


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: http://svet17.ucoz.ru

Приложение к ФАООП ОУ. 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 ШМО  
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 (6в класс), основное общее образование,  
ФАООП УО (ИН), (вариант 2)

/начальное общее, основное общее образование с указанием классов/

Учебный год - 2023/24

Количество часов: всего в год - 170 часов

в неделю - 5 часов

Учитель - Булыгина Галина Фёдоровна

/ФИО педагога/

Квалификационная категория - СЗД

/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 предусмотрен

/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2023г.

**Адаптированная рабочая программа  
по учебному предмету «Домоводство»**

<b>ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ:</b>
Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ).
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 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"
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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""
Приказ Министерства просвещения РФ 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"
Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
Письмо Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2016 г. № ВК-452/07 "О введении ФГОС ОВЗ".
Приказ Минпросвещения России «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников» от 21.09.2022. № 858
Письмо Минпросвещения России «Об обеспеченности учебными изданиями» от 21.02.2023 №АБ-800/03
Постановление Правительства Российской Федерации – от 29 августа 2022г. №1505 "О переносе выходных дней в 2023 году"
Постановление Правительства Российской Федерации от 10.08.2023 № 1314 "О переносе выходных дней в 2024 году"
"Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 28.06.2021)
<b>РЕГИОНАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ:</b>
Письмо МО и МП СК от 08.06.2016г. №04-20\5680 «О методических рекомендациях».
Письмо МОСК от 26.07.2023г.№ 01-23/11662 «Об организации работы по формированию календарных учебных графиков на 2023/24 учебный год»
Закон СК № 60-кз от 23.06.2016г. «Об объявлении в Ставропольском крае нерабочим (праздничным) днем Дня поминовения усопших (Радоницы)».
<b>УРОВЕНЬ ОУ:</b>
Лицензия №4773 от 06.05.2016г. на осуществление образовательной деятельности.
Устав ОУ
Учебный план на 2023/24 учебный год

**Учебный план VI, VIII классов ФАООП УО (вариант 2)**

Предметные области	Классы Учебные предметы	Количество часов		Всего
		VI	VIII	
<b>Обязательная часть</b>				
<b>1. Язык и речевая практика</b>	Речь и альтернативная коммуникация	5	5	<b>10</b>
<b>2. Математика</b>	Математические представления	2	2	<b>4</b>
<b>3. Окружающий мир</b>	Окружающий природный мир	3	3	<b>6</b>
	Человек	2	2	<b>4</b>
	Домоводство	5	5	<b>10</b>
	Окружающий социальный мир	3	4	<b>7</b>
<b>4. Искусство</b>	Музыка и движение	2	2	<b>4</b>
	Изобразительная деятельность	4	-	<b>4</b>
<b>5. Физическая культура</b>	Адаптивная физкультура	2	2	<b>4</b>
<b>6. Технология</b>	Профильный труд	2	5	<b>7</b>
Итого		-	-	-
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		-	-	-
<b>Максимально допустимая годовая нагрузка (при 5-ти дневной учебной неделе)</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>
<b>Внеурочная деятельность, в том числе</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>Коррекционные курсы:</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
1. Сенсорное развитие		1	1	2
2. Предметно-практические действия		1	1	2
3. Двигательное развитие:				
3.1. Ритмика		1	1	2
3.2. АФК		1	1	2
4. Альтернативная коммуникация		2	2	4
<b>Внеурочная деятельность (по направлениям):</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
нравственное направление		1	1	2
социальное направление		1	1	2
общекультурное направление		1	1	2
спортивно-оздоровительное направление		1	1	2
<b>Всего</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>80</b>

## ГОДОВОЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная  
школа - интернат № 17» на 2023/24 учебный год**

<b>Четверть</b>	<b>Учебный период</b>	<b>Каникулы</b>
1 четверть	01.09.2023 – 27.10.2023 года (8 учебных недель, 2 дня)	<b>Осенние каникулы:</b> 28.10.2023 – 05.11.2023 года (9 дней)
2 четверть	06.11.2023 – 29.12.2023 года (8 учебных недель)	<b>Зимние каникулы:</b> 30.12.2023 – 07.01.2024 года (9 дней)
3 четверть	09.01.2024 – 22.03.2024 года (10 учебных недель, 6 дней)	Дополнительные каникулы для первоклассников 10.02.2024 – 18.02.2024 года (9 дней)
		<b>Весенние каникулы:</b> 23.03.2024 - 31.03.2024 года (9 дней)
4 четверть	01.04.2024 – 26.05.2024 года (7 учебных недель, 2 дня)	
<b>Всего:</b>	<b>2-9 классы, ГПП*: 34 учебные недели (170 учебных дней)</b>	<b>2-9 классы, ГПП* - 27 дней</b>
	<b>1 класс: 33 учебных недели (165 учебных дней)</b>	<b>1 класс - 36 дней</b>
Практика, подготовка к итоговой аттестации, итоговая аттестация	27.05. - 30.05.2024 года (4 дня) (Практика, подготовка к итоговой аттестации: 9-е классы, ГПП*)	31.05.2024 года (Итоговая аттестация: 9-е классы, ГПП*)

## 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), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тляпки, 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".

### 1. 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.

### 2. 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.

### 3. 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.

#### **4. 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.

#### **5. 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 ОСВОЕНИЯ 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 /далее УТП\*/**

*5ч. в неделю*

<b>I</b> четверть	<b>II</b> четверть	<b>III</b> четверть	<b>IV</b> четверть	<b>Год</b>
41ч.	40 ч.	53ч.	36 ч.	170ч.

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел</b>	<b>Всего часов</b>
I.	Покупки.	19
II.	Обращение с кухонным инвентарем.	32
III.	Приготовление пищи.	30
IV.	Уход за вещами	53
V.	Уборка помещения и территории.	36
<b>ИТОГО:</b>		<b>170</b>

\*Примечание: количество часов УТП должно соответствовать количеству часов

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](mailto:soshint17@mosk.stavregion.ru); сайт: <http://svet17.ucoz.ru>

Приложение 1

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

РАССМОТРЕНО  
Руководителем ШМО  
ГКОУ «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат № 17»  
*Колесникова* Е.Н. Колесникова  
Протокол №1 от 25 августа 2023г.

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

# КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

## 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 (6в класс), основное общее образование,  
ФАООП УО (ИН), (вариант 2)

/начальное общее, основное общее образование с указанием классов/

Учебный год - 2023/24

Количество часов: всего в год - 170 часов

в неделю - 5 часов

Учитель - Булыгина Галина Фёдоровна

/ФИО педагога/

Квалификационная категория - сзД

/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 предусмотрен

/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2023г.

№ п/п	№ п/п раздела	Раздел программы/ Тема урока	Количество часов	Дата
<b>I четверть</b>				
<b>Покупки</b>				
1	1	Планирование покупок	1	01.09
2	2	Выбор места совершения покупок.	1	04.09
3-4	3-4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	2	05.09 06.09
5-6	5-6	Нахождение нужного товара в магазине.	2	07.09 08.09
7-8	7-8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	2	11.09 12.09
9-10 11-12	9-10 11-12	Выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	4	13.09 14.09 15.09. 18.09
13-14	13-14	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара	2	19.09 20.09
15-16	15-16	Оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	2	21.09 22.09
17	17	Складывание покупок в сумку.	1	25.09
18-19	18-19	Раскладывание продуктов в места хранения.	2	26.09 27.09

<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>				
20-21	1-2	Обращение с посудой.	2	28.09 29.09
22-23	3-4	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	2	02.10 03.10
24-25	5-6	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	04.10 05.10
26-27	7-8	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.).	2	06.10 09.10
28-29	9-10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	2	10.10 11.10
30-31	11-12	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	2	12.10 13.10
32	13	Замачивание посуды.	1	16.10
33	14	Протираание посуды губкой.	1	17.10
34-35	15-16	Чистка посуды. Ополаскивание посуды.	2	18.10 19.10
36	17	Сушка посуды.	1	20.10
37-38	18-19	Обращение с бытовыми приборами.	2	23.10 24.10
39-40	20-21	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	2	25.10 26.10
41	22	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	27.10
<b>II четверть</b>				
42-43	23-24	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	2	06.11 07.11
44	25	Мытье бытовых приборов.	1	08.11
45	26	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	09.11

46-47	27-28	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	2	10.11 13.11
48-49	29-30	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2	14.11 15.11
50-51	31-32	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	16.11 17.11
<b>Приготовление пищи.</b>				
52-53	1-2	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда	2	20.11 21.11
54	3	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	22.11
55-56	4-5	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	23.11 24.11
57-58	6-7	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	27.11 28.11
59	8	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	29.11
60-61	9-10	Чистка овощей. Резание ножом.	2	30.11 01.12
62-63	11-12	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке.	2	04.12 05.12
64-65	13-14	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	06.12 07.12
66-67	15-16	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.	2	08.12 11.12
68-69	17-18	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду,	2	12.12 13.12

		постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.		
70-71	19-20	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	2	14.12 15.12
72-73	21-22	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	18.12 19.12
74-75	23-24	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.	2	20.12 21.12
76-77	25-26	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).	2	22.12 25.12
78-79	27-28	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.	2	26.12 27.12
80-81	29-30	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.	2	28.12 29.12
<b>III четверть</b>				
<b>Уход за вещами.</b>				

		<b><i>Ручная стирка</i></b>		
82-83	1-2	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	08.01 09.01
84-85	3-4	Замачивание белья. Застирывание белья.	2	10.01 11.01
86-87	5-6	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	12.01 15.01
88-89	7-8	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.	2	16.01 17.01
		<b><i>Машинная стирка.</i></b>		
90-91	9-10	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	2	18.01 19.01
92	11	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1	22.01
93-94	12-13	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима	2	23.01 24.01
95-96	14-15	Мытье и сушка машины.	2	25.01 26.01
97-98	16-17	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.	2	29.01 30.01
		<b><i>Глажение утюгом.</i></b>		
99-100	18-19	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	2	31.01 01.02
101-102	20-21	Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к	2	02.02 05.02



		сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.		
103	22	Практическая работа по теме: «Глажение утюгом» Обобщить полученные знания и умения	1	06.02
104-105	23-24	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	2	07.02 08.02
106-107	25-26	Чистка одежды. Правила хранения, чистки, сушки меховых изделий.	2	09.02 12.02
108-109	27-28	Чистка одежды. Правила хранения, чистки, шерстяных, кожаных изделий.	2	13.02 14.02
110-111	29-30	Чистка одежды. Правила хранения, чистки, кожаных изделий	2	15.02 16.02
112-113	31-32	Приспособления и средства для чистки одежды. Сухая чистка одежды.	2	19.02 20.02
114-115	33-34	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой.	2	21.02 22.02
116-117	35-36	Протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	2	26.02 27.02
118-119	37-38	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	2	28.02 29.02
120-121	39-40	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	2	01.03 04.03
122-123	41-42	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, выливание использованной воды.	2	05.03 06.03

124-125	43-44	Вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам.	2	07.03 11.03
126-127	45-46	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	12.03 13.03
128-129	47-48	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	2	14.03 15.03
130-131	49-50	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2	18.03 19.03
132-133	51-52	Чистка поверхности пылесосом	2	20.03 21.03
134	53	Подготовка пылесоса к работе.	1	22.03
<b>IV четверть</b>				
<b>Уборка помещения и территории</b>				
135-136	1-2	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.	2	01.04 02.04
137	3	Практическая работа по теме: «Уборка пылесосом»	1	03.04
138-139	4-5	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	2	04.04 05.04
140	6	Практическая работа по теме: «Мытье пола»	1	08.04
141-142	7-8	Мытье стекла. 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.	2	09.04 10.04

143	9	Практическая работа по теме: «Мытьё стекла»	1	11.04
144-145	10-11	Мытьё зеркала. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.	2	12.04 15.04
146	12	Практическая работа по теме: «Мытьё зеркала»	1	16.04
147	13	Орудия труда для уборки территории. Техника безопасности при работе.	1	17.04
148-149 150-151	14-15 16-17	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	4	18.04 19.04 22.04 23.04
152	18	Орудия труда для подметания территории. Техника безопасности при работе.	1	24.04
153 154 155 156 157 158 159 160 161	19 20 21 22 23 24 25 26 27	Подметание территории.	9	25.04 26.04 27.04 02.05 03.05 06.05 07.05 08.05 13.05
162	28	Работа граблями. Техника безопасности при работе.	1	15.05
163 164 165 166 167 168	29 30 31 32 33 34	Сгребание травы и листьев.	6	16.05 17.05 20.05 21.05 22.05 23.05

169	35	Уход за уборочным инвентарем.	1	24.05
170	36	Практическая работа по теме: «Уборка территории» Обобщить полученные знания и умения	1	25.05

Пронумеровано, скреплено,  
заверено подписью и печатью 20 листов

*двадцать*  
И.о. директора Б.А. Дементева



