

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Бершетская средняя школа»

Рассмотрено
Руководитель ШМО
Широкова М.И.
Протокол № 1 от 29.08.2025



Утверждаю
Директор МАОУ «Бершетская средняя школа»
Саввина Е.Ф.
Приказ № 489 от 01.09.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Домоводство

7 класс
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями),
вариант 2

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2 разработана на основе требований к результатам освоения программы Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2), а также ориентирована на целевые приоритеты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания.

Цели уроков по домоводству:

- развитие личности;
- формирование общей культуры, соответствующей общепринятыми нравственными и социокультурными ценностями;
- формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, учений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности в выполнении хозяйствственно – бытовой деятельности;
- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- 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

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Обучающийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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.

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

Для того чтобы обучающийся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития успешно освоил программу по предмету «Домоводство» педагогу необходимо: широко использовать наглядный материал, многократное повторение изучаемых понятий, предметов и явлений, практических действий. Максимально опираться на чувственный опыт ребенка, учитывать индивидуальные особенности каждого ученика, создавать условия для включения каждого ребенка в коллективную деятельность. Приоритетным направлением в обучении является игровая практико – ориентированная деятельность. Деятельность педагога должна носить практическую направленность, позволяющую подготовить детей к доступным для них видам труда, социальной адаптации. Необходимо использовать технические средства обучения, компьютер и дидактические материалы, соблюдать охранительный режим. Необходим замедленный темп обучения.

Основной формой работы по предмету «Домоводство» является урок – занятие.

Виды деятельности: дидактическая игра, опрос, практические упражнения, экскурсия, беседа, сюжетно – ролевая игра, решение ситуационных задач. Занятия с электронным планшетом. Все действия ученик выполняет при помощи учителя.

Место предмета в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» включен в учебный план, предметная область «Окружающий мир».

Согласно учебному плану на изучение предмета выделяется 170 часов в год (5 часов в неделю, 34 учебных недели). Возможно уменьшение количества часов, в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни.

Тематическое планирование по домоводству составлено с учетом программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся: Создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников и, прежде всего, ценностных отношений: к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения программы:

- 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.

В соответствии с требованиями ФГОС для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью с ТМНР (вариант 2) предметные результаты по предмету «Домоводство» планируются с учётом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

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.

Оценивание знаний, умений и навыков, полученных на уроках «Домоводства», происходит по основным разделам программы.

Формой проведения промежуточной аттестации является выполнение практической работы, анализ которой проводится учителем. Оценивается степень сформированности тех или иных функций, которые необходимы для выполнения практической работы.

Таким образом, определённые функции могут быть сформированы, формироваться или не сформированы. Прослеживается динамика формирования функций у каждого обучающегося.

Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по учебному предмету «Домоводство» проводится на основании выявленных у обучающихся умений в доступной форме по овладению планируемыми личностными и предметными результатами освоения АООП.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Промежуточная (годовая) аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении предмета, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Оценка достижений предметных результатов основывается на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: «выполняет действие самостоятельно», «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной), «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью», «выполняет действие со значительной физической помощью», «действие не выполняет»; «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект».

Методы и средства оценки: практическая работа, опрос (исходя из возможностей ребенка). Критерии: степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно, направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять.

Виды деятельности обучающихся, направленные на достижение планируемых результатов:

- действия по подражанию взрослому;
- действия совместно со взрослым;
- действия по образцу;
- практические действия с различными материалами и предметами;
- выполнение заданий по словесной инструкции;
- слушание учителя;
- просмотр видеоматериалов;
- выполнение упражнений;
- наблюдение;
- работа раздаточным материалом;
- оценивание своих учебных достижений.

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. 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.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различие 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).

Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание 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). 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, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, расстановка блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

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). Натирание продуктов на терке. 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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание 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), мытье 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, снимание котлет.

Раздел "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. Различие 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. Различие 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: открытие тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытираение поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытираение 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, вытираение рамы, мытье стекла, вытираение стекла, выливание использованной воды. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Дата проведения	
		План	Факт
Работы во дворе, на участке, в огороде (9 часов)			
1	Введение. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.		
2	Уборка территории (подметание).		
3	Уборка территории (уборка мусора и листвы).		
4	Уборка мусора в отведенные места.		
5	Практикум. Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.		
6	Практикум. Сгребание опавших листьев.		
7	Уход за садовыми дорожками и площадками.		
8	Практикум. Подметание или выравнивание песком садовых дорожек.		
9	Уход за уборочным инвентарем. Практическая работа.		
Дом, семья (7 часов)			
10	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях.		
11	Семейные традиции.		
12	Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье.		
13	Современная семья.		
14	Жизнь в городе.		
15	Жизнь в селе.		
16	Обобщающий урок по теме «Дом, семья».		
Жилище (6 часов)			
17	Дидактическая игра «Строим дом».		
18	Обустройство жилища.		
19	Ролевая игра «Наши соседи».		
20	Правила пользования почтовым ящиком.		
21	Пожар в доме. Правила пожарной безопасности.		

22	Обобщающий урок по теме «Жилище».		
Уход за жилищем (11 часов)			
23	Представление о назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.		
24	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.		
25	Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.		
26	Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.		
27	Практическая работа по уходу за жилищем.		
28	Представление о помощниках в доме: пылесос, утюг, стиральная машина, их назначение в хозяйстве.		
29	Пылесос. Различение составных частей пылесоса.		
30	Окна, стекла, зеркала в доме.		
31	Правила ухода за зеркалами и стеклами.		
32	Практическое занятие. Уход за зеркалами и стеклами.		
33	Обобщающий урок по теме «Уход за жилищем».		
Напитки (8 часов)			
34	Напитки. Чай. Компот. Сок.		
35	Рецепты приготовления чая.		
36	Сервировка стола к чаю.		
37	Правила поведения за столом.		
38	Компот. Приготовление компота.		
39	Сок. Приготовление сока.		
40	Виртуальная экскурсия в магазин. Выбор напитков.		
41	Обобщающий урок по теме «Напитки».		
Помощники в доме (7 часов)			
42	Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.		
43	Газовая (электрическая) плита, её назначение в хозяйстве.		
44	Холодильник, его назначение в хозяйстве.		
45	Кондиционер, его назначение в хозяйстве.		
46	Электрочайник, его назначение в хозяйстве.		
47	Микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве.		
48	Обобщающий урок по теме «Помощники в доме».		
Ремонт одежды (7 часов)			
49	Применение ниток. Вdevание нитки в иголку, завязывание узелка.		
50	Понятие о стежках и строчка. Виды ручных стежков и строчек.		
51	Пришивание пуговиц. Виды пуговиц и способы их пришивания.		
52	Изготовление и пришивание петельки из тесьмы.		
53	Изготовление и пришивание вешалок к халатам и верхней одежде.		
54	Стачивание распоровшегося шва ручным стачным швом.		
55	Обобщающий урок по теме «Ремонт одежды».		
Вышивка (4 часа)			
56	История вышивки.		
57	Виды вышивки.		
58	Вышивка в наши дни.		

59	Вышивка изделия.		
Одежда (7 часов)			
60	Ролевая игра «Магазин одежды».		
61	Деловая игра «Необходимые и важные вещи в гардеробе».		
62	Зимняя одежда. Весенняя одежда.		
63	Летняя одежда. Осенняя одежда.		
64	Праздничная одежда.		
65	Спортивная одежда.		
66	Обобщающий урок по теме «Одежда».		
Уход за одеждой (11 часов)			
67	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Сортировка белья перед стиркой.		
68	Полоскание белья. Отжим белья.		
69	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.		
70	Практическая работа. Стирка мелких вещей.		
71	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		
72	Уход за одеждой: чистка.		
73	Машинная стирка.		
74	Основные части стиральной машины		
75	Сортировка белья из разных материалов перед стиркой.		
76	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.		
77	Обобщающий урок по теме «Уход за одеждой».		
Уход за вещами (11 часов)			
78	Глажение белья. Утюг. Различие составных частей утюга.		
79	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.		
80	Складывание брюк, джинсов, шортов.		
81	Складывание рубашек, футболок, кофт.		
82	Сортировка белья перед стиркой.		
83	Вывешивание белья после стирки.		
84	Утюжка школьной формы. Практическая работа.		
85	Вывешивание и складывание школьной формы.		
86	Чистка одежды.		
87	Вывешивание одежды на плечики.		
88	Обобщающий урок по теме «Уход за вещами».		
Обувь (10 часов)			
89	Ролевая игра «Обувной магазин».		
90	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.		
91	Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.		
92	Профессии людей, создающих обувь.		
93	Уход за обувью.		
94	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.		
95	Просушивание обуви.		
96	Чистка обуви.		
97	Практическая работа. Уход за обувью.		
98	Обобщающий урок по теме «Обувь».		
Работы во дворе, на участке (4 часа)			

99	Уборка территории (подметание).		
100	Сгребание травы и листьев.		
101	Уборка мусора в отведенные места.		
102	Уход за уборочным инвентарем.		
Покупки (9 часов)			
103	Планирование покупок.		
104	Выбор места совершения покупок.		
105	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.		
106	Нахождение нужного товара в магазине.		
107	Порядок приобретение товара. Оплата.		
108	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи.		
109	Складывание покупок в сумку.		
110	Раскладывание продуктов в места хранения.		
111	Обобщающий урок по теме «Покупки».		
Сервировка стола (11 часов)			
112	Сервировка стола.		
113	Выбор посуды и столовых приборов.		
114	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.		
115	Практическое занятие. Сервировка стола - завтрак.		
116	Практическое занятие. Сервировка стола – обед.		
117	Чаепитие. Сервировка стола к чаю.		
118	Уборка с поверхности стола остатков еды и посуды.		
119	Последовательность действий при мытье посуды.		
120	Последовательность действий при сушке посуды.		
121	Хранение посуды.		
122	Обобщающий урок по теме «Сервировка стола».		
Приготовление пищи (13 часов)			
123	Предметы посуды для сервировки стола.		
124	Предметы посуды для приготовления пищи.		
125	Способы выбора доброкачественных продуктов.		
126	Выбор продуктов, необходимых для приготовления первого блюда.		
127	Обработка продуктов. Мытье продуктов.		
128	Выбор продуктов, необходимых для приготовления второго блюда.		
129	Обработка продуктов. Мытье продуктов.		
130	Выбор продуктов, необходимых для приготовления третьего блюда.		
131	Обработка продуктов. Мытье продуктов.		
132	Выбор продуктов, необходимых для приготовления выпечки.		
133	Практикум. Составление меню (на один день).		
134	Правила и приемы хранения продуктов и готовой пищи.		
135	Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи».		
Уборка помещений (17 часов)			
136	Чем убирают квартиру? Инвентарь, содержание, хранение.		
137	Уборка помещений.		
138	Виды моющих средств при уборке помещений.		

139	Правила влажной уборки помещений.		
140	Правила сухой уборки помещений.		
141	Вытиранье поверхности мебели.		
142	Выполнение последовательности действий при подметании пола.		
143	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		
144	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.		
145	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.		
146	Уход и чистка мебели.		
147	Практикум. Уход и чистка мебели.		
148	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.		
149	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.		
150	Соблюдение последовательности действий при мытье окон.		
151	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркал.		
152	Обобщающий урок по теме «Уборка помещений».		

Приготовление бутербродов (11 часов)

153	Кухонные принадлежности.		
154	Рецепты приготовления бутерброда, выбор продуктов.		
155	Правила поведения за столом.		
156	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания); выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр).		
157	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).		
158	Сервировка стола.		
159	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		
160	Уборка со стола посуды.		
161	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.		
162	Соблюдение последовательности действий при сушке посуды.		
163	Обобщающий урок по теме «Приготовление бутербродов».		

Работы во дворе, на участке (7 часов)

164	Уборка территории (подметание).		
165	Уборка территории (подметание).		
166	Уборка мусора в отведённые места.		
167	Уборка мусора в отведённые места.		
168	Уход за дорожками и площадками.		
169	Уход за дорожками и площадками.		
170	Итоговое занятие.		

Материально-техническое оснащение предмета

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья и др.
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника

(чайник электрический, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, микроволновая печь), магнитная доски, уборочный инвентарь.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114450

Владелец Саввина Елена Федоровна

Действителен с 18.04.2025 по 18.04.2026