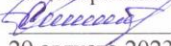
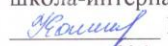


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 17»
356530 Российская Федерация, Ставропольский край,
г. Светлоград, ул. Коминтерна, 13.
Тел./ факс: 8 (86547) 4-99-57, 4-95-94.
электронный адрес: soshint17@mosk.stavregion.ru; сайт: https://svet17.ucoz.ru

Приложение к ФАООП ОУ (ИН). Приказ от 30.08.2023 № 285 - ОД

СОГЛАСОВАНА
Заместителем директора по УВР
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 17»
 С.С. Стасенко
29 августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНА
И.о. директора ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»
 Б.А. Дементева
31 августа 2023г.

РАССМОТРЕНА
Руководителем ЦМО
ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»
 Е.Н. Колесникова
протокол №1 от 25 августа 2023г.

**АДАптиРОВАННАЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**
по учебному предмету «Домоводство»,
/наименование учебного предмета, курса в соответствии с УП/

«Окружающий мир»,

/наименование предметной области в соответствии с УП/

Этап обучения (класс) - II (8 класс), основное общее образование,
ФАООП ОУ (ИН) (вариант 2)

/этап /класс /начальное общее, основное общее образование /

Учебный год - 2023/24

Количество часов: всего в год - 170 часов
в неделю - 5 часов

Учитель - Бурак Виктория Владимировна
/ФИО педагога/

Квалификационная категория первая
/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/
по должности «учитель»
/«учитель»/ «воспитатель»/

АРП разработана на основе: Федеральной адаптированной основной
общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), приказ от 24.11.2022г № 1026
/указать программу/программы /

Учебник: не предусмотрены
/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2023г.

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Домоводство».

Настоящая рабочая программа является приложением к адаптированной основной образовательной программе основного общего образования детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №17» и сформирована в соответствии с:

- требованиями закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. №115 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- приказом Министерства образования Российской Федерации от 10 апреля 2002 г. №29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии»;

- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 октября 2010 г. № ИК-1494/19 «О введении третьего часа физической культуры»;

- письмом Министерства Просвещения России от 18.07.2022 г. «Об актуализации рабочих программ воспитания»;

- информационно-методическим письмом Министерства Просвещения России об организации внеурочной деятельности в рамках реализации обновленных федеральных государственных образовательных стандартов начального общего и основного общего образования от 05 июля 2022 г. № ТВ-1290/03 «О направлении методических рекомендаций»;

- приказом Министерства Просвещения РФ от 20 мая 2020 г. №254 «О федеральном перечне учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

Образовательные области	Учебные предметы	Кол-во часов в неделю			Всего
		5 класс	6 класс	7 класс	
I. Обязательная часть					
1. Язык и речевая практика	1.1. Речь и альтернативная коммуникация	2	2	2	6
2. Математика	2.1. Математические представления	2	2	2	6
3. Окружающий мир	3.1. Окружающий природный мир	2	2	2	6
	3.2. Человек	2	1	1	4
	3.3. Домоводство	3	5	5	13
	3.4. Окружающий социальный мир	2	2	2	6
4. Искусство	4.1. Музыка и движение	2	2	2	6
	4.2. Изобразительная деятельность	3	3	3	9
5. Физическая культура	5.1. Адаптивная физкультура	2	2	2	6
6. Технология	6.1. Профильный труд	-	2	2	4
7. Коррекционно-развивающие занятия	7.1. Хозяйственно-бытовой труд и привитие навыков самообслуживания	2	2	2	6
ИТОГО: обязательная нагрузка обучающихся при 5-ти дневной рабочей неделе		22	25	25	72
II. Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Коррекционные курсы		9	9	9	27
Сенсорное развитие		2	2	2	6
Предметно-практические действия		3	2	2	7
Альтернативная коммуникация		2	2	2	6
Путь к выбору профессии		-	1	1	2
<i>Двигательное развитие:</i>					
Ритмика		1	1	1	3
АФК		1	1	1	3
Внеурочная деятельность		1	1	1	3
Итого		10	10	10	30
Всего		32	35	35	102

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

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, глажения белья.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, 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, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение

электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел "Уборка помещения и территории".

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

·
Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

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

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН /УТП/**8 «Б» класс****5 ч. в неделю**

I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Год
41 ч.	40 ч.	53ч.	36 ч.	170 ч.

№ п/п	Раздел	Всего часов
I.	Уборка территории.	26
II.	Уборка помещения.	23
III.	Уход за вещами.	40
IV.	Покупки.	27
V.	Обращение с кухонным инвентарем.	22
VI.	Приготовление пищи.	32
ИТОГО:		170

*Примечание: количество часов УТП должно соответствовать количеству часов КТП

Приложение 1
к АРП по предмету «Домоводство», предметной области «Окружающий мир»

МОТРЕНО
директором ШМО
«Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»
Е.Н. Колесникова
кол № 1 от 25 августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО
Заместителем директора по УВР
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 17»
С.С. Стасенко
29 августа 2023г.

АЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по учебному предмету «Домоводство»,

/наименование учебного предмета, курса в соответствии с УП/

«Окружающий мир»,

/наименование предметной области в соответствии с УП/

бучения (класс) - II (8 класс), основное общее образование,

ФАООП ОУ (ИН) (вариант 2)

/этап /класс /начальное общее, основное общее образование

ый год - 2023/24

ество часов: всего в год - 170 часов

в неделю - 5 часов

ль - Бурак Виктория Владимировна

/ФИО педагога/

ификационная категория первая

/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/

по должности «учитель»

/«учитель»/ «воспитатель»/

разработана на основе: Федеральной адаптированной основной
образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), приказ от 24.11.2022г № 1026

/указать программу/программы /

ник: не предусмотрены

/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2023г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п год	№ п/п тема	Содержание предмета	Количество часов	Дата
I четверть				
Уборка территории.				
1-3	1-3	Узнавание (различение) инвентаря, предназначенного для уборки бытового мусора и территории.	3	01.09 04.09 05.09
4-6	4-6	Узнавание (различение) спецодежды для работы на улице.	3	06.09 07.09 08.09
7-8	7-8	Выбор инвентаря для подметания дорожек, уборки бытового мусора.	2	11.09 12.09
9-10	9-10	Узнавание (различение) площадок и дорожек, предназначенных для уборки.	2	13.09 14.09
11-12	11-12	Уход за уборочным инвентарем. Хранение инвентаря.	2	15.09 18.09
13-14	13-14	Практическая работа. «Уборка территории. Подметание дорожек».	2	19.09 20.09
15-16	15-16	Практическая работа «Сгребание листьев и травы на участке».	2	21.09 22.09
17-18	17-18	Практическая работа. « Уборка бытового мусора».	2	25.09 26.09
Уборка помещения.				
19-20	1-2	Уборка квартиры: инвентарь, содержание, хранение. Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	2	27.09 28.09
21-23	3-5	Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	3	29.09 02.10 03.10
24-25	6-7	Правила повседневной уборки.	2	04.10 05.10

26-27	8-9	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборке помещения. Соблюдение последовательности действий при уборке.	2	06.10 09.10
28-29	10-11	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	2	10.10 11.10
30-31	12-13	Подметание пола: сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	12.10 13.10
32-33	14-15	Мытье пола: соблюдение последовательности действий при мытье пола.	2	16.10 17.10
34-35	16-17	Уборка пылесосом: различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2	18.10 19.10
36-37	18-19	Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	2	20.10 23.10
38-39	20-21	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	2	24.10 25.10
40	22	Практическая работа. «Мытье стеклянных частей мебели».	1	26.10
41	23	Практическая работа. «Уборка класса. Инвентарь для уборки класса.»	1	27.10
II четверть				
Уход за вещами.				
42-43	1-2	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное.	2	06.11 07.11
44-45	3-4	Уход за одеждой: стирка, чистка, починка.	2	08.11 09.11
46-47	5-6	Сортировка белья по цвету (чёрное-белое).	2	10.11 13.11
48-49	7-8	Сортировка по предметам одежды (куртки, брюки, носки, колготы, пижамы и пр.).	2	14.11 15.11
50-51	9-10	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	2	16.11 17.11
52-54	11-13	Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, выбор моющего средства.	3	20.11 21.11 22.11
55-57	14-16	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	3	23.11

				24.11 27.11
58-60	17-19	Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины.	3	28.11 29.11 30.11
61-62	20-21	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	2	01.12 04.12
63-64	22-23	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	2	05.12 06.12
65-66	24-25	Чистка одежды.	2	07.12 08.12
67-68	26-27	Глажка белья: различение составных частей утюга, знание их назначения.	2	11.12 12.12
69-71	28-30	Правила работы с утюгом, техника безопасности.	3	13.12 14.12 15.12
72-73	31-32	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	2	18.12 19.12
74-75	33-34	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	2	20.12 21.12
76-77	35-36	Мытье обуви. Чистка обуви.	2	22.12 25.12
78-79	37-38	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	2	26.12 27.12
80-81	39-40	Знание (различение) средств для чистки обуви.	2	28.12 29.12
III четверть				
Покупки.				
82-84	1-3	Виды торговых точек.	3	08.01 09.01 10.01
85-87	4-6	Планирование покупок.	3	11.01

				12.01 15.01
88-90	7-9	Выбор места совершения покупок.	3	16.01 17.01 18.01
91-93	10-12	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	3	19.01 22.01 23.01
94-96	13-15	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	3	24.01 25.01 26.01
97-99	16-18	Нахождение нужного товара в магазине.	3	29.01 30.01 31.01
100-102	19-21	Сроки годности на продуктах питания. Возврат некачественного товара.	3	01.02 02.02 05.02
103-105	22-24	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту	3	06.02 07.02 08.02
106-108	25-27	Последовательность действий на кассе. Расчёт по карте или наличными.	3	09.02 12.02 13.02
Уборка территории.				
109-111	1-3	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	3	14.02 15.02 16.02
112-114	4-6	Уход ,хранение инвентаря для уборки снега.	3	19.02 20.02 21.02
115-116	7-8	Уборка снега (сгребание снега, перебрасывание снега).	2	22.02 26.02
Обращение с кухонным инвентарем.				

117-119	1-3	Узнавание (различение) бытовых приборов.	3	27.02 28.02 29.02
120-122	4-6	Знание правил техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	3	01.03 04.03 05.03
123-125	7-9	Кухонные принадлежности и посуда.	3	06.03 07.03 11.03
126-128	10-12	Виды посуды по назначению.	3	12.03 13.03 14.03
129-131	13-15	Повседневная и сервировочная посуда. Различие и назначение.	3	15.03 18.03 19.03
132-134	16-18	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	3	20.03 21.03 22.03
IV четверть				
135-136	19-20	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	2	01.04 02.04
137-138	21-22	Уход за посудой. Удаление остатков пищи, замачивание, протирание губкой с моющим средством, мытье, ополаскивание и сушка.	2	03.04 04.04
Приготовление пищи.				
139-141	1-3	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	3	05.04 08.04 09.04
142-144	4-6	Продукты питания, их виды. Правила хранения.	3	10.04 11.04 12.04
145-146	7-8	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	15.04 16.04

147-148	9-10	Мытье продуктов. Чистка овощей. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.	2	17.04 18.04
149-150	11-12	Натирание продуктов на терке. Перемешивание продуктов.	2	19.04 22.04
151-152	13-14	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	2	23.04 24.04
153-154	15-16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда из вермишели и сосиской: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка).	2	25.04 26.04
155-156	17-18	Выбор продуктов, необходимых для приготовления овощного салата. Практическая работа: весенний салат.	2	27.04 02.05
157-158	19-20	Холодные напитки. Виды морсов.	2	03.05 06.05
159-160	21-22	Правила хранения холодных напитков.	2	07.05 08.05
161-162	23-24	Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	2	13.05 15.05
163-164	25-26	Молоко и молочные продукты, правила хранения.	2	16.05 17.05
165-166	27-28	Кипячение молока. Приготовление молочной каши.	2	20.05 21.05
167-168	29-30	Блюда из картофеля.	2	22.05 23.05
169-170	31-32	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытье картофеля.	2	24.05 25.05

**Пронумеровано,
скреплено,
заверено подписью
и печатью**

17 (семнадцать) листов

И. о. директора: В.А. Дементсва

