1	
80	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (квашеная капуста).	1	
81	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, постановка кастрюли (таза для варенья) на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.	1	
82	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).	1	
83	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (джем из груш).	1	
84	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (сок из яблок).	1	
85	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (компот из яблок).	1	
86	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).	1	
87	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	
88	Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	1	
89	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	1	
90	Узнавание (различение) муки разных сортов.	1	
91	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.	1	
92	Практическая работа: просеивание муки.	1	
93	Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером).	1	
94	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты,	1	

	наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постанровка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.		
95	Практическая работа: выпечка блинов (сковорода).	1	
96	Практическая работа: выпечка блинов (электроблинница).	1	
97	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической духовки, подготовка теста, вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта).	1	
98	Песочное тесто. Раскатывание теста скалкой.	1	
99	Практическая работа: выпечка песочного печенья.	1	
100	Праздничная сервировка стола.	1	
<b>Уборка территории</b>		<b>5</b>	
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1	
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	
<b>Уход за вещами</b>		<b>30</b>	
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	
107	Сортировка белья по цвету (разноцветное, однотонное).	1	
108	Сортировка белья по составу ткани (х/б, шерсть, шёлк, искусственная ткань).	1	
109	Сортировка вещей по назначению (взрослая, детская).	1	
110	Сортировка по предметам одежды (платья, кофты, брюки, гольфы, носки, колготы, куртки, шапки и пр.)	1	
111	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	1	
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1	
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку) любого предложенного белья.	1	
117	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1	

118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	
120	Установка программы (температурного режима).	1	
121	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	
122	Закладывание белья в машину.	1	
123	Стирка цветных вещей по выбору.	1	
124	Вынимание белья из машины.	1	
125	Вывешивание белья для просушки.	1	
126	Мытье (сушка) машины.	1	
127	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	
128	Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	
129	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	1	
130	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви (резиновая обувь).	1	
131	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	
132	Знание (различение) средств для мытья обуви.	1	
133	Выбор спец.средства для мытья обуви.	1	
134	Соблюдение последовательности действий при мытье резиновой обуви.	1	
135	Практическая работа: мытье резиновой обуви.	1	
<b>Уборка помещения</b>		<b>30</b>	
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	
137	Уборка мебели. Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	
139	Практическая работа: чистка поверхности мебели, покрытой текстилем. Оценка результата работы.	1	
140	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	
141	Виды полов (покрытия полов). Керамическая плитка (керамогранит).	1	
142	Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки.	1	
143	Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.	1	
144	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1	
145	Виды полов (покрытия полов). Пробковый пол.	1	
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пробкового пола.	1	
147	Правила ТБ при уборке пробкового пола. Выбор	1	

	инвентаря.		
148	Практическая работа. Уборка пробкового пола.	1	
149	Пылесос беспроводной. Различение основных частей пылесоса.	1	
150	Правила ТБ при работе с беспроводным пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	1	
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	
152	Практическая работа. Чистка поверхности беспроводным пылесосом.	1	
153	Чистка беспроводного пылесоса после уборки.	1	
154	Робот-пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	
155	Правила ТБ при работе с роботом-пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	1	
156	Соблюдение последовательности действий при уборке роботом-пылесосом.	1	
157	Практическая работа. Чистка поверхности роботом-пылесосом.	1	
158	Чистка робота-пылесоса после уборки.	1	
159	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей (обобщение всех тем). Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	
160	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.	1	
161	Практическая работа: мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.	1	
162	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды.	1	
163	Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды.	1	
164	Выполнение ремонтных работ. Штопка вещей.	1	
165	Выполнение ремонтных работ. Штопка вещей.	1	
<b>Уборка территории</b>		<b>5</b>	
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1	
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	
170	Уход за уборочным инвентарем.	1	