

Приложение
к Адаптированной основной
общеобразовательной программе для
обучающихся с ОВЗ (интеллектуальные
нарушения) МОУ «Мятлевская СОШ
им. А.Ф. Иванова»

**Программа
учебного предмета**

«Домоводство»

**(для обучающихся с интеллектуальными
нарушениями)**

5 – 9 классы

Оглавление

1. Пояснительная записка	3
2. Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его освоения обучающимися	3
3. Описание места учебного предмета в учебном плане	4
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета	4
5. Содержание учебного предмета	5-11
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся	11-31
7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности	31-32

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для учащихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) разработана и утверждена МОУ «Мятлевская СОШ им.А.Ф.Иванова» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) на основе документов:

- Приказа Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";

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.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА С УЧЁТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЕГО ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Важным направлением подготовки детей с ТМНР является обучение их ведению домашнего хозяйства. Благодаря специально организованным занятиям реализуется возможность активного участия детей в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Владение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками снижает зависимость ребёнка от окружающих, укрепляет его уверенность в своих силах. Освоенные действия ребёнок может впоследствии применять как в быту, так и в трудовой деятельности.

Из-за плохого понимания детьми обращённой к ним речи, все занятия по предмету сопровождаются не только речью учителя, но и разнообразными средствами невербальной коммуникации, побуждающих обучающихся к взаимодействию с учителем и, в конечном итоге, между собой. Учебная работа на уроках строится концентрически, чтобы ранее пройденный материал постоянно включался в новые виды работ, закреплялся и вводился в самостоятельную деятельность детей на различных уроках.

Направления коррекционной работы:

– *налаживание эмоционального контакта* с ребёнком, на основе которого впоследствии строится взаимодействие педагога с ребёнком в процессе совместной деятельности.

– поддержание *собственной активности* ребёнка, так как развитие социально окружающего мира невозможно без активного и сознательного участия ребёнка в процессе;

– *формирование положительного отношения ребёнка к заданию, преодоление деструктивного поведения;*

– понимание *темпа восприятия* происходящих событий ребёнком;

– поддержание *интереса* ребёнка к заданию;

– изменение *мотивации* деятельности ребёнка из ненаправленной в целенаправленную.

На всех занятиях поддерживается четкая пространственно-временная *структура*. Каждое занятие имеет чётко выраженные начало и конец, отдельные задания внутри занятия отделяются друг от друга. Структурировано пространство помещения класса – определенные задания связаны с определенным местом или предметом в нём.

Сложные задания чередуются с простыми, напряжение с расслаблением. Для этого в канву занятий включаются тактильно-ритмические игры (или другие задания, которые нравятся детям).

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Программа предмета «Домоводство» в начальной школе рассчитана на 5 лет (с 5 по 9 класс). В учебном плане на изучение предмета выделено 782 часа:

- в 5 классе составляет – 102 часа за год (3 часа в неделю);
- в 6 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- в 7 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- в 8 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- в 9 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю);

4. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ 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 ООО В.9.2 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.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа формирования базовых учебных действий обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и

множественными нарушениями развития (вариант 2) направлена на формирование готовности у детей к овладению содержания АООП по предмету, реализуется в процессе всего школьного обучения.

5 КЛАСС

Уборка территории (16 часов)

Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора. Сгребание листьев и травы на участке. Специальный инвентарь для работы на участке. Хранение инвентаря. Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря для уборки снега.

Уборка помещения (29 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями. Уборка поверхностей интерьера (мебель). Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при уборке. Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу. Заметание мусора на совок. Высыпание мусора в урну. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. *Уборка зеркальных поверхностей.* Правила ТБ при мытье зеркала. Выбор инвентаря и средств. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала. Мытьё зеркала.

Уход за вещами (25 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье). Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань). Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда). Сортировка по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки). Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Автоматическая машинка для стирки белья. Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Складывание вещей на хранение. Определение необходимости чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор чистящего средства. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Практическая работа: чистка обуви.

Обращение с кухонным инвентарём (12 часов)

Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.

Приготовление пищи (13 часов)

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). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря,

необходимого для приготовления блюда. 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.

Покупки (7 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. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.

6. КЛАСС

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 мытьё поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытьё 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 мытьё стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытьё зеркала. Мытьё зеркала. Соблюдение последовательности действий при мытьё окна. Мытьё стекла.

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 белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытьё (сушка) машины. Складывание вещей с предварительной сортировкой. Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации. Сухая чистка одежды. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму). Определение необходимости мытьё обуви. Соблюдение последовательности действий при мытьё обуви. Знание (различение) средств для мытьё обуви. Выбор средства для мытьё обуви. Соблюдение последовательности действий при мытьё обуви. Мытьё обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Обращение с кухонным инвентарём (30 часов)

Соблюдение последовательности действий при мытьё и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытьё посуды, Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, дуршлаг, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка,

скалка и др.). Различение бытовых приборов по назначению (блендер, электрический чайник, холодильник). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (40 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. Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытьё продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака. Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз). Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей. Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей. Сервировка стола к завтраку.

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. 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.

7. КЛАСС

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 мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытьё поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье 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 вещей. Мытьё стеклянных вещей.

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 цветных х/б вещей (детские вещи). 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. Складывание вещей на длительное хранение (на лето). 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 (30 часов)

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, тостер, СВЧ-печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (40 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) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макаронны, вермишель, рожки). 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. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота, киселя, отварных макарон, отварного картофеля, картофельного пюре, каш на воде и молоке, запеканки из крупы: выбор продуктов, выбор кухонного 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 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.

8. КЛАСС

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.

9. КЛАСС

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

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.

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. Мытье 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.

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.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№	ТЕМА	часы
	<i>Покупки</i>	7
1	Складывание покупок в сумку.	
2	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	
3	Раскладывание продуктов в места хранения.	
	<i>Обращение с кухонным инвентарём</i>	12
4	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	
5	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	
6	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска).	

7	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды	
8	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
9	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
10	Практическая работа: чистка посуды.	
11	Практическая работа: замачивание посуды	
12	Практическая работа: протирание посуды губкой	
13	Практическая работа: ополаскивание посуды.	
14	Практическая работа: сушка посуды	
	Приготовление пищи	13
15	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.	
16	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом.	
17	Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов	
18	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш	
19	Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов	
	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	
20	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	
21	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	
22	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	
23	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака	
24	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.	
25	Приготовление завтрака. Практическая работа: варка яйца. Сервировка стола к завтраку: яйца отварные с чаем.	
	Уборка территории	8
26	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	
27	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки снега	
28	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега	
29	Хранение инвентаря для уборки снега	
	Уход за вещами	25
30	Ручная стирка. Определение необходимости стирки	
31	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	
32	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань).	
33	Сортировка вещей по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	
34	Сортировка по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки).	
35	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
36	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
37	Наполнение емкости водой	
38	Узнавание (различение) моющих средств.	
39	Выбор моющего средства.	
40	Отмеривание необходимого количества моющего средства	
41	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
42	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
43	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	

44	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины.	
45	Уход за одеждой. Складывание вещей: постельного (кухонного) белья, предметов одежды.	
46	Вывешивание одежды на «плечики».	
47	Чистка одежды.	
48	Складывание вещей на хранение	
49	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости чистки обуви.	
50	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
51	Знание (различение) средств для чистки обуви.	
52	Выбор чистящего средства.	
53	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
54	Практическая работа: чистка обуви.	
	Уборка помещения	29
55	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
56	Уборка мебели. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
57	Выбор одежды и инвентаря для уборки мебели.	
58	Инвентарь, средства, знакомство с практическими действиями.	
59	Практическая работа: вытирание поверхности мебели.	
60	Уборка поверхностей интерьера (мебель).	
61	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
62	Практическая работа: уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	
	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
63	Одежда и инвентарь для уборки. Хранение инвентаря	
64	Уборка пола (выбор инвентаря). Сметание мусора на полу.	
65	Уборка пола (выбор инвентаря). Заметание мусора на совок.	
66	Уборка пола (выбор инвентаря). Высыпание мусора в урну.	
67	Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (кабинет). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
68	Практическая работа: уборка крупного бытового мусора в кабинете.	
69	Практическая работа: вынос крупного бытового мусора в специально отведённые места.	
70	Пылесос (без мешка для пыли). Различение основных частей пылесоса.	
71	Правила ТБ при работе с пылесосом (без мешка для пыли). Подготовка пылесоса к работе	
72	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
73	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (без мешка для пыли).	
74	Чистка пылесоса (без мешка для пыли) после уборки.	
75	Виды полов. Деревянный пол	
76	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного пола.	
77	Правила ТБ при мытье деревянного пола. Выбор инвентаря	
	Практическая работа. Мытьё пола	
78	Уборка зеркальных поверхностей. Правила ТБ при мытье зеркала. Выбор инвентаря и средств.	
79	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала.	
80	Мытьё зеркала.	
	Уборка территории	8
81	Работа технического персонала на территории школы. Нахождение технического персонала на территории школы, обращение с просьбой	
82	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
83	Уход за уборочным инвентарем	
	Итого:	102

6 класс

№	ТЕМА	часы
	Покупки	25
1	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты). 1	
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	

3	Нахождение нужного товара в магазине	
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	
6	Складывание покупок в сумку	
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
9	Раскладывание продуктов в места хранения.	
10	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	
11	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
12	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег	
13	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	
14	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др.	
15	Нахождение нужного товара в магазине.	
16	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
17	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
18	Складывание покупок в сумку	
19	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
20	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	
21	Раскладывание продуктов в места хранения	
22	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	
23	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег	
24	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	
	Обращение с кухонным инвентарём	30
25	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
26	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
27	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	
28	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	
29	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
30	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	
31	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	
32	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение	
33	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	
34	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	
35	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	
36	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	
37	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером	
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.	
39	Мытьё блендера после использования.	
40	Правила ранения блендера.	
41	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	
42	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником	
43	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником	

44	Мытьё чайника по мере загрязнения	
45	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	
46	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	
47	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	
48	Мытьё холодильника по мере загрязнения	
49	Уход за холодильником.	
50	Выбор посуды и столовых приборов	
51	Раскладывание столовых приборов и посуды	
52	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
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.	
	Приготовление пищи	40
54	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	
55	Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне	
56	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
57	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
58	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
59	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытьё продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	
60	Практическая работа: мытьё продуктов.	
61	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).	
62	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).	
63	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).	
64	Практическая работа: резание ножом (хлеб).	
65	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).	
66	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).	
67	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	
68	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	
69	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	
70	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
71	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака	
72	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз)	
73	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	
74	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	
75	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	
76	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	
77	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.	
78	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	
79	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	
80	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды	
81	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,...	
82	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	
83	Сервировка стола к завтраку: яичница.	
84	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет	
85	Сервировка стола к завтраку: омлет.	
86	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница	

87	Сервировка стола к завтраку: яичница.	
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.	
90	Сервировка стола к завтраку: салат.	
91	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	
92	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.	
93	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	
	Уборка территории	7
94	Работа дворника на прилегающей к территории. Наблюдение за работой дворника на улице	
95	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
96	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега	
97	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
98	Хранение инвентаря для уборки снега.	
	Уход за вещами	30
99	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
100	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	
101	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	
102	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	
103	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	
104	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
105	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
106	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	
107	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
108	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
109	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	
110	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	
111	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
112	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	
113	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	
114	Закладывание белья в машину.	
115	Стирка белых). х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки	
116	Вынимание белья из машины.	
117	Вывешивание белья для просушки	
118	Мытьё (сушка) машины.	
119	<i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей с предварительной сортировкой.	
120	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации	
121	Сухая чистка одежды.	
122	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	
123	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости мытья обуви.	
124	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
125	Знание (различение) средств для мытья обуви.	
126	Выбор средства для мытья обуви	
127	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	
128	Практическая работа: мытьё обуви	
	Уборка помещения	30
129	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	

130	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
131	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке	
132	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы	
133	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме	
134	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	
135	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашенный пол.	
136	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола	
137	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.	
138	Практическая работа. Мытьё крашеного пола.	
139	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	
140	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.	
141	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	
142	Правила ТБ при мытье деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.	
143	Практическая работа. Мытьё пола, покрытого линолеумом.	
144	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой.	
145	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	
146	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.	
147	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
148	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	
149	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки	
150	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
151	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).	
152	Практическая работа: мытьё зеркала (повторение).	
153	Практическая работа: мытьё стекла.	
154	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой о помощи.	
155	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	
156	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	
157	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы	
	<i>Уборка территории</i>	8
158	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	
159	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории	
160	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
161	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
162	Уход за уборочным инвентарем	
	Итого:	170

7 класс.

№	ТЕМА	часы
	<i>Покупки</i>	25
1	Выбор места совершения покупок (магазин «Бакалея»).	
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалета и др.	
3	Нахождение нужного товара в магазине	
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	

6	Складывание покупок в сумку	
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения	
9	Экскурсия бакалейный магазин.	
10	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт	
11	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
12	Выбор места совершения покупок (Булочная-кондитерская).	
13	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
14	Нахождение нужного товара в магазине.	
15	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
16	Соблюдение последовательности действий при выборе товара	
17	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
18	Складывание покупок в сумку.	
19	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
20	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	
21	Раскладывание продуктов в места хранения	
22	Экскурсия в булочную-кондитерскую.	
23	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
24	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт	
	Обращение с кухонным инвентарём.	30
25	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	
26	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	
27	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, бокалы, стаканы).	
28	Практическая работа: мытьё посуды (терка, венчик, овощечистка).	
29	Практическая работа: мытьё посуды (шумовка, дуршлаг, половник).	
30	Практическая работа: мытьё посуды (разделочная доска, скалка и др.).	
31	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	
32	Практическая работа: мытьё посуды (посуда для запекания).	
33	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу	
34	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	
35	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	
36	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером.	
37	Мытьё миксера после использования.	
38	Хранение миксера	
39	Различение бытовых приборов по назначению (тостер).	
40	Знание правил техники безопасности при пользовании тостером.	
41	Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	
42	Чистка тостера по мере загрязнения.	
43	Хранение тостера.	
44	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ)	
45	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ.	
46	Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ	
47	Мытьё СВЧ по мере загрязнения.	

48	Уход за СВЧ	
49	Выбор посуды и столовых приборов	
50	Раскладывание столовых приборов и посуды	
51	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	
52	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд	
	Приготовление пищи	40
53	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	
54	Узнавание (различение) круп, готовых к употреблению (кукуруза).	
55	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (горошек).	
56	Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль)	
57	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (свежий горох).	
58	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (греча).	
59	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (рис).	
60	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (пшено).	
61	Узнавание (различение) бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые – фасоль, бобы).	
62	Узнавание (различение) круп и бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые).	
63	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макаронны))	
64	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (вермишель)).	
65	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (рожки))	
66	Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых.	
67	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	
68	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	
69	Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
70	Приготовление ужина. Практическая работа: компот.	
71	Сервировка стола к ужину: компот	
72	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
73	Приготовление ужина. Практическая работа: кисель.	
74	Сервировка стола к ужину: кисель.	
75	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
76	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	
77	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	
78	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля,...	
79	Приготовление ужина. Практическая работа: отварной картофель.	

80	Сервировка стола к ужину: отварной картофель.	
81	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
82	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на воде.	
83	Сервировка стола к ужину: каша	
84	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
85	Приготовление ужина. Практическая работа: каша на молоке.	
86	Сервировка стола к ужину: каша.	
87	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
88	Приготовление ужина. Практическая работа: картофельное пюре.	
88	Сервировка стола к ужину: картофельное пюре	
89	Соблюдение последовательности действий при приготовлении запеканки из круп: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
90	Приготовление ужина. Практическая работа: запеканка.	
91	Сервировка стола к ужину: запеканка.	
	Уборка территории	7
92	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице	
93	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
94	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
95	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
96	Хранение инвентаря для уборки снега.	
	Уход за вещами	30
97	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
98	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	
99	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	
100	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	
101	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	
102	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
103	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
104	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Термометр.	
105	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
106	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
107	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Детские вещи.	
108	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	
109	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины	
110	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	
111	Установка программы (температурного режима).	
112	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества	
113	Закладывание белья в машину.	
114	Стирка цветных х/б вещей (детские вещи).	
115	Вынимание белья из машины.	
116	Вывешивание белья для просушки	

117	Мытье (сушка) машины.	
118	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	
119	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
120	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на лето).	
121	Уход за обувью. Определение необходимости чистки обуви (замша и нубук)	
122	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
123	Знание (различение) средств для чистки обуви.	
124	Выбор спец.средства для чистки обуви.	
125	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец.средствами.	
126	Практическая работа: чистка обуви спец.средствами.	
	Уборка помещения	30
127	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
128	Уборка мебели. Виды мягкой мебели, требующие сухой чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
129	Выбор одежды, инвентаря, средств для сухой чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке	
130	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы	
131	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
132	Виды полов (покрытия полов). Ламинат	
133	Соблюдение последовательности действий при подметании и мытье ламината.	
134	Правила ТБ при подметании и мытье ламината. Выбор инвентаря.	
135	Практическая работа. Подметание и мытье ламината.	
136	Виды полов (покрытия полов). Паркетная доска.	
137	Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого паркетной доской.	
138	Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого паркетной доской. Выбор инвентаря.	
139	Практическая работа. Уборка пола, покрытого паркетной доской	
140	Пылесос (с аквафильтром). Различение основных частей пылесоса.	
141	Правила ТБ при работе с пылесосом (с аквафильтром). Подготовка пылесоса к работе.	
142	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
143	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с аквафильтром)	
144	Чистка пылесоса (с аквафильтром) после уборки	
145	Пылесос (с турбощёткой). Различение основных частей пылесоса.	
146	Правила ТБ при работе с пылесосом (с турбощёткой). Подготовка пылесоса к работе	
147	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
148	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с турбощёткой).	
150	Чистка пылесоса (с турбощёткой) после уборки.	
151	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
152	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	
153	Практическая работа: мытье стеклянных вещей.	
154	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ	
155	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки	
156	Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки	
157	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва.	
158	Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва.	

	Уборка территории	8
159	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой	
160	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории	
161	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
162	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
163	Уход за уборочным инвентарем	
	ИТОГО:	170

. 8 класс.

№	тема	часы
	Покупки	25
1	Выбор места совершения покупок (мясной магазин).	
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
3	Нахождение нужного товара в магазине.	
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
6	Складывание покупок в сумку.	
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара	
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
9	Раскладывание продуктов в места хранения.	
10	Экскурсия в мясной магазин	
11	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт	
12	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	
13	Выбор места совершения покупок (рыбный магазин).	
14	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
15	Нахождение нужного товара в магазине	
16	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
17	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
18	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
19	Складывание покупок в сумку.	
20	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
21	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	
22	Раскладывание продуктов в места хранения.	
23	Экскурсия в рыбный магазин.	
24	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт..	
25	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт	
	Обращение с кухонным инвентарём	25
26	Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка).	
27	Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой.	
28	Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой.	
29	Мытьё мясорубки после использования	
30	Хранение мясорубки.	
31	Различение бытовых приборов по назначению (кухонный комбайн).	
32	Знание правил техники безопасности при пользовании кухонным комбайном	
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании кухонным комбайном.	

34	Мытьё кухонного комбайна после использования.	
35	Хранение кухонного комбайна	
36	Различение бытовых приборов по назначению (мультиварка).	
37	Знание правил техники безопасности при пользовании мультиваркой.	
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании мультиваркой.	
39	Мытьё мультиварки после использования.	
40	Хранение мультиварки.	
41	Различение бытовых приборов по назначению (кофеварка).	
42	Знание правил техники безопасности при пользовании кофеваркой.	
43	Соблюдение последовательности действий при пользовании кофеваркой.	
44	Мытьё кофеварки после использования.	
45	Хранение кофеварки.	
46	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	
47	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	
48	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
49	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
50	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
51	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	
52	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	
53	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (свинина, говядина). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
54	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (баранина, птица). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов	
55	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) мясо (фарш). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
56	Узнавание (различение) мясных продуктов, требующих обработки (приготовления) (сосиска, сарделька). Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов.	
57	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	
58	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (рыба копченая, соленая, вяленая). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	
59	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления)	

	(филе рыбы, краб, креветка). Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	
60	Узнавание (различение) рыбных продуктов, требующих обработки (приготовления) рыбная котлета, рыбный фарш. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.	
61	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	
62	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	
63	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	
64	Соблюдение последовательности действий при приготовлении весеннего салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
65	Приготовление обеда. Практическая работа: весенний салат.	
66	Сервировка стола к обеду: весенний салат	
67	Соблюдение последовательности действий при приготовлении крабового салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
	Приготовление обеда. Практическая работа: крабовый салат.	
68	Сервировка стола к обеду: крабовый салат	
69	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата «Оливье»: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
70	Приготовление обеда. Практическая работа: салат «Оливье».	
71	Сервировка стола к обеду: салат «Оливье».	
72	Соблюдение последовательности действий при приготовлении ухи: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
73	Приготовление обеда. Практическая работа: уха.	
74	Сервировка стола к обеду: уха.	
75	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного супа: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
76	Приготовление обеда. Практическая работа: картофельный суп.	
77	Сервировка стола к обеду: картофельный суп	
78	Соблюдение последовательности действий при приготовлении гречневой каши с отварной грудкой: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
79	Приготовление обеда. Практическая работа: гречневая каша с отварной грудкой.	
80	Сервировка стола к обеду: гречневая каша с отварной грудкой.	
81	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из вермишели и сосиской: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка).	
82	Приготовление обеда. Практическая работа: отварная вермишель с отварной сосиской.	
83	Сервировка стола к обеду: отварная вермишель с отварной сосиской.	
84	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет с отварными макаронами: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
85	Приготовление обеда. Практическая работа: котлеты с отварными макаронами	

86	Сервировка стола к обеду: котлеты с отварными макаронами.	
87	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из сардельки с отварными рожками.: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	
88	Приготовление обеда. Практическая работа: отварная сарделька с отварными рожками.	
89	Сервировка стола к обеду: отварная сарделька с отварными рожками	
90	Соблюдение последовательности действий при приготовлении рыбных котлет с пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
91	Приготовление обеда. Практическая работа: рыбные котлеты с пюре.	
92	Сервировка стола к обеду: рыбные котлеты с пюре.	
93	Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареной рыбы с отварным картофелем: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
94	Приготовление обеда. Практическая работа: жареная рыба с отварным картофелем	
95	Сервировка стола к обеду: жареная рыба с отварным картофелем	
	Уборка территории	7
96	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице	
97	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега	
98	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега	
99	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
100	Хранение инвентаря для уборки снега	
	Уход за вещами	30
101	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
102	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	
103	Сортировка белья по составу ткани (шерстяные и искусственные ткани).	
104	Сортировка вещей по назначению (уличная, домашняя одежда).	
105	Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).	
106	.Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия	
107	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	
108	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Локоть, пальцы.	
109	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства	
110	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание)..	
111	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Куртки и брюки из болоньи	
112	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	
113	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
114	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	
115	Установка программы (температурного режима).	
116	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества	
117	Закладывание белья в машину.	
118	Стирка цветных вещей из болоньи (куртки, брюки).	
119	Вынимание белья из машины	
120	Вывешивание белья для просушки	
121	Мытье (сушка) машины	
122	<i>Глажение утюгом.</i> Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	

123	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	
124	Глажка х/б белья.	
125	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости чистки обуви (лаковая обувь).	
126	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	
127	Знание (различение) средств для чистки обуви.	
128	Выбор спец.средства для чистки обуви	
129	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец.средствами	
130	Практическая работа: чистка обуви спец.средствами.	
	<i>Уборка помещения</i>	30
131	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
132	<i>Уборка мебели.</i> Виды кожаной мебели, требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке	
133	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	
134	Практическая работа: чистка поверхности кожаной мебели. Оценка результата работы.	
135	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	
136	Виды полов (покрытия полов). Паркет	
137	Соблюдение последовательности действий при уборке паркета.	
138	Правила ТБ при уборке паркета. Выбор инвентаря.	
139	Практическая работа. Уборка паркета.	
140	Виды полов (покрытия полов). ПВХ-плитка.	
141	Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого ПВХ-плиткой	
142	Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого ПВХ-плиткой. Выбор инвентаря.	
143	Практическая работа. Уборка пола, покрытого ПВХ-плиткой	
144	Пылесос (с комбинированной системой фильтрации) (КСФ). Различение основных частей пылесоса.	
145	Правила ТБ при работе с пылесосом (с КСФ). Подготовка пылесоса к работе.	
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
147	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с КСФ).	
148	Чистка пылесоса (с КСФ) после уборки.	
149	Пылесос (с циклонным фильтром). Различение основных частей пылесоса	
150	Правила ТБ при работе с пылесосом (с циклонным фильтром).	
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	
152	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с циклонным фильтром).	
153	Чистка пылесоса (с циклонным фильтром) после уборки.	
154	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
155	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных частей мебели.	
156	Практическая работа: мытье стеклянных частей мебели.	
157	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	
158	Выполнение ремонтных работ. Пришивание петель.	
159	Выполнение ремонтных работ. Пришивание крючков	
160	Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).	
161	Выполнение ремонтных работ. Подшивание брюк (платья).	
	<i>Уборка территории</i>	8
162	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой	
163	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	

164	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
165	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
166	Уход за уборочным инвентарем	
	ИТОГО:	170

9 класс.

№	тема	часы
	<i>Покупки</i>	25
1	Выбор места совершения покупок (универмаг).	
2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
3	Нахождение нужного товара в магазине.	
4	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	
5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	
6	Складывание покупок в сумку.	
7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
8	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
9	Раскладывание продуктов в места хранения.	
10	Экскурсия в универмаг.	
11	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	
12	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	
13	Выбор места совершения покупок (гипермаркет).	
14	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	
15	Нахождение нужного товара в магазине	
16	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
17	Соблюдение последовательности действий при выборе товара	
18	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	
19	Складывание покупок в сумку.	
20	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	
21	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	
22	Раскладывание продуктов в места хранения.	
23	Экскурсия в гипермаркет	
24	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	
25	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	
	<i>Обращение с кухонным инвентарём.</i>	25
26	Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка).	
27	Знание правил техники безопасности при пользовании соковыжималкой	
28	Соблюдение последовательности действий при пользовании соковыжималкой.	
29	Мытьё соковыжималки после использования	
30	Хранение соковыжималки.	
31	Различение бытовых приборов по назначению (хлебопечка).	
32	Знание правил техники безопасности при пользовании хлебопечкой.	
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании хлебопечкой.	
34	Мытьё хлебопечки после использования	
35	Хранение хлебопечки.	
36	Различение бытовых приборов по назначению (электроблинница).	
37	Знание правил техники безопасности при пользовании электроблинницей	
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании электроблинницей.	

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

	(консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	
70	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (салат из овощей).	
71	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (икра из овощей).	
72	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные огурцы).	
73	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные томаты).	
74	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (томатный сок)	
75	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (квашеная капуста)	
76	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, постановка кастрюли (таза для варенья) на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.	
77	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).	
78	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (джем из груш).	
79	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (сок из яблок).	
80	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (компот из яблок).	
81	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).	
82	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	
83	Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	
84	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	
85	Узнавание (различение) муки разных сортов.	
86	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий	
87	Практическая работа: просеивание муки.	
88	Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером).	
89	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.	
90	Практическая работа: выпечка блинов (сковорода).	
91	Практическая работа: выпечка блинов (электроблинница).	
92	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).	
93	Песочное тесто. Раскатывание теста скалкой.	
94	Практическая работа: выпечка песочного печенья.	
95	Праздничная сервировка стола	
	Уборка территории	7
96	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой	

	дворника на улице.	
97	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	
98	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	
99	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега	
100	Хранение инвентаря для уборки снега	
	Уход за вещами	
101	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	
102	Сортировка белья по цвету (разноцветное, однотонное).	
103	Сортировка белья по составу ткани (х/б, шерсть, шёлк, искусственная ткань).	
104	Сортировка вещей по назначению (взрослая, детская).	
105	Сортировка по предметам одежды (платья, кофты, брюки, гольфы, носки, колготы, куртки, шапки и пр.)	
106	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	
	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	
107	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	
108	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
109	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	
110	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку) любого предложенного белья.	
111	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья.	
112	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	
113	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	
114	Установка программы (температурного режима).	
115	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	
116	Закладывание белья в машину	
117	Стирка цветных вещей по выбору	
118	Вынимание белья из машины	
119	Вывешивание белья для просушки.	
120	Мытье (сушка) машины.	
121	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	
122	<i>Глажение утюгом.</i> Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	
123	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	
124	<i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости мытья обуви (резиновая обувь).	
125	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	
126	Знание (различение) средств для мытья обуви.	
127	Выбор спец.средства для мытья обуви.	
128	Соблюдение последовательности действий при мытье резиновой обуви.	
129	Практическая работа: мытьё резиновой обуви.	
	Уборка помещения	30
130	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	
131	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	
132	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке	
133	Практическая работа: чистка поверхности мебели, покрытой текстилем. Оценка	

	результата работы.	
134	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	
135	Виды полов (покрытия полов). Керамическая плитка (керамогранит).	
135	Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки.	
136	Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.	
137	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	
138	Виды полов (покрытия полов). Пробковый пол.	
139	Соблюдение последовательности действий при уборке пробкового пола.	
140	Правила ТБ при уборке пробкового пола. Выбор инвентаря.	
141	Практическая работа. Уборка пробкового пола.	
142	Пылесос беспроводной. Различение основных частей пылесоса.	
143	Правила ТБ при работе с беспроводным пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	
144	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	
145	Практическая работа. Чистка поверхности беспроводным пылесосом.	
146	Чистка беспроводного пылесоса после уборки.	
147	Робот-пылесос. Различение основных частей пылесоса.	
148	Правила ТБ при работе с роботом-пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	
149	Соблюдение последовательности действий при уборке роботом-пылесосом.	
150	Практическая работа. Чистка поверхности роботом-пылесосом.	
151	Чистка робота-пылесоса после уборки.	
152	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей (обобщение всех тем). Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	
153	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме	
154	Практическая работа: мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме	
155	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды	
156	Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды.	
157	Выполнение ремонтных работ. Штопка вещей.	
158	Выполнение ремонтных работ. Штопка вещей.	
159	Уборка территории	8
160	. Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	
161	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	
162	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
163	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	
164	Уход за уборочным инвентарем	
	ИТОГО	170

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает: 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, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, микроволновая печь), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь.

