РАССМОТРЕНО
на заседании
научно-методического совета
Протокол № 1 от « 21 » 08. 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
директор школы
Г.Ф. Акимкина
Приказ № 142-ОД от « 28 » 08.2023г.

АКИМКИНА ГАЛИНА ФЁДОРОВНА

Подписано цифровой подписью: АКИМКИНА ГАЛИНА ФЁДОРОВНА
Дата: 2023.09.26 10:09:55 +08'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Домоводство»

для 3 – 12 классов

Государственного общеобразовательного казённого учреждения

Иркутской области

«Специальная(коррекционная) школа города Усть-Илимска»

Составлена
учителем начальных классов
Омолоевой Татьяной Владимировной,
первая квалификационная категория

Пояснительная записка.

Программа по предмету «Домоводство» составлена в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умеренной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе АООП (2вариант) ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска.

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

Цель обучения - повышение самостоятельности детей 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.
- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;
- развитие умений, необходимых для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;
- воспитание у обучающихся позитивных качеств характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

Общая характеристика учебного предмета

Программа «Домоводство» связана с предметами «Окружающий социальный мир», «Человек», «Профильный труд», «Изобразительная деятельность» и др.

Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, формирующее коммуникативные навыки, система знаний о самостоятельной жизни, практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

На уроках ведущая роль принадлежит педагогу. Для обучения создаются такие условия, которые дают возможность каждому ребенку работать в доступном темпе, проявляя возможную самостоятельность. Учитель подбирает материал по объему и компонует по степени сложности, исходя из особенностей развития каждого ребенка.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, сюжетно-ролевые игры, экскурсии, беседы; широко используются наглядные средства обучения. Для повышения эффективности учебного процесса на уроках используются цифровые образовательные ресурсы: демонстрация видеосюжетов, фотографий, слайдов.

Во время подготовки и проведения уроков учитель должен обязательно учитывать индивидуальные особенности и возможности каждого ученика при установлении объема требований к усвоению учебного материала. Должны быть предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, а также формы общения с ребенком. Особенно важны для этой категории детей паузы отдыха и физкультминутки в ходе урока.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексы, обязательным является тщательное изучение правил техники безопасности при формировании умений и навыков пользования нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя до навыка.

Занятия должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, пришитые пуговицы, приготовленные блюда и др. При оценке знаний рекомендуем руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

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

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Домоводство» входит в образовательную (предметную) область «Окружающий мир» учебного плана АООП (вариант 2) для обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), ТМНР государственного образовательного казённого учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа города Усть-Илимска».

Занятия по предмету «Домоводство» проводятся с 3 по 5 класс - 3 часа в неделю, с 6 по 11 класс - 5часов в неделю, 12 класс - 6 часов в неделю. Наполняемость класса/группы обучающихся по 2 варианту АООП должна быть до пяти человек. Кроме того, в рамках коррекционно-развивающих занятий предусмотрено проведение занятий с обучающимися, которые нуждаются в дополнительной индивидуальной работе.

	Количество часов в неделю	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	год
3-5 классы	3	24 часа	24 часа	30 часов	24 часа	102 часа
6-11 классы	5	40 часов	40 часов	50 часов	40 часов	170 часов
12 класс	6	48 часов	48 часов	60 часов	48 часов	204 часа

Планируемые результаты освоения учебного предмета Система оценки планируемых результатов

В соответствии с требованиями ФГОС для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся. Освоение АООП образования (2 вариант) предполагает достижение обучающимися следующих результатов: жизненных компетенций, базовых учебных действий, возможных предметных результатов.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП (вариант 2) ГОКУ СКШ. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

Предметом *итоговой оценки* освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) является достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения.

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

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

Личностные результаты (жизненные компетенции) освоения АООП включают:

1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
4) формирование уважительного отношения к окружающим;
5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Оценка личностных результатов (жизненных компетенций)

0 баллов – нет продвижения;

1 балл – минимальное продвижение; 2 балла – среднее продвижение;

3 балла – значительное продвижение.

Критерии и индикаторы оценки задач развития жизненных компетенций представлены в АООП образования (2 вариант) ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска.

Базовые учебные действия

<u>1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми и сверстниками</u>

-спокойное пребывание в новой среде

-перемещение в новой среде без проявлений дискомфорта

-принятие контакта, инициированного взрослым
-установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса
-ориентация в учебной среде (пространство, материалы, расписание) класса
-планирование учебного дня
-ориентация в расписании дня (последовательности событий/занятий, очередности действий)
-следование расписанию дня

2. Формирование учебного поведения

-поддержание правильной позы
-направленность взгляда на лицо взрослого, на выполняемое задание
-подражание простым движениям и действиям с предметами
-выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.)
-принятие помощи взрослого
-использование по назначению учебных материалов
-выполнение простых действий с одним предметом (по подражанию)
-выполнение действий с предметами (по подражанию)
-выполнение простых действий с картинками (по подражанию)
-соотнесение одинаковых предметов (по образцу)
-соотнесение одинаковых изображений (по образцу)
-выполнение простых действий с предметами и изображениями (по образцу)
-соотнесения предмета с соответствующим изображением (по образцу)
-выполнение простых действий по наглядным алгоритмам (расписаниям) (по образцу)
-сидение за столом в течение определенного периода времени на групповом занятии -выполнение движений и действий с предметами по подражанию и по образцу на групповом занятии
-выполнение речевых инструкций на групповом занятии
-выполнение задания в течение определенного временного промежутка на групповом занятии
-принятие помощи учителя на групповом занятии

3. Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками

-выполнение задания полностью (от начала до конца)
-выполнение задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов)
-выполнение задания с заданными качественными параметрами

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Оценка БУД осуществляется в балльном выражении:

Балл	Показатель
0 баллов	действие вызывает негативную реакцию, действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем,
1 балл	действие вызывает нейтральную и/или положительную реакцию; действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем,

2 балла	смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, требуется оказание помощи
3 балла	преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно
4 балла	способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя
5 баллов	способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
6 баллов	самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Предметные результаты

- 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, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, 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.

При оценке результативности достижений учитывается степень самостоятельности ребенка. Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий.

Обучение проводится без балльного оценивания предметных знаний обучающихся и домашних заданий. Уровни самостоятельности при выполнении заданий, внесенных в СИПР:

- не выполняет задание	-
- выполняет задание со значительной помощью	зп
- выполняет задание с частичной помощью	чп
- выполняет задание по подражанию	п
- выполняет задание по образцу	о
-выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки	сш
- выполняет задание самостоятельно (без ошибок)	+

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у ребенка нарушений, оценивается его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.

Реакции на воздействие:

- негативная реакция	нг
- нейтральная реакция	нр
- положительная реакция	пр

При оценке результативности обучения учитываются особенности психического, неврологического и соматического состояния, обучающегося. Выявление результативности обучения

происходит вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др.

При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся может быть оказана помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др.

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области создает основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы.

Содержание учебного предмета

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

№	Тема	Содержание
	Покупки.	
1	Планирование покупок.	Планирование покупок.
2	Магазин	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.
3	Взвешивание товара.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
4	Складывание покупок в сумку.	Складывание покупок в сумку.
5	Расчет на кассе.	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.
6	Место хранения продуктов.	Раскладывание продуктов в места хранения.
	Обращение с посудой.	
1	Посуда для сервировки стола	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).
2	Посуда для приготовления пищи.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
3	Кухонные принадлежности.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).
4	Чистая и грязная посуда.	Различение чистой и грязной посуды.

5	Мытье 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. Хранение посуды.
6	Бытовые приборы. Блендер.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.
7	Бытовые приборы. Миксер.	
8	Бытовые приборы. Тостер.	
9	Бытовые приборы. Электрический чайник.	
10	Бытовые приборы. Кухонный комбайн.	
11	Бытовые приборы. Холодильник.	
12	Бытовые приборы. Электроплита.	
13	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 солонок и ваз, расставление блюд.
Приготовление пищи.		
Продукты питания.		
1	Напитки. Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.
2	Напитки. Чай.	
3	Напитки. Сок.	
4	Напитки. Какао.	
5	Напитки. Лимонад.	
6	Напитки. Компот.	
7	Напитки. Квас.	
8	Напитки. Кофе.	
9	Молочные продукты. Молоко.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов
10	Молочные продукты. Йогурт.	
11	Молочные продукты. Творог.	
12	Молочные продукты. Сметана.	
13	Молочные продукты. Кефир.	
14	Молочные продукты. Масло.	
15	Молочные продукты. Мороженное.	
16	Мясные продукты готовые к употреблению. Колбаса.	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).
17	Мясные продукты готовые к употреблению. Ветчина.	

18	Мясо. Свинина.	Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.
19	Мясо. Говядина.	
20	Мясо. Баранина.	
21	Мясо. Птица.	
22	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сосиска.	
23	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сарделька.	
24	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Котлета.	
25	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Фарш.	
26	Рыбные продукты готовые к употреблению. Крабовые палочки.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.
27	Рыбные продукты готовые к употреблению. Консервы.	
28	Рыбные продукты готовые к употреблению. Рыба (копченая, соленая, вяленая).	
29	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Мясо (филе) рыбы.	
30	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Креветка.	
31	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Рыбная котлета.	
32	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Рыбный фарш.	
33	Мука.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.
34	Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.	
35	Мучные изделия готовые к употреблению. Батон.	
36	Мучные изделия готовые к употреблению. Пирожок.	
37	Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	
38	Мучные изделия готовые к употреблению. Сушки.	
39	Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.	
40	Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.	

41	Мучные изделия, требующие обработки (приготовления). Макаронные изделия.	
42	Крупы. Греча.	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.
43	Крупы. Рис.	
44	Крупы. Пшено.	
45	Крупы. Горох.	
46	Крупы. Фасоль.	
47	Крупы. Перловка.	
48	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная фасоль.	
49	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная кукуруза.	
50	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная горошек.	
51	Бобовые, готовые к употреблению. Свежий горох.	
52	Кондитерские изделия. Торт.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.
53	Кондитерские изделия. Печенье.	
54	Кондитерские изделия. Пирожное.	
55	Кондитерские изделия. Конфета.	
56	Кондитерские изделия. Шоколад.	
57	Овощи.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды). Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование). Знание правил хранения овощей (фруктов).
58	Фрукты.	
59	Пряная зелень.	
Приготовление блюда.		
60	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.
61	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
62	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
63	Мытье продуктов.	Подготовка к приготовлению блюда. Мытье продуктов.
64	Чистка овощей.	Подготовка к приготовлению блюда. Чистка овощей.
65	Резание ножом.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
66	Натирание продуктов на тёрке.	Подготовка к приготовлению блюда. Натирание продуктов на тёрке.
67	Раскатывание теста.	Подготовка к приготовлению блюда. Раскатывание теста.
68	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	Подготовка к приготовлению блюда. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).
69	Варка продуктов.	Обработка продуктов. 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.
70	Жарка продуктов.	Обработка продуктов. 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/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.
71	Выпекание полуфабрикатов.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки.
72	Соблюдение чистоты рабочего места.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
73	Варка яиц.	Обработка продуктов. 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, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.
74	Приготовление бутерброда.	Обработка продуктов. 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).
75	Приготовление салата.	Обработка продуктов. 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.
76	Жарка котлет.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание

		масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.
	Уход за вещами	
1	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. Чистка одежды.
2	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.
3	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 и одежды.
4	Складывание белья.	
5	Вывешивание одежды на «плечики».	
6	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.
	Уборка помещения.	
1	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.
2	Подметание 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.
3	Уборка пылесосом.	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.
4	Мытье пола.	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.
5	Мытье стекла (зеркала).	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.
Уборка территории.		
1	Уборка бытового мусора.	Подметание территории.
2	Сгребание травы и листьев.	Сгребание травы и листьев.
3	Уборка снега	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

Оценочные материалы

Используется диагностический материал в форме мониторинга для оценки результатов освоения учебных предметов и коррекционных курсов. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

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 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.), стиральная машина, тазики, 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 (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Оценочные материалы

Обозначение	Баллы	Характеристика
Нг	0	Ребенок не выполняет действие, отмечается негативная реакция
Нр	1	Ребенок не выполняет действие, отмечается нейтральная реакция
Пр	2	Ребенок не выполняет действие, отмечается положительная реакция
ЗП	3	«выполняет действие со значительной физической помощью, действует с педагогом «рука в руке»
Чп	4	«выполняет действие с частичной физической помощью»
П	5	«выполняет задание по подражанию», глядя на педагога повторяет действие
О	6	«выполняет действие по образцу» (педагог предъявляет образец (инструкцию), ребенок самостоятельно воспроизводит алгоритм действия)
Сш	7	«выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки»
+	8	«выполняет действие самостоятельно без ошибок»

Планирование покупок и выбор места совершения покупок.

Цель: оценить умение планировать покупки и выбирать место совершения покупок

Материалы и оборудование: картинки с изображением продуктов (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны), картинки с изображением магазинов, отделов магазинов; картинки, пиктограммы

Предъявление задания:

1.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением продуктов, картинки с изображением магазинов, привлекает внимание ребенка, поочередно показывает картинки с изображением продуктов и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в каком магазине ты будешь покупать продукты» / «Покажи, в каком магазине ты будешь покупать продукты» / «В каком магазине ты будешь покупать продукты?».

2.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением отделов магазинов, привлекает внимание ребенка, поочередно показывает картинки с изображением продуктов и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку

(графическое изображение): «Найди, в каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)» / «Покажи, в каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)» / «В каком отделе магазина ты будешь покупать хлеб (молоко, колбасу, яблоки, капусту, макароны)?».

Ориентация в расположении отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине.

Цель: оценить умение ориентироваться в расположении отделов магазина, находить нужный товар в магазине.
Материалы и оборудование: картинки с изображением продуктов (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны); картинки, пиктограммы.
Предъявление задание:
1.Ребенок сидит (стоит) в магазине, держит в руках картинки с изображением продуктов для покупки. Педагог обращает внимание ребенка на картинку с изображением продукта (например, молоко) и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди отдел, где находятся молочные продукты».
2.После того как ребенок нашел отдел магазина, педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди нужный продукт».

Взвешивание товара в магазине.

Цель: оценить умение взвешивать товар.
Материалы и оборудование: пакет с апельсинами.
Предъявление задания:
Ребенок сидит (стоит) в отделе магазина, держит в руках пакет с апельсинами.
Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), указывает жестом: «Взвесь яблоки».

Расчет на кассе.

Цель: оценить умение рассчитываться на кассе.
Материалы и оборудование: купленные продукты, деньги (банковская карта), карта скидок, сумка для продуктов; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Ребенок сидит (стоит) в магазине, рядом – корзина с продуктами. Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Рассчитайся за покупку» / «Оплати покупку».

Раскладывание продуктов в места хранения.

Цель: оценить умение раскладывать продукты в места хранения.
Материалы и оборудование: сумка с продуктами (хлеб, молоко, колбаса, яблоки, капуста, макароны), холодильник, хлебница, шкаф для хранения продуктов или картинки с изображением продуктов и мест хранения.
Предъявление задания:
1.Ребенок сидит (стоит) на учебной кухне, на столе - сумка с продуктами. Педагог привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Разложи продукты по местам» / «Положи продукты на место».

2.Если при проведении задания используют картинки с изображением продуктов и мест хранения, то ребенок соотносит картинки с изображением продуктов с картинками с изображением мест хранения продуктов.

Представление о напитках.

Цель: оценить сформированность представления о напитках.
Материалы и оборудование: напитки (вода, чай, сок, какао, компот, кофе), стаканы, картинки с изображением упаковок с напитками; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог ставит на стол перед ребенком стаканы с напитками (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди воду (чай, сок, какао, компот, кофе) / «Покажи воду (чай, сок, какао, кофе, компот)» / «Где вода (чай, сок, какао, компот, кофе)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Определи и назови, что это».
2.Педагог кладет на стол картинки с изображением упаковок с напитками, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевые инструкции, понятные ребенку (графическое изображение): «Найди воду (чай, сок, какао, кофе) / «Покажи воду (чай, сок, какао, кофе)».
/ «Где вода (чай, сок, какао, кофе)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог показывает поочередно картинки с изображением упаковок с напитками, предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».

Представление о молочных продуктах.

Цель: оценить сформированность представления о молочных продуктах.
Материалы и оборудование: молочные продукты (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое), стаканы, картинки с изображением молочных продуктов; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог ставит на стол перед ребенком стаканы с молочными продуктами (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое) / «Покажи молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое)» / «Где молоко (йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Определи и назови, что это».
2.Педагог кладет на стол картинки с изображением упаковок с молочными продуктами (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое) /
«Покажи молоко (йогурт, творог, сметану, кефир, масло, мороженое)» / «Где молоко (йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Определи и назови, что это».

Представление о мясных продуктах.

Цель: оценить сформированность представления о мясных продуктах.
Материалы и оборудование: картинки с изображением мясных продуктов (колбаса, ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш), картинки с изображением способов обработки (приготовления) мясных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения мясных продуктов; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением мясных продуктов (колбаса, ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди колбасу (ветчину, мясо, сосиску, сардельку, котлету, фарш) /

«Покажи колбасу (ветчину, мясо, сосиску, сардельку, котлету, фарш)» / «Где колбаса (ветчина, мясо, сосиска, сарделька, котлета, фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением мясных продуктов и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
2.Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови мясные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)».
3.Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) мясных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят мясо (сосиску, сардельку, котлету, фарш)» / «Покажи, в чем готовят мясо (сосиску, сардельку, котлету, фарш)». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят мясо (сосиску, сардельку, котлету, фарш)».
4.Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиски, сардельки, котлеты, фарш)» / «Покажи, где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиску, сардельку, котлету, фарш)» / «Где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиски, сардельки, котлеты, фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию:
«Назови, где хранят колбасу (ветчину, мясо, сосиски, сардельки, котлеты, фарш)».

Представление о рыбных продуктах.

Цель: оценить сформированность представления о рыбных продуктах.
Материалы и оборудование: картинки с изображением рыбных продуктов (крабовые палочки, консервы, рыба, краб, креветка, рыбная котлета, рыбный фарш), картинки с изображением способов обработки (приготовления) мясных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения мясных продуктов; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением рыбных продуктов (крабовые палочки, консервы, рыба, краб, креветка, рыбная котлета, рыбный фарш), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш) / «Покажи крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)» / «Где крабовые палочки (консервы, рыба, краб, креветка, рыбная котлета, рыбный фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением рыбных продуктов и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
2.Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови рыбные продукты, готовые к употреблению (требующие приготовления)».
3.Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) рыбных продуктов (предметы посуды для приготовления еды), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)» / «Покажи, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)».

Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбную котлету, рыбный фарш)».
4.Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветки, рыбные котлеты, рыбный фарш)» / «Покажи, где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветки, рыбные котлеты, рыбный фарш)» / «Где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветку, рыбные котлеты, рыбный фарш)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят крабовые палочки (консервы, рыбу, краба, креветки, рыбные котлеты, рыбный фарш)».

Представление о мучных изделиях.

Цель: оценить сформированность представления о мучных изделиях.
Материалы и оборудование: картинки с изображением мучных изделий (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки), картинки с изображением способов обработки (приготовления) мучных изделий (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения мучных изделий; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением мучных изделий (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки) / «Покажи хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)» / «Где хлеб (батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением мучных изделий и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
2.Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови мучные изделия, готовые к употреблению (требующие приготовления)».
3.Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) мучных изделий (предметы посуды для приготовления еды), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят макароны (вермишель, рожки)» / «Покажи, в чем готовят макароны (вермишель, рожки)» / «В чем готовят макароны (вермишель, рожки)?».
Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию:
«Назови, в чем готовят макароны (вермишель, рожки)».
4.Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)» / «Покажи, где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)» / «Где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят хлеб (батон, пирожок, булочку, сушки, баранки, сухари, макароны, вермишель, рожки)».

Представление о кондитерских изделиях.

Цель: оценить сформированность представления о кондитерских изделиях.

Материалы и оборудование: картинки с изображением кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад), картинки с изображением правил хранения мучных изделий; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди торт (печенье, пирожное, конфету, шоколад) / «Покажи торт (печенье, пирожное, конфету, шоколад)» / «Где торт (печенье, пирожное, конфета, шоколад)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением кондитерских изделий и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
2.Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)» /
«Покажи, где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)» / «Где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят торт (печенье, пирожное, конфеты, шоколад)».

Представление о крупах и бобовых.

Цель: оценить сформированность представления о крупах и бобовых.
Материалы и оборудование: картинки с изображением круп и бобовых (консервированные фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох, бобы, греча, рис, пшено), картинки с изображением способов обработки (приготовления) круп (предметы посуды для приготовления еды), картинки с изображением правил хранения круп и бобовых; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением круп и бобовых (консервированные фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох, бобы, греча, рис, пшено), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди консервированную фасоль
(консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено) / «Покажи консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)» / «Где консервированная фасоль (консервированная кукуруза, консервированный горошек, свежий горох, бобы, греча, рис, пшено)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог поочередно показывает картинки с изображением круп и бобовых и предъявляет речевую инструкцию: «Назови, что это».
2.Педагог предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Найди крупы (бобовые), готовые к употреблению (требующие приготовления) / «Покажи крупы (бобовые), готовые к употреблению (требующие приготовления)» / «Где крупы (бобовые), готовые к употреблению (требующие приготовления)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови крупы и бобовые, готовые к употреблению (требующие приготовления)».
3.Педагог кладет на стол картинки с изображением способов обработки (приготовления) круп и бобовых (предметы посуды для приготовления), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, в чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)» / «Покажи, в чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)» / «В чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, в чем готовят бобы (гречу, рис, пшено)».
4.Педагог кладет на стол картинки с изображением мест хранения продуктов, привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Найди, где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек,

свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)» / «Покажи, где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)» / «Где хранят консервированную фасоль (консервированную кукуруза, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог предъявляет речевую инструкцию: «Назови, где хранят консервированную фасоль (консервированную кукурузу, консервированный горошек, свежий горох, бобы, гречу, рис, пшено)».

Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола.

Цель: оценить умение убирать мусор со стола, вытирать поверхность стола.
Материалы и оборудование: поверхность стола с остатками еды и мусора, щетка с ручкой, емкость для мусора, 2 тряпки, таз; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог привлекает внимание ребенка, указывает на стол с остатками еды и мусора и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Вытри стол» / «Убери со стола».

Мытье поверхностей мебели.

Цель: оценить умение мыть поверхности мебели.
Материалы и оборудование: таз, моющее средство с дозатором, 2 тряпки, полка с предметами интерьера (ваза, рамка с фотографией, статуэтка, книга), наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы); картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог указывает на полку с предметами интерьера (ваза, рамка с фотографией, статуэтка, книга) и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Вытри полку».

Подметание пола.

Цель: оценить умение подметать пол.
Материалы и оборудование: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), урна для мусора, совок, веник (щетка с длинной ручкой, швабра), поверхность пола с крупным и мелким мусором; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог привлекает внимание ребенка к мусору на полу и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Подмети пол».

Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе.

Цель: оценить умение различать основные части пылесоса (кнопки (включение/выключение пылесоса, уборка шнура), регулятор мощности, съёмные детали (щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)).
Материалы и оборудование: пылесос, картинки с изображением частей пылесоса, картинки с изображением назначения частей пылесоса, наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, картинки, пиктограммы); картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
1.Педагог привлекает внимание ребенка, указывает на пылесос (или предъявляет картинку с изображением пылесоса), и предъявляет речевую инструкцию, понятную ребенку (графическое изображение): «Покажи кнопку включения/выключения пылесоса (кнопку уборки шнура, регулятор мощности, съёмные детали - щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)» / «Найди кнопку включения/выключения пылесоса (кнопку уборки шнура, регулятор мощности, съёмные детали - щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)» / « Где кнопка включения/выключения пылесоса (кнопка уборки шнура, регулятор мощности, съёмные детали - щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора)?». Если ребенок владеет вербальной речью, педагог указывает поочередно на части пылесоса (показывает поочередно картинки с изображением частей пылесоса) и предъявляет речевую инструкцию: «Назови» / «Что это?».

2.Педагог кладет на стол перед ребенком картинки с изображением назначения частей пылесоса, привлекает внимание ребенка, поочередно указывает на части пылесоса (показывает изображение частей пылесоса) и предъявляет речевую инструкцию: «Найди, для чего это нужно» / «Покажи, для чего это нужно».
3.Педагог кладет на стол перед ребенком разобранный пылесос (съемные части пылесоса), привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Собери пылесос» / «Подготовь пылесос к работе».

Уборка пылесосом.

Цель: оценить умение работать с пылесосом во время уборки.
Материалы и оборудование: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), пылесос, поверхность для уборки (ковер); картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог приносит готовый к работе пылесос, привлекает внимание ребенка к мусору на полу и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом:
«Почисти ковер».

Мытье пола.

Цель: оценить умение мыть пол.
Материалы и оборудование: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), ведро, тряпка для мытья пола, моющее средство с дозатором; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог обращает внимание ребенка на отмеченный участок поверхности пола и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Помой пол».

Мытье окна.

Цель: оценить умение мыть окно.
Материалы и оборудование: наглядно представленный алгоритм действий (фотографии, цветные картинки или пиктограммы), таз, тряпки для мытья окна, моющее средство с дозатором; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог привлекает внимание ребенка и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Помой окно».

Уборка бытового мусора на улице.

Цель: оценить умение убирать бытовой мусор на улице.
Материалы и оборудование: ведро для мусора, перчатки, заградительная лента.
Предъявление задания:
Педагог привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Собери мусор» / «Убери мусор».

Подметание территории.

Цель: оценить умение подметать территорию.
Материалы и оборудование: метла, перчатки, заградительная лента, лопата, ведро для мусора; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Обозначенный участок территории следует подметать после уборки бытового мусора Педагог привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом:
«Подмети».

Сгребание листьев и травы.

Цель: оценить умение сгребать листья и траву.
Материалы и оборудование: грабли, перчатки, ведро для мусора, заградительная лента; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение): «Убери листья».

Уборка снега.

Цель: оценить умение убирать снег: сгребать и перебрасывать снег.
Материалы и оборудование: лопата для уборки снега, перчатки, заградительная лента; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Педагог привлекает внимание ребенка к обозначенному участку уборки и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Очисти дорогу от снега».

Уход за уборочным инвентарем.

Цель: оценить умение ухаживать за уборочным инвентарем.
Материалы и оборудование: тряпка, лопата для уборки снега, перчатки; картинки, пиктограммы.
Предъявление задания:
Желательно проводить пробу после уборки территории. Педагог обращает внимание ребенка на лопату с остатками снега и предъявляет речевую инструкцию (графическое изображение), показывает жестом: «Почисти лопату».

Протокол оценки результатов обучения по учебному предмету «Домоводство» (покупки).

ФИО ребенка, возраст			
Ступень (год, класс) обучения			
Учебный предмет (коррекционный курс)			
Дата проведения текущей аттестации			
Педагог, осуществляющий текущую аттестацию			
Параметры оценивания		Оценка результатов наблюдения	
		1 полугодие	2 полугодие
Задание 1. Планирование покупок и выбор места совершения покупок			
Планирование покупок и выбор места совершения покупок	показывает / показывает и называет магазин, в котором будет покупать продукты		
	показывает / показывает и называет отделы магазина, в которых будет покупать продукты:		

	хлеб		
	молоко		
	колбаса		
	яблоки		
	капуста		
	макароны		
Задание 2. Ориентация в расположении отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине			
Ориентация в расположении отделов магазина, нахождение нужного товара в магазине	находит отделы магазина для покупки продуктов		
	находит нужный товар в магазине		
Задание 3. Взвешивание товара в магазине			
Взвешивание товара в магазине	складывает продукты в пакет		
	выкладывает пакет с продуктами на весы		
	выбирает нужную кнопку на весах		
	нажимает на кнопку		
	берет выданный весами ценник		
	приклеивает ценник к пакету с продуктами		
	соблюдает последовательность действий при взвешивании товара		
Задание 4. Расчет на кассе			
Расчет на кассе	выкладывает товар на ленту		
	ждет, когда кассир пробьет товар		
	передает деньги (карту скидок) кассиру		
	забирает чек и сдачу (карту скидок)		
	складывает покупки в сумку		
	соблюдает последовательность действий при расчете на кассе		

Задание 5. Раскладывание продуктов в места хранения			
Раскладывание продуктов в места хранения	хлеб кладет в хлебницу		
	молоко ставит в холодильник		
	колбасу кладет в холодильник		
	яблоки кладет в шкаф (холодильник)		
	капусту кладет в холодильник		
	макароны кладет в шкаф		
	соблюдает последовательность действий при раскладывании продуктов по местам хранения		

Протокол оценки результатов обучения по учебному предмету «Домоводство» (приготовление пищи).

ФИО ребенка, возраст			
Ступень (год, класс) обучения			
Учебный предмет (коррекционный курс)			
Дата проведения текущей аттестации			
Педагог, осуществляющий текущую аттестацию			
Параметры оценивания		Оценка результатов наблюдения	
		1 полугодие	2 полугодие
Продукты питания			
Задание 1. Представление о напитках			
Представление о напитках	показывает / показывает и называет напитки:		
	вода		
	чай		
	сок		

	какао		
	компот		
	кофе		
	показывает / показывает и называет упаковки с напитками:		
	вода		
	чай		
	сок		
	какао		
	компот		
	кофе		
Задание 2. Представление о молочных продуктах			
Представление о молочных продуктах	показывает /показывает и называет молочные продукты:		
	молоко		
	йогурт		
	творог		
	сметана		
	кефир		
	масло		
	мороженое		
	показывает /показывает и называет упаковки с молочными продуктами:		
	молоко		
	йогурт		
	творог		
	сметана		
	кефир		

	масло		
	мороженое		
Задание 3. Представление о мясных продуктах			
Представление о мясных продуктах	показывает / показывает и называет мясные продукты:		
	колбаса		
	ветчина		
	мясо		
	сосиска		
	сарделька		
	котлета		
	фарш		
	показывает / показывает и называет мясные продукты, готовые к употреблению		
	показывает / показывает и называет мясные продукты, требующие приготовления		
	показывает / показывает и называет способы приготовления мясных продуктов:		
	варка		
	жарка		
	запекание		
	показывает / показывает и называет место хранения мясных продуктов		
Задание 4. Представление о рыбных продуктах			
Представление о рыбных продуктах	показывает / показывает и называет рыбные продукты:		
	рыба		
	крабовые палочки		

	рыбный фарш		
	рыбная котлета		
	креветка		
	краб		
	рыбные консервы		
	показывает / показывает и называет рыбные продукты, готовые к употреблению		
	показывает / показывает и называет рыбные продукты, требующие приготовления		
	показывает / показывает и называет способы приготовления рыбных продуктов:		
	варка		
	жарка		
	запекание		
	показывает / показывает и называет место хранения рыбных продуктов		
Задание 5. Представление о мучных изделиях			
Представление о мучных изделиях	показывает / показывает и называет мучные изделия:		
	хлеб		
	батон		
	пирожок		
	булочка		
	сушки		
	баранки		
	сухари		
	макароны		
	вермишель		

	рожки		
	показывает / показывает и называет мучные изделия, готовые к употреблению		
	показывает / показывает и называет мучные изделия, требующие приготовления		
	показывает / показывает и называет способ обработки мучных изделий		
	показывает / показывает и называет место хранения мучных изделий		
Задание 6. Представление о кондитерских изделиях			
Представление о кондитерских изделиях	показывает / показывает и называет кондитерские изделия:		
	торт		
	печенье		
	пирожное		
	конфета		
	шоколад		
	показывает / показывает и называет места хранения кондитерских изделий		
Задание 7. Представление о крупах и бобовых			
Представление о крупах и бобовых	показывает / показывает и называет крупы и бобовые:		
	фасоль		
	бобы		
	горошек		
	кукуруза		
	свежий горох		
	греча		
	рис		

	пшено		
	показывает / показывает и называет бобовые, готовые к употреблению		
	показывает / показывает и называет крупы и бобовые, требующие приготовления		
	показывает / показывает и называет способ обработки круп и бобовых		
	показывает / показывает и называет места хранения круп и бобовых		
Приготовление пищи			
Задание 1. Знание правил гигиены при приготовлении пищи			
Знание правил гигиены при приготовлении пищи	показывает / показывает и называет правила гигиены при приготовлении пищи:		
	мыть руки перед приготовлением пищи		
	надевать фартук		
	покрывать волосы косынкой (колпаком)		
Задание 2. Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления блюда			
Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления бутерброда	показывает / показывает и называет продукты для приготовления бутерброда с маслом и сыром:		
	батон		
	сыр		
	масло		
	показывает / показывает и называет предметы посуды и кухонного инвентаря, необходимые для приготовления бутерброда:		
	разделочная доска		
	тарелка		

	нож		
	безопасный нож		
Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления яичницы	показывает / показывает и называет предметы посуды и кухонного инвентаря, необходимые для приготовления яичницы:		
	сковорода		
	лопатка		
	венчик		
	емкость для взбивания		
	тарелка		
	нож		
	показывает / показывает и называет продукты для приготовления яичницы		
	яйцо		
	масло		
	соль		
Задание 3. Обработка продуктов			
Обработка продуктов	моет огурец		
	чистит овощечисткой		
	нарезает кольцами		
	нарезает полукольцами		
	натирает на терке		
Задание 4. Варка продукта			
Варка продукта	включает электрическую плиту		
	набирает воду в кастрюлю		

	выключает электрическую плиту		
	соблюдает последовательность действий при варке яйца		
	закладывает продукт в воду		
	ставит кастрюлю на конфорку		
	устанавливает таймер на определенное время		
	вынимает продукт		

Протокол оценки результатов обучения по учебному предмету «Домоводство» (уборка помещения и территории).

ФИО ребенка, возраст			
Ступень (год, класс) обучения			
Учебный предмет (коррекционный курс)			
Дата проведения текущей аттестации			
Педагог, осуществляющий текущую аттестацию			
Параметры оценивания		Оценка результатов наблюдения	
		1 полугодие	2 полугодие
Уборка помещения			
Задание 1. Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола			
Уборка с поверхности стола мусора, вытирание поверхности стола	сметает щеткой остатки еды и мусора в емкость для мусора		
	намачивает и отжимает тряпку		
	вытирает поверхность стола влажной тряпкой		
	вытирает поверхность стола сухой тряпкой		
	соблюдает последовательность действий при уборке стола		
Задание 2. Мытье поверхностей мебели			
Мытье поверхностей мебели	наполняет таз теплой водой		
	добавляет моющее средство в воду		

	убирает предметы с поверхности		
	намачивает и отжимает тряпку		
	вытирает поверхность		
	вытирает предметы интерьера		
	раскладывает предметы интерьера по местам		
	выливает использованную воду		
	соблюдает последовательность действий при мытье поверхности мебели		
Задание 3. Подметание пола			
Подметание пола	сметает мусор в определенное место		
	заметает мусор на совок		
	высыпает мусор в урну		
	соблюдает последовательность действий при подметании пола		
Задание 4. Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе			
Различение основных частей пылесоса и подготовка пылесоса к работе	показывает / показывает и называет основные части пылесоса:		
	кнопка включения/выключения пылесоса		
	кнопка уборки шнура		
	регулятор мощности		
	щётки-насадки		
	трубка		
	мешок для сбора мусора		
	показывает / показывает и называет назначение основных частей пылесоса:		
	кнопка включения/выключения пылесоса		
	кнопка уборки шнура		

	регулятор мощности		
	щётки-насадки		
	труба		
	мешок для сбора мусора		
	готовит пылесос к работе:		
	достает пылесос и съемные части пылесоса из коробки		
	прикрепляет к трубке щётки-насадки		
	прикрепляет трубку со щеткой-насадкой к основной трубе (шлангу)		
	достает шнур с вилкой		
	вставляет вилку в розетку		
Задание 5. Уборка пылесосом			
Уборка пылесосом	готовит пылесос к работе:		
	устанавливает регулятор мощности		
	вставляет вилку в розетку		
	нажимает кнопку включения		
	чистит поверхность		
	нажимает кнопку выключения		
	вынимает вилку из розетки		
	отсоединяет съемные детали пылесоса		
	соблюдает последовательность действий при работе с пылесосом во время уборки		
Задание 6. Мытье пола			
Мытье пола	наполняет емкость для мытья пола водой		
	добавляет моющее средство в воду		
	намачивает и отжимает тряпку		

	моет пол		
	выливает использованную воду		
	вывешивает мокрую тряпку на просушивание		
	соблюдает последовательность действий при мытье пола		
Задание 7. Мытье окна			
Мытье окна	наполняет емкость для мытья водой		
	добавляет моющее средство в воду		
	намачивает и отжимает тряпку		
	моет раму		
	вытирает раму		
	моет стекло		
	вытирает стекло		
	выливает использованную воду		
	вывешивает мокрую тряпку на просушивание		
	соблюдает последовательность действий при мытье окна		
Уборка территории			
Задание 1. Уборка бытового мусора на улице			
Уборка бытового мусора на улице	надевает перчатки		
	собирает бытовой мусор в ведро		
	высыпает мусор в специальный контейнер для мусора		
	соблюдает последовательность действий во время уборки бытового мусора		
Задание 2. Подметание территории			
Подметание территории	подметает обозначенный участок территории:		
	сметает мусор в кучу		

	убирает мусор лопатой в ведро		
	высыпает мусор в специальный контейнер (яму)		
	соблюдает последовательность действий при подметании территории		
Задание 3. Сгребание листьев и травы			
Сгребание листьев и травы	сгребает листья и траву:		
	сгребает листья и траву в кучу		
	периодически очищает зубцы грабель от листьев		
	убирает листья руками в ведро		
	высыпает листья из ведра в специальный контейнер (яму)		
	соблюдает последовательность действий при уборке территории от листьев		
Задание 4. Уборка снега			
Уборка снега	сгребает снег от центра площадки к обочине		
	сгребает снег от края тротуара к другому краю		
	перебрасывает снег лопатой за пределы расчищаемой территории		
	соблюдает последовательность действий при уборке снега		
Задание 5. Уход за уборочным инвентарем			
Уход за уборочным инвентарем	очищает лопату от снега		
	протирает лопату сухой тряпкой		

3 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности обучающихся	Кол-во часов
	1 четверть (24 ч.)		
1-2	Вводное занятие: «Что такое домоводство?».	Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство».	2
3-4	Подметание территории.	Подметание метлой.	2
	Обращение с посудой		
5-10	Посуда для сервировки стола.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	6
11-16	Посуда для приготовления пищи.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	6
17-22	Кухонные принадлежности.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	6
23-24	Чистая и грязная посуда.	Различение чистой и грязной посуды.	2
	2 четверть(24ч.)		
1-3	Бытовые приборы. Электрический чайник.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Обращение с бытовыми приборами.	3
4-6	Бытовые приборы. Холодильник.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Хранение продуктов в холодильнике. Раскладывание продуктов в холодильнике.	3
7-9	Бытовые приборы. Электроплита.	Обращение с бытовыми приборами. Пользование электроплитой, духовым шкафом. Мытье электроплиты и духового шкафа. Различение бытовых приборов по назначению. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	3
	Продукты питания		
10-12	**Напитки.** Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	3
13-15	Напитки. Чай.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	3

		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
16-18	Напитки. Сок.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	3
19-21	Напитки. Лимонад.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	3
22-24	Уборка снега с территории.	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание снега.	3
	3 четверть (30ч.)		
1-2	Молочные продукты. Молоко.	Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
3-4	Молочные продукты. Кефир.	Узнавание (различение) молочных продуктов) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
5-6	Молочные продукты. Сметана.	Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
7-9	Кондитерские изделия. Торт, пирожное.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).	3
10-12	Кондитерские изделия. Печенье.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).	3
13-15	Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад).	3
16-20	Продукты питания. Овощи.	Узнавание (различение) овощей. Знание правил хранения овощей. Мытье овощей.	5
21-25	Продукты питания. Фрукты.	Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов.	5
26	Мука.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	1
27-28	Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
29-30	Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
	4 четверть (24ч.)		
1-3	Мучные изделия готовые к	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	3

	употреблению Баранки. Сушки.	булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	
4-5	Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
	Крупы.		
6-8	Крупы. Греча.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	3
9-11	Крупы. Рис.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	3
12-14	Крупы. Пшено.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	3
15-17	Уход за вещами. Чистка одежды.	Чистка одежды. Складывание одежды. Понятие чистой и грязной одежды.	3
18-21	Уборка помещения.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности стола влажной тряпкой, сухой тряпкой.	4
22-24	Уборка территории.	Уборка бытового мусора.	3

4 класс.

№	**Тема урока**	**Характеристика видов деятельности обучающихся**	**Кол-во часов**
	1 четверть (24ч.)		
1-2	Вводное занятие: «Что такое домоводство?».	Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство».	2
3-4	Подметание территории.	Подметание метлой.	2
5-9	Магазин.	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	5
10-12	Посуда для сервировки стола.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	3
13-15	Накрывание на стол.	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при	3

		сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок, ваз, расставление блюд.	
16-18	Посуда для приготовления пищи.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	3
19-21	Кухонные принадлежности.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	3
22	**Бытовые приборы.** Блендер.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
23	Бытовые приборы. Миксер.		1
24	Бытовые приборы. Тостер.		1
	2 четверть (24 ч.)		
1	Бытовые приборы. Электрический чайник.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и др.). Обращение с бытовыми приборами. Хранение продуктов в холодильнике. Раскладывание продуктов в холодильнике. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1
2-3	Бытовые приборы. Холодильник.		2
4-5	**Напитки.** Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
6-7	Напитки. Чай.		2
8-9	Напитки. Сок.		2
10-11	Напитки. Какао.		2
12-13	Напитки. Лимонад.		2
14-15	Напитки. Компот.		2
16-17	Напитки. Квас.		2
18-19	Напитки. Кофе.		2
20-21	Напитки. Молоко.		2
22-24	Уборка снега с территории	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание снега.	3
	3 четверть (30ч.)		
1-2	**Молочные продукты.** Йогурт.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
3-4	Молочные продукты. Творог.		2
5-6	Молочные продукты. Сметана.		2
7-8	Молочные продукты. Кефир.		2
9-10	Молочные продукты. Масло.		2
11-12	Молочные продукты. Мороженное.		2

13-14	**Кондитерские изделия.** Торт, пирожное.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.	2
15-16	Кондитерские изделия. Печенье.		2
17-18	Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад).	2
19-21	**Продукты питания.** Овощи.	Узнавание (различение) овощей. Знание правил хранения овощей. Мытье овощей.	3
22-24	Продукты питания. Фрукты.	Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов.	3
25-26	**Мука**	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
27-28	Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.		2
29-30	Мучные изделия готовые к употреблению. Батон.		2
	4 четверть (24ч.)		
1-2	Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки) Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
3-4	Мучные изделия готовые к употреблению. Сушки.		2
5-6	Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.		2
7-8	Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.		2
9-10	Мучные изделия, требующие обработки (приготовления). Макаронные изделия.		2
11-12	**Крупы.** Греча.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2
13-14	Крупы. Рис.		2
15-16	Крупы. Пшено.		2
17-18	Крупы. Горох.		2
19-20	Крупы. Перловая.		2
21-24	Уборка бытового мусора.	Уборка территории.	4

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			**24**
1-3	Вводное занятие. «Что такое домоводство?»	Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство» (повторение и дополнение содержания альбома).	3
4-6	Посуда для сервировки стола (различение предметов посуды (самостоятельно)).	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) самостоятельно.	3
7-9	Сервировка стола.	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 солонок и ваз, расставление блюд (самостоятельно).	3
10-12	Практическое занятие по сервировке стола.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд (самостоятельно).	3
13-1	Посуда для приготовления пищи (различение предметов посуды	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож) самостоятельно.	3

5	(самостоятельно)).		
16-18	Практическое занятие по выбору посуды для приготовления пищи.	Выбор кухонной посуды для приготовления различных блюд.	3
19-21	Кухонные принадлежности (различение кухонных принадлежностей (самостоятельно)).	Различение кухонных принадлежностей (самостоятельно).	3
22-24	Практическое занятие по выбору кухонных принадлежностей.	Выбор кухонных принадлежностей для приготовления различных блюд.	3
II четверть			**24**
25-27	Чистая и грязная посуда (мытье и сушка посуды).	Мытье и сушка посуды: очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Соблюдение действий при мытье и сушке посуды.	3
28-30	Практическое занятие по мытью и сушке посуды.	Мытье и сушка посуды: очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Соблюдение действий при мытье и сушке посуды.	3
31-33	Электрический чайник (кипячение воды в электрочайнике).	Обращение с бытовым прибором. Применение по назначению. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	3
34-36	Практическое занятие по использованию электрочайника.	Кипячение воды в электрочайнике, заваривание чая (рассыпной и пакетированный), соблюдение техники безопасности при использовании электрочайника. Сервировка стола для чаепития.	3
3	Холодильник	Обращение с бытовым прибором.	3

7-39	(хранение продуктов в холодильнике, раскладывание продуктов в холодильнике).	Хранение продуктов в холодильнике (продукты, которые необходимо хранить в холодильнике). Раскладывание продуктов в холодильнике. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании холодильником.	
40-42	Практическое занятие по использованию холодильника.	Обращение с бытовым прибором. Раскладывание продуктов в холодильнике. Соблюдение правил соседства продуктов при хранении в холодильнике. Соблюдение правил техники безопасности при пользовании холодильником.	3
43-45	Электрическая плита (виды электрических плит и подбор посуды).	Виды электрических плит и подбор посуды. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании электрической плитой.	3
46-48	Практическое занятие по подбору посуды для электроплиты.	Подбор посуды для разных видов электроплит. Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электроплитой.	3
III четверть			**30**
49-50	Тостер (обращение с бытовым прибором).	Обращение с бытовым прибором. Применение тостера. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании тостером.	2
51-52	Миксер (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором.	2
53-54	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи (создание коллажа).	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи (создание коллажа).	2
55-57	Обработка и резание ножом продуктов. Нарезание овощей и фруктов кубиками.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор кухонного инвентаря (кухонный нож, овощечистка) для чистки и нарезания овощей и фруктов. Чистка овощей. Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезании овощей и фруктов. Нарезание	3

		овощей и фруктов кубиками. Знание (соблюдение) техники безопасности при нарезании овощей и фруктов.	
58-60	Практическое занятие по обработке и резанию ножом овощей и фруктов кубиками.	Выбор кухонного инвентаря (кухонный нож, овощечистка) для чистки и нарезания овощей и фруктов. Чистка овощей. Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезании овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов кубиками, соблюдая технику безопасности при работе с кухонным инвентарем (кухонный нож, овощечистка).	3
61-62	Раскатывание теста.	Подготовка к приготовлению блюда. Раскатывание теста (с середины, и постепенно приближаясь к краям). Знание (соблюдение) правил гигиены при раскатывании теста. Знание (соблюдение) техники безопасности при раскатывании теста.	2
63-66	Практическое занятие по раскатыванию теста.	Знание (соблюдение) правил гигиены при раскатывании теста. Раскатывание теста (с середины, и постепенно приближаясь к краям), соблюдая технику безопасности при работе с кухонным инвентарем (скалка).	4
67-68	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком).	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Знание (соблюдение) правил гигиены при перемешивании продуктов ложкой (венчиком). Знание (соблюдение) техники безопасности при перемешивании продуктов ложкой (венчиком).	2
69-72	Практическое занятие по перемешиванию продуктов ложкой (венчиком).	Перемешивание продуктов одной ложкой, выполняя круговые движения, касаясь ложкой дна емкости. Перемешивание продуктов двумя ложками, опускание ложки до самого дна емкости, зачерпывание ими продукты, поднимание и переворачивание их. Знание (соблюдение) правил гигиены при перемешивании продуктов ложкой (венчиком). Перемешивание продуктов ложкой (венчиком), соблюдая технику безопасности.	4
73	Ручная стирка носков.	соблюдение последовательности действий при ручной стирке:	2

- 7 4		наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание носков, застирывание носков, полоскание носков, выжимание носков, вывешивание носков на просушку. Знание (соблюдение) техники безопасности при ручной стирке носков.	
7 5 - 7 8	Практическое занятие по ручной стирке носков.	соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание носков, застирывание носков, полоскание носков, выжимание носков, вывешивание носков на просушку. Стирка носков (белых, цветных, из натурального и синтетического материала), соблюдая технику безопасности.	4
IV четверть			**2 4**
7 9 - 8 0	Стиральная машина	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке белья.	2
8 1 - 8 2	Практическое занятие по различению составных частей стиральной машины.	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Виды стиральных машин. Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке белья.	2
8 3 - 8 4	мытье поверхностей стеллажа.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей стеллажа: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов	2

		интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Знание (соблюдение) техники безопасности при мытье поверхностей стеллажа.	
85-88	Практическое занятие по мытью поверхностей стеллажа.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей стеллажа: 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. Мытье поверхностей стеллажа, соблюдая технику безопасности.	4
89-90	сметание мусора на полу в определенное место, заметание мусора на совок (подметание разных поверхностей пола).	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Знание (соблюдение) техники безопасности при сметании мусора на полу в определенное место и заметании мусора на совок.	2
91-93	Практическое занятие по сметанию мусора на полу в определенное место, заметание мусора на совок (подметание разных поверхностей пола).	Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. сметание мусора на полу в определенное место, заметание мусора на совок (подметание разных поверхностей пола), соблюдая технику безопасности.	3
94-95	Пылесос (различение основных частей пылесоса).	Различение основных частей пылесоса. Ознакомление с назначением и конструкцией пылесоса, правилами его эксплуатации. Знание (соблюдение) техники безопасности при работе с пылесосом.	2
96	Практическое занятие по	Различение основных частей пылесоса. Нахождение кнопки (включение/выключение пылесоса, уборка шнура), регулятора мощности,	2

- 9 7	различению основных частей пылесоса.	съёмных деталей (щётки-насадки, труба, мешок для сбора мусора). Знание (соблюдение) техники безопасности при работе с пылесосом. Соблюдение последовательности действий при сборке пылесоса. Подготовка пылесоса к работе (присоединение съемных деталей пылесоса).	
9 8 - 9 9	Уборка бытового мусора (вынос мусора в специальный контейнер).	Надевание перед началом работы перчаток. Уборка руками мусора в ведро, тачку, на носилки и вынос его в специальный контейнер. Собирание определенного вида мусора, например, только пластиковые бутылки или только фантики. Убирание с участка бытового мусора (бутылки, фантики, пакеты, бумажки и т.д.). Определение участка для уборки, обозначение его дополнительным ориентиром (например, заградительной лентой). Наполнение ведра мусором, вынос его и высыпание в специальный контейнер.	2
1 0 0 - 1 0 2	Практическое занятие по уборке бытового мусора (вынос мусора в специальный контейнер).	Надевание перед началом работы перчаток. Уборка руками мусора в ведро, тачку, на носилки и вынос его в специальный контейнер. Собирание определенного вида мусора, например, только пластиковые бутылки или только фантики. Убирание с участка бытового мусора (бутылки, фантики, пакеты, бумажки и т.д.). Определение участка для уборки, обозначение его дополнительным ориентиром (например, заградительной лентой). Наполнение ведра мусором, вынос его и высыпание в специальный контейнер.	3

6 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часо

			в
I четверть			**41**
1-3	Вводное занятие. «Что такое домоводство?»	Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство» (создание коллажа).	3
4-6	Планирование покупок.	Составление списка покупок. Составление списка покупок на неделю. Составление списка покупок сезонной одежды.	3
7-9	Выбор места совершения покупок.	Различение магазинов по характеру продаваемой продукции.	3
10-12	Ориентация в расположении отделов магазина и кассы.	Расположение отделов магазина, кассы и др. Ориентация в расположении отделов магазина и кассы.	3
13-15	Нахождение нужного товара в магазине.	Нахождение нужного товара в магазине в соответствии со списком.	3
16-18	Сервировка стола для завтрака.	Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола для завтрака. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	3
19-22	Практическое занятие по сервировке стола для завтрака.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола для завтрака: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	4
23-2	Посуда для приготовления пищи (применение предметов посуды:	Применение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож) самостоятельно.	3

5	кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).		
26-28	Практическое занятие по выбору посуды для приготовления пищи.	Выбор кухонной посуды для приготовления различных блюд.	3
29-31	Кухонные принадлежности (применение кухонных принадлежностей: терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	Применение кухонных принадлежностей: терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка (самостоятельно).	3
32-34	Практическое занятие по выбору кухонных принадлежностей.	Выбор кухонных принадлежностей для приготовления различных блюд.	3
35-37	Чистая и грязная посуда (столовая посуда). Соблюдение действий при мытье и сушке столовой посуды.	Мытье и сушка столовой посуды: очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Соблюдение действий при мытье и сушке столовой посуды.	3
38-41	Практическое занятие по мытью и сушке столовой посуды.	Мытье и сушка столовой посуды: очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды. Соблюдение действий при мытье и сушке столовой посуды.	4
II четверть			**39**

42-44	Холодильник (хранение продуктов в холодильнике, сроки хранения продуктов в холодильнике).	Обращение с бытовым прибором. Хранение продуктов в холодильнике (продукты, которые необходимо хранить в холодильнике). Соблюдение сроков хранения продуктов в холодильнике. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании холодильником.	3
45-48	Практическое занятие по хранению продуктов в холодильнике и соблюдению сроков хранения в холодильнике.	Обращение с бытовым прибором. Соблюдение сроков хранения продуктов в холодильнике. Создание условий для хранения продуктов: выбор нужного способа, определение температурного режима и влаги. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании холодильником.	4
49-51	Электрическая плита (чистящие средства для разных типов электроплит).	Виды электрических плит и подбор чистящего средства для разных типов электроплит. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании электрической плитой.	3
52-55	Практическое занятие по подбору чистящего средства для разных типов электроплит.	Подбор чистящего средства для разных типов электроплит и духового шкафа. Соблюдение правил техники безопасности при пользовании электроплитой и духовым шкафом.	4
56-58	Тостер (приготовление тостов).	Применение тостера. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании тостером. Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	3
59-62	Практическое занятие по приготовлению тостов.	Определение подходящего сорта хлеба для приготовления тостов. Приготовление тостов из разных сортов хлеба. Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером, соблюдая технику безопасности.	4
63-65	Миксер (применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Виды кухонных миксеров. Применение бытового прибора (миксера) по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании миксером.	3
6	Практическое	Характеристики и функции миксеров.	4

6-69	занятие по применению миксера.	Выбор насадок для приготовления разных блюд. Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером, соблюдая технику безопасности.	
70-72	Блендер (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Различение бытового прибора (блендера) по назначению, обращение с бытовым прибором Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании блендером.	3
73-76	Обработка и резание ножом продуктов. Нарезание овощей и фруктов кольцами и полукольцами.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор инвентаря для чистки и нарезания овощей и фруктов. Чистка овощей и фруктов. Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезании овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов кольцами и полукольцами. Знание (соблюдение) техники безопасности при нарезании овощей и фруктов кольцами и полукольцами.	4
77-80	Практическое занятие по обработке и резанию ножом овощей и фруктов кольцами и полукольцами.	Выбор инвентаря для чистки и нарезания овощей и фруктов. Чистка овощей и фруктов. Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезании овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов кольцами и полукольцами, соблюдая технику безопасности при работе с кухонным инвентарем (овощечистка, нож).	4
III четверть			**52**
81-83	Раскатывание и формование теста для печенья.	Подготовка к приготовлению блюда. Раскатывание теста для печенья ручным способом, с помощью скалки. Формование теста для печенья. Знание (соблюдение) правил гигиены при раскатывании теста для печенья. Знание (соблюдение) техники безопасности при раскатывании теста для печенья.	3
84-87	Практическое занятие по раскатыванию и формованию теста для печенья.	Знание (соблюдение) правил гигиены при раскатывании и формовании теста для печенья. Раскатывание и формование теста для печенья ручным способом, соблюдая технику безопасности при работе с кухонным инвентарем (скалка).	4
88-90	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером).	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером). Знание (соблюдение) правил гигиены при перемешивании продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером). Знание (соблюдение) техники безопасности при перемешивании продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером).	3

91-94	Практическое занятие по перемешиванию продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером).	Знание (соблюдение) правил гигиены при перемешивании продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером). Перемешивание продуктов одной ложкой, двумя ложками. Перемешивание продуктов венчиком, выполнение быстрых движений кистью, взбивая, не разбрызгивая продукт. Использование миксера/блендера для перемешивания продуктов. Повторение правил техники безопасности перед началом работы с миксером/блендером. Соблюдение последовательности действий при работе с миксером/блендером, представленную в виде алгоритма (изображения или слова). Точная установка деталей при сборке миксера/блендера: насадки миксера попадают разъёмами в пазы, чаша блендера устанавливается в определённое положение. Подключение миксера к сети. Помещение в емкость с продуктом миксера/блендера таким образом, чтобы насадки были закрыты продуктом. Установка регулятора на определенную скорость, включение миксера/блендера. Выключение прибора: нажимание на кнопку, вынимание вилки из розетки.	4
95-97	Перемешивание жидких продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером).	Перемешивание жидких продуктов (соусы, супы или крема), использование венчика или миксера. Равномерное смешивание ингредиентов, достигая нужной консистенции. Использование блендера или миксера с насадкой для измельчения для более плотных смесей.	3
98-101	Практическое занятие по перемешиванию жидких продуктов ложкой (венчиком, миксером/блендером).	Перемешивание жидких продуктов (соусы, крема), использование венчика или миксера. Равномерное смешивание ингредиентов, достигая нужной консистенции.	4
102-	Варка продуктов.	Повторение правил техники безопасности. Соотношение варочной зоны с соответствующим регулятором. Включение варочной зоны, поворачивание	3

104		регулятора по часовой стрелке и устанавливание его на заданную позицию (например, 2 точки или треугольник). Набирание воды в кастрюлю, наливая до метки или отмеряя ее стаканами. Определение кипения воды по наличию пузырьков на поверхности воды. Установка на таймере времени приготовления блюда в соответствии с рецептом. Определение готовности блюда по сигналу таймера. Выключение плиты, повернув регулятор против часовой стрелки на «0». Снимание кастрюли с плиты. Вынимание готового продукта из горячей воды ложкой (вилкой, шумовкой) с длинной ручкой. Придерживание горячей кастрюли, используя рукавички и прихватки.	
105-108	Практическое занятие по варке продуктов.	Повторение правил техники безопасности. 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.	4
109-111	Варка овощей. Время варки овощей (составление коллажа).	Варка овощей. Соблюдение последовательности при варке овощей. Знание (соблюдение) техники безопасности при варке овощей. Составление коллажа по времени варки овощей.	3
112-115	Практическое занятие по варке овощей.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) овощей. Соблюдение последовательности действий при варке овощей. Соблюдение техники безопасности при варке овощей.	4
116-	Варка круп и макаронных изделий. Время варки круп и	Варка круп и макаронных изделий. Знание (соблюдение) техники безопасности при варке круп и макаронных изделий. Составление	3

118	макаронных изделий (составление коллажа).	коллажа по времени варки круп и макаронных изделий.	
119-121	Подготовка к варке гречневой крупы. Перебирание гречневой крупы. Промывание гречневой крупы.	Перебирание гречневой крупы, отделяя черные крупинки гречи и посторонние зернышки. Промывание гречневой крупы водой комнатной температуры 2-3 раза, каждый раз меняя воду.	3
122-125	Практическое занятие по варке круп и макаронных изделий.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) круп и макаронных изделий. Соблюдение последовательности действий при варке гречневой крупы. Соблюдение последовательности действий при варке макаронных изделий. Соблюдение техники безопасности при варке круп и макаронных изделий.	4
126-128	Ручная стирка нижнего белья.	соблюдение последовательности действий при ручной стирке нижнего белья: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание нижнего белья, застирывание нижнего белья, полоскание нижнего белья, выжимание нижнего белья, вывешивание нижнего белья на просушку. Знание (соблюдение) техники безопасности при ручной стирке нижнего белья.	3
129-132	Практическое занятие по ручной стирке нижнего белья.	соблюдение последовательности действий при ручной стирке нижнего белья: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание нижнего белья, застирывание нижнего белья, полоскание нижнего белья, выжимание нижнего белья, вывешивание нижнего белья на просушку. Стирка нижнего белья, соблюдая технику безопасности.	4
IV четверть			**3**

			8
133-135	Сортировка белья перед стиркой.	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	3
136-138	Практическое занятие по сортировке белья перед стиркой.	Складывание по отдельности белых, светлых и темных вещей. Сортировка вещей из синтетических и натуральных тканей. Сортировка легких и тяжелых вещей.	3
139-140	Закладывание и вынимание белья из стиральной машины.	Закладывание и вынимание белья из стиральной машины. Закладывание в стиральную машину допустимого для стирки количества белья, использование в качестве мерки таза, в который складывается бельё при сортировке. Закладывание вещей в стиральную машину по одной, предварительно расправляя вещь. Индикатор, расположенный над кнопкой включения (при завершении цикла стирки лампочка мигает). Отключение стиральной машины, нажав эту кнопку и вынув шнур из сети. Использование таза при вынимании белья. Проверка выгрузки белья (прокручивание рукой барабана и проведение рукой по его стенкам).	2
141-143	Практическое занятие по закладыванию и выниманию белья из стиральной машины.	Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке белья. Закладывание и вынимание белья из стиральной машины. Закладывание в стиральную машину допустимого для стирки количества белья, использование в качестве мерки таза, в который складывается бельё при сортировке. Закладывание вещей в стиральную машину по одной, предварительно расправляя вещь. Индикатор, расположенный над кнопкой включения (при завершении цикла стирки лампочка мигает). Отключение стиральной машины, нажав эту кнопку и вынув шнур из сети. Использование таза при вынимании белья. Проверка выгрузки белья (прокручивание рукой барабана и проведение рукой по его стенкам)	3
144-	Установка программы (температурного	Установка программы и температурного режима при машинной стирке белья. Представление последовательности действий при машинной стирке белья в виде фотографий, пиктограмм,	3

146	режима). Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	слов. Закрывание дверцы стиральной машины, плотно прижимая до щелчка. Вывешивание крупной вещи, закидывая один край на верёвку, уравнивая края, а затем расправляя вещь на верёвке.	
147-149	Практическое занятие по установке программы (температурного режима).	Поворачивание регулятора на заданную программу и температуру, ориентируясь на метки (например, желтый квадрат обозначает стирку № 6, зеленый квадрат обозначает температуру 40 С). Выставление регулятора (один на желтый, другой на зеленый квадрат). Выбирание программы и температурного режима, ориентируясь на то, какое бельё будет стираться (обозначение нужной программы и температуры меткой, например: рядом с нужным номером программы дана фотография белого белья).	3
150-152	Практическое занятие по соблюдению последовательности действий при машинной стирке.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке белья.	3
153-154	Утюг (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Знание (соблюдение) техники безопасности при работе с утюгом.	2
155-157	мытье поверхностей шкафа.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей шкафа: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка вещей с полок шкафа, вытирание поверхностей шкафа, раскладывание вещей по местам, выливание использованной воды.	3
158-1	Практическое занятие по мытью поверхностей шкафа.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей стеллажа: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка	3

60		предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Мытье поверхностей стеллажа, соблюдая технику безопасности.	
161-162	Пылесос (обращение с бытовым прибором).	Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пола пылесосом. Использование пылесоса во время уборки по опорной схеме, представленной изображениями или словами. Установка регулятора мощности, ориентируясь на метку (расположение показателя средней мощности). Отсоединение съемных деталей пылесоса при окончании работы, протирание пылесоса, уборка в место хранения.	2
163-165	Практическое занятие по использованию пылесоса.	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. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании пылесоса.	3
166-167	Подметание территории.	Подметание территории после уборки руками бытового мусора. Выполнение движения метлой: прижимание метлы к асфальту и с той же силой проведение ею по асфальту, делая серию взмахов. Расположение рук на черенке (ручке) метлы: если ребенок метет справа налево, то правая рука располагается ниже левой. Определение участка уборки, обозначив его дополнительным ориентиром (например, заградительной лентой). Подметание, не пропуская отдельные места. Убирание сметенного в кучу мусора лопатой в ведро. Вынос наполненного бака (ведра) мусором и высыпание в специальный контейнер (яму).	2
1	Практическое занятие по	Подметание территории после уборки	3

68-170	подметанию территории.	руками бытового мусора. Выполнение движения метлой: прижимание метлы к асфальту и с той же силой проведение ею по асфальту, делая серию взмахов. Расположение рук на черенке (ручке) метлы: если ребенок метет справа налево, то правая рука располагается ниже левой. Определение участка уборки, обозначив его дополнительным ориентиром (например, заградительной лентой). Подметание, не пропуская отдельные места. Убирание сметенного в кучу мусора лопатой в ведро. Вынос наполненного бака (ведра) мусором и высыпание в специальный контейнер (яму).	

7 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности обучающихся	Кол-во часов
	1 четверть (40ч.)		
1-3	Вводное занятие. «Что такое домоводство?».	Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство». Создание альбома.	3
4-6	Подметание пришкольной территории.	Подметание метлой.	3
7-8	**Покупки.** Планирование покупок.	Составление списка покупок. Выбор места совершения покупок. Последовательность действий покупателя. Умение определять срок годности продукта.	2
9-13	Магазин.	Различение магазинов по характеру продаваемой продукции. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Оборудование магазина (вывеска, витрина, полки, весы, витрина-холодильник, касса). Профессии людей, работающих в магазине.	5
14-15	Взвешивание товара.	Умение пользоваться весами самообслуживания. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, завязывание пакета, выкладывание товара на весы, выбор в меню на мониторе наименования необходимого продукта, нажимание на мониторе изображения нужного продукта, приклеивание на пакет с продуктом ценника.	2
16-17	Расчет на кассе.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание	2

		товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в пакет или сумку. Понимание необходимости сохранения чека.	
18-20	Складывание покупок.	Соблюдение последовательности складывания покупок: на дно пакета - самое тяжелое, наверх - хрупкое.	3
21-24	Место хранения продуктов.	Раскладывание продуктов в места хранения. Раскладывание продуктов на полки в шкаф. Раскладывание продуктов на полки в холодильнике.	4
25-28	Посуда для сервировки стола.	Посуда. Посуда стеклянная, фарфоровая. Посуда глиняная, деревянная. Посуда металлическая. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож, бокал, сервировочное блюдо).	4
29-32	Сервировка стола.	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 солонок, ваз, расставление блюд.	4
33-36	Посуда для приготовления пищи.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож, большая ложка, венчик для взбивания).	4
37-40	Кухонные принадлежности.	Различение кухонных принадлежностей для приготовления пищи (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	4
	2 четверть (40ч.)		
1-2	**Бытовые приборы.** Блендер.	Обращение с бытовыми приборами. Работа блендера. Измельчение продуктов блендером. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2
3-4	Бытовые приборы. Миксер.	Обращение с бытовыми приборами. Работа миксера. Взбивание и перемешивание продуктов миксером. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2
5-6	Бытовые приборы. Тостер.	Обращение с бытовыми приборами. Приготовление тостов в тостере. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2

7-8	Бытовые приборы. Электрический чайник.	Обращение с бытовыми приборами. Кипячение воды в электрочайнике. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2
9-10	Бытовые приборы. Холодильник.	Обращение с бытовыми приборами. Хранение продуктов в холодильнике. Раскладывание продуктов в холодильнике. Мытье холодильника. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2
11-12	Бытовые приборы. Электроплита.	Обращение с бытовыми приборами. Пользование электроплитой, духовым шкафом. Мытье электроплиты и духового шкафа. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	2
13-15	**Уход за вещами.** Ручная стирка.	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства для стирки. Различение средств для стирки (стиральный порошок, хозяйственное мыло, гель для стирки) Замачивание и застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	3
16-18	Стиральная машина. Машинная стирка.	Различение частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками для запуска машины, регуляторы температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (белое и цветное), закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы стирки и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Соблюдение техники безопасности при пользовании стиральной машиной.	3
19-21	Уход за вещами. Чистка одежды.	Чистка одежды. Инвентарь для чистки одежды (щетка, одежный ролик).	3
22-24	Уборка пришкольной территории от снега.	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание снега.	3
25-27	Уход за вещами.	Сортировка вещей. Чистка и стирка сезонных	3

	Хранение сезонных вещей.	вещей перед хранением. Мытье и чистка обуви перед хранением. Раскладывание вещей и обуви в коробки, пакеты, хранение сезонных вещей и обуви.	
28-30	Уход за вещами. Уход за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание 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.	3
31-33	Утюг. Глажение утюгом.	Различение составных частей утюга (подошва, 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.	3
34-36	Складывание белья и вещей. Вывешивание вещей на плечики после глажения.	Складывание белья и вещей. Вывешивание вещей на плечики после глажения.	3
37-40	**Уборка помещения.** Уборка мебели.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности стола влажной тряпкой, сухой тряпкой.	4
	3 четверть (50ч.)		
1-3	Уборка помещения. Подметание 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.	3
4-6	Уборка пылесосом.	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, включение (вставление вилки в розетку, нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки, вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	3
7-9	Мытье пола.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости водой,	3

		добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	
10-12	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.	3
13-14	**Продукты питания.** Напитки. Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
15-16	Напитки. Чай.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
17-18	Напитки. Сок.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
19-20	Напитки. Какао.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
21-22	Напитки. Лимонад.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
23-24	Напитки. Компот.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
25-26	Напитки. Квас.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
27-28	Напитки. Кофе.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	2
29-30	Молочные продукты. Молоко.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
31-32	Молочные продукты. Йогурт.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
33-34	Молочные продукты. Творог.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
35-36	Молочные продукты. Сметана.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по	2

		запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	
37-38	Молочные продукты. Кефир.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
39-40	Молочные продукты. Масло.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
41-42	Молочные продукты. Мороженое.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.	2
43-44	Мясные продукты, готовые к употреблению. Колбаса.	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (мясо, сосиска, сарделька, котлета). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	2
45-46	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сосиска.	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (мясо, сосиска, сарделька, котлета). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	2
47-48	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сарделька.	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (мясо, сосиска, сарделька, котлета). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	2
49-50	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Котлета.	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (мясо, сосиска, сарделька, котлета). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.	2
	4 четверть (40ч.)		
1-2	Рыбные продукты,	Узнавание (различение) рыбных продуктов,	2

	готовые к употреблению. Консервы.	готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы) и требующих обработки (приготовления) (мясо, филе рыбы). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.	
3-4	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Мясо (филе) рыбы.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы) и требующих обработки (приготовления) (мясо, филе рыбы). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.	2
5-6	Мука.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
7-8	Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
9-10	Мучные изделия готовые к употреблению. Батон.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
11-12	Мучные изделия готовые к употреблению. Пирожок.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
13-14	Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
15-16	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2

	готовые к употреблению. Сушки.	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	
17-18	Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
19-20	Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
21-22	Мучные изделия требующие обработки (приготовления). Макаронные изделия.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	2
23-24	Крупы. Гречка.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2
25-26	Крупы. Рис.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2
27-28	Крупы. Пшено.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2
29-30	Крупы. Горох.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2
31-32	Крупы. Фасоль.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2
33-34	Крупы. Перловка.	Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	2

35	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная кукуруза.	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная кукуруза, горошек, свежий горох). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	1
36	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированный горошек.	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная кукуруза, горошек, свежий горох). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	1
37	Бобовые, готовые к употреблению. Свежий горох.	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная кукуруза, горошек, свежий горох). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	1
38-40	Уборка территории.	Уборка бытового мусора.	3

8 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности обучающихся	Кол-во часов
1 четверть			
1-2	Вводное занятие	Различение видов деятельности, входящих в понятие «Домоводство	2
3-4	Уборка территории	Сгребание травы и листьев Сгребание травы и листьев (вынос мешков с травой и листвой в специальный контейнер).	5
5-8	Виды магазинов. Покупки.	Нахождение нужного товара в магазине (покупка товаров по списку). Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом (виды весов самообслуживания).	4
9-11	Расчет на кассе. Складывание покупок	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара,	4

		предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	
Раздел «Обращение с кухонным инвентарем».			
14-16	Обращение с посудой	Сервировка стола для ужина.	3
	Практическое занятие. Сервировка стола для ужина.	Сервировка стола для ужина	3
17-19	Обращение с посудой.	Чистая и грязная посуда Соблюдение действий при мытье и сушке кухонной посуды и кухонных принадлежностей.	3
	Практическое занятие. Мытье и сушке кухонной посуды	Соблюдение действий при мытье и сушке кухонной посуды и кухонных принадлежностей	3
20-22	Обращение с бытовыми приборами. Миксер	Миксер применение электроприбора.	2
	Практическое занятие Приготовление белкового крема для торта	Миксер (применение электроприбора, приготовление белкового крема для торта, уход после применения электроприбора).	2
23-25	Обращение с бытовыми приборами. Блендер .	Блендер (приготовление фруктового пюре, уход после применения электроприбора).	2
	Практическое занятие. Приготовление фруктового пюре	Блендер (приготовление фруктового пюре, уход после применения электроприбора).	2

	Обращение с бытовыми приборами Микроволновая печь	Микроволновая печь (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	3
	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами.	2
	2 четверть (24 ч.)		
Раздел «Приготовление пищи».			
2	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	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).	5
3 - 4	Практическое занятие Приготовление бутербродов различных видов.	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).	5
5	Приготовление	Соблюдение	5

	салата. Виды салатов	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),	
	Практическое занятие Приготовление салата. Витаминный, винегрет.	Очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	5
	Приготовление блюда Виды полуфабрикатов. Жарка полуфабриката.	. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта (жарка полуфабриката).	5
6 - 7	Практическое занятие Жарка полуфабриката.	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,	2

		выключение электрической плиты, снимание продукта (жарка полуфабриката).	
8 - 9	Приготовление запеканки.	Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканки: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки	5
	Практическое занятие Приготовление запеканки	Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканки: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки	5
1 0 - 1 1	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2
3 четверть (31 ч.)			
Раздел «Уход за вещами».			
	Ручная стирка.	Ручная стирка белья. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой,	5

		выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	
	Практическое занятие. Ручная стирка.	Ручная стирка белья. 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.	5
	Машинная стирка.	Стирка постельного белья. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	5
	Практическое занятие. Машинная стирка.	Стирка постельного белья. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного	5

		режима. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	
1 - 2	Глажение утюгом.	Глажка постельного белья. 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	5
	Практическое занятие. Глажение утюгом.	Глажка постельного белья. 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	5
Раздел «Уборка помещения и территории».			
	Уборка мебели.	Соблюдение последовательности действий при сухой чистке поверхностей мягкой	5

		мебели,	
	Чистка мягкой мебели пылесосом.	Подготовка пылесоса к работе, присоединение специальной насадки для мягкой мебели, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности мягкой мебели, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	5
	Практическое занятие Чистка мягкой мебели пылесосом	Подготовка пылесоса к работе, присоединение специальной насадки для мягкой мебели, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности мягкой мебели, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	5
	Уход за пылесосом после применения.	Уход за пылесосом после применения.	5
4 четверть			
	Сухая чистка поверхности коврового покрытия	Сухая чистка поверхности коврового покрытия пылесосом (удаление загрязнений).	4
	Сухая чистка поверхности коврового покрытия	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот	4

		рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Уход за пылесосом после применения.	
15-18	Практическое занятие Сухая чистка поверхности коврового покрытия	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. Уход за пылесосом после применения.	5
	Уход за пылесосом после применения	Уход за пылесосом после применения.	2
	Виды напольных покрытий	Различение разных напольных покрытий	2
	Мытье пола	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.	5
	Мытье пола Бытовая химия для разных напольных покрытий:	Бытовая химия для разных напольных покрытий: для окрашенного пола, для линолеума, для кафельной плитки	3
	Практическое занятие Мытье пола	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание	5

		и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	
	Уборка территории.	Сгребание травы и листьев (вынос мешков с травой и листвой в специальный контейнер).	5

9 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов	Дата
I четверть			**41**	
1-3	Вводное занятие «Понятие о доме, семье, семейных обязанностях».	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях. Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).	3	
Раздел «Покупки»				
4-6	Планирование покупок (составление списка необходимых вещей).	Составление списка покупок. Составление списка покупок на сезон. Составление списка покупок сезонных товаров и вещей.	3	
7-9	Нахождение нужного товара в магазине (специализированные магазины).	Составление списка покупок. Нахождение нужного товара в специализированном магазине в соответствии со списком.	3	
10-12	Последовательность действий при расчете на кассе.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара,	3	

		предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку (проверка чека).		
13-15	Раскладывание купленного товара по местам.	Раскладывание покупок по местам хранения. Раскладывание продуктов в холодильник и шкаф. Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения: сахарный песок, крупа хранятся в банке (в шкафу), хлеб - в хлебнице, сыр и колбаса - в пищевой пленке (в холодильнике).	3	
16-18	Практическое занятие по раскладыванию купленного товара по местам.	Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения: сахарный песок, крупа хранятся в банке (в шкафу), хлеб - в хлебнице, сыр и колбаса - в пищевой пленке (в холодильнике).	3	
Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»				
Обращение с посудой				
19-21	Сервировка стола для чаепития.	Выбор посуды и столовых приборов для чаепития. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола для чаепития. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	3	
22-24	Практическое занятие по сервировке стола для чаепития.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола для чаепития.: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	3	
Обращение с бытовыми приборами.				
25-26	Посудомоечная машина (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Посудомоечная машина. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Виды посудомоечных машин. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании посудомоечной	2	

		машиной.		
27-29	Практическое занятие по различению посудомоечной машины.	Посудомоечная машина. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Виды посудомоечных машин. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной.	3	
30-32	Микроволновая печь (применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Микроволновая печь. Применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Виды микроволновых печей. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании микроволновой печью.	3	
33-35	Практическое занятие по применению микроволновой печи.	Применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Определение вида микроволновой печи. Соблюдение последовательности действий при использовании микроволновой печи. Соблюдение правил техники безопасности при использовании микроволновой печи.	3	
36-38	Блендер (приготовление молочного коктейля, уход после применения электроприбора).	Применение бытового прибора (блендера) по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. Уход после применения блендера.	3	
39-41	Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).	Характеристики и функции блендеров. Выбор насадок для приготовления разных блюд. Уход после применения блендера. Соблюдение последовательности действий при использовании блендера, соблюдая технику безопасности.	3	
II четверть			**39**	
42-44	Практическое занятие по применению блендера. Приготовление	Приготовление молочного коктейля (выбор продуктов). Соблюдение последовательности действий при использовании блендера, соблюдая технику безопасности.	3	

	молочного коктейля.			
45-47	Электровафельница (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Электровафельница. Виды электровафельниц. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании электровафельницы.	3	
48-50	Практическое занятие по различению электровафельницы по назначению, обращению с электровафельницей.	Электровафельница. Виды электровафельниц. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании электровафельницы.	3	
51-53	Обобщающее занятие по правилам техники безопасности при использовании кухонных электроприборов (повторение).	Соблюдение правил техники безопасности при использовании кухонных электроприборов. Создание коллажа по правилам техники безопасности при использовании кухонных электроприборов (дополнение правил).	3	
54-56	Мытье бытовых приборов (моющие средства).	Мытье бытовых приборов (моющие средства). Уход после применения. Выключение из розетки вилки бытовых приборов. Остывание бытовых приборов. Вынимание и мытье съемных частей бытовых приборов. Протирание влажной, а затем сухой тряпкой электрической части бытовых приборов. Уборка бытовых приборов в место хранения. Соблюдение последовательности действий при использовании бытовых приборов, соблюдая технику безопасности.	3	
57-59	Практическое занятие по мытью бытовых приборов (моющие средства).	Мытье бытовых приборов. Выбор моющего средства по уходу за электроприборами после применения. Выключение из розетки вилки бытовых приборов. Остывание бытовых приборов. Вынимание и мытье съемных частей бытовых приборов. Протирание влажной, а затем сухой тряпкой электрической части бытовых приборов. Уборка бытовых приборов в место хранения. Соблюдение последовательности действий при	3	

		использовании бытовых приборов, соблюдая технику безопасности.		
Раздел «Приготовление пищи»				
Приготовление блюда.				
60-62	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (повторение, создание коллажа).	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с моющим средством и протирание сухой тряпкой. Убирание посуды в раковину и протирание плиты после использования. Соблюдение последовательности при выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по приготовлению пищи. Уборка помещения кухни: вытирание стола, подметание и др..	3	
63-65	Практическое занятие по поддержанию чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с моющим средством и протирание сухой тряпкой. Убирание посуды в раковину и протирание плиты после использования. Соблюдение последовательности при выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по приготовлению пищи. Уборка помещения кухни: вытирание стола, подметание и др..	3	
66-68	Жарка продукта (жарка яиц).	Включение и выключение плиты. Наливание на сковороду растительного масла, удерживая бутылку с маслом и ложку (используемую в качестве мерки) над сковородой. Разбивание яиц на сковороду до того, как сковорода сильно нагреется. Установка времени приготовления яичницы на таймере в соответствии с рецептом. Определение готовности блюда по сигналу таймера. Использование лопатки с длинной не нагревающейся ручкой для перемешивания / переворачивания и снимания яичницы со сковороды.	3	
69-7	Практическое занятие по жарке яиц.	Знание (соблюдение) правил гигиены при жарке яиц. Соблюдение техники безопасности при жарке яиц. Соблюдение последовательности действий при жарке яиц: включение электрической плиты, наливание масла,	3	

1		постановка сковороды на конфорку, разбивание яиц на сковороду, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.		
72-74	Практическое занятие по жарке яиц (в формочках).	Знание (соблюдение) правил гигиены при жарке яиц. Соблюдение техники безопасности при жарке яиц. Соблюдение последовательности действий при жарке яиц: включение электрической плиты, наливание масла, постановка сковороды на конфорку, разбивание яиц в формочки на сковороду, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, снимание продукта.	3	
75-77	Выпекание полуфабриката (выпекание хлебобулочных изделий).	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки (выпекание хлебобулочных изделий).	3	
78-80	Практическое занятие по выпеканию полуфабриката (выпеканию хлебобулочных изделий).	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки (выпекание хлебобулочных изделий). Применение готового дрожжевого теста.	3	
		III четверть	**52**	
81-83	Подготовка к приготовлению блюда «Быстрые творожные булочки».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Быстрые творожные булочки». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Быстрые творожные булочки». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Быстрые творожные булочки». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Быстрые творожные булочки».	3	
84-87	Практическое занятие по выпеканию блюда «Быстрые творожные булочки».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Быстрые творожные булочки». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Быстрые творожные булочки».	4	

88-90	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Винегрет»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Винегрет»». Выбор продуктов (вареный картофель, вареная морковь, вареная свекла, консервированный горошек, соленый огурец, квашеная капуста, лук, масло растительное). Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Винегрет»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Винегрет»».	3	
91-93	Практическое занятие по варке овощей для блюда «Салат «Винегрет»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) овощей. Соблюдение последовательности действий при варке овощей. Соблюдение техники безопасности при варке овощей.	3	
94-96	Практическое занятие по нарезке продуктов для блюда «Салат «Винегрет»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезке продуктов для блюда «Салат «Винегрет»». Нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, соблюдая технику безопасности.	3	
97-100	Практическое занятие по приготовлению блюда «Салат «Винегрет»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Винегрет»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата (винегрет): выбор продуктов (вареный картофель, вареная морковь, вареная свекла, консервированный горошек, соленый огурец, квашеная капуста, лук, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (консервированный горошек, соленые огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Винегрет»».	4	
Раздел «Уход за вещами»				
Ручная стирка				
101-1	Отбеливание скатерти (знаки по уходу за изделием).	Знак отбеливания. Соблюдение правила техники безопасности при отбеливании скатерти. Соблюдение последовательности действий при	3	

03		отбеливании скатерти: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание скатерти, застирывание скатерти, полоскание скатерти, выжимание скатерти, вывешивание скатерти на просушку.		
104-107	Практическое занятие по отбеливанию скатерти.	Знак отбеливания. Отбеливание скатерти, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при отбеливании скатерти: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание скатерти, застирывание скатерти, полоскание скатерти, выжимание скатерти, вывешивание скатерти на просушку.	4	
Машинная стирка.				
108-110	Деликатная стирка (знаки на ярлыке одежды).	Режим деликатной стирки. Изучение знаков на ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	3	
111-113	Практическое занятие по изучению знаков на ярлыке одежды из деликатных тканей.	Рассмотрение знаков на ярлыках одежды из деликатных тканей. Определение режима стирки. Создание коллажа по уходу за одеждой из деликатных тканей.	3	
114-	Практическое занятие по стирке одежды из	Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке белья. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке одежды из деликатных тканей:	4	

117	деликатных тканей.	сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима для деликатной стирки, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.		
Глажение утюгом.				
118-120	Глажка одежды из деликатной ткани (знаки на ярлыке одежды).	Глажка одежды из деликатной ткани. Знаки на ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание одежды на гладильной доске, смачивание одежды водой, движения руки с утюгом, складывание одежды. Знание (соблюдение) техники безопасности при работе с утюгом.	3	
121-124	Практическое занятие по глажке одежды из деликатной ткани.	Глажка одежды из деликатной ткани, соблюдая технику безопасности. Знаки на ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание одежды на гладильной доске, смачивание одежды водой, движения руки с утюгом, складывание одежды.	4	
125-127	Чистка одежды (чистка драповой шляпы).	Удаление грязи с сухой поверхности драповой шляпы. Использование щётки с ворсом, проведение щёткой несколько раз по загрязненной поверхности драповой шляпы. Перемещение щётки по всей поверхности драповой шляпы.	3	
Уход за обувью.				
128-129	Мытье обуви. Просушивание обуви.	Мытье обуви. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	2	
130-13	Практическое занятие по мытью и просушке обуви.	Определение необходимости чистки (мытья) обуви по видимым загрязнениям (грязь, пыль). Использование специально предназначенных для мытья обуви таза и тряпки, которые промаркированы. Намачивание в воде тряпки, отжимание тряпки. Надевание обуви на руку, держа навису над тазом. Мытьё обуви.	3	

2		Ополаскивание тряпки по мере загрязнения. Протирание сухой тряпкой вымытой обуви.		
IV четверть			**38**	
Раздел «Уборка помещения и территории»				
Уборка мебели.				
133-135	Чистка мягкой мебели.	Чистка мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при влажной чистке поверхностей мягкой мебели: чистка поверхностей мягкой мебели пылесосом, обработка поверхностей мягкой мебели хлопковой тканью (смоченной в растворе из тёплой воды и стирального порошка и тщательно отжатой), ожидание полного высыхания обивки.	3	
136-138	Специальные средства для чистки мягкой мебели.	Применение специальных средств для чистки мягкой мебели. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании специального средства для чистки мягкой мебели	3	
139-142	Практическое занятие по чистке мягкой мебели.	Чистка мягкой мебели, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при влажной чистке поверхностей мягкой мебели: чистка поверхностей мягкой мебели пылесосом, обработка поверхностей мягкой мебели хлопковой тканью (смоченной в растворе из тёплой воды и стирального порошка и тщательно отжатой), ожидание полного высыхания обивки.	4	
Уборка пола.				
143-145	Чистка поверхности коврового покрытия с использованием пены.	Чистка поверхности коврового покрытия с использованием пены. Соблюдение последовательности действий при уборке коврового покрытия с использованием пены: подготовка пылесоса к работе, чистка поверхности, выключение пылесоса, разведение средства для чистки	3	

		ковровых покрытий (инструкция моющего средства), нанесение пены на ковровое покрытие, выжидание определенного времени (инструкция моющего средства), чистка коврового покрытия пылесосом (для удаления пены), отсоединение съемных деталей пылесоса. Знание (соблюдение) техники безопасности при работе с пылесосом.		
146-148	Практическое занятие по чистке поверхности коврового покрытия с использованием пены.	Чистка поверхности коврового покрытия с использованием пены, соблюдая технику безопасности. 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.	3	
149-151	Уход за пылесосом после применения.	Очистка пылесоса: уход за контейнером, щеткой и фильтрами.	3	
152-154	Мытье пола в ванной комнате.	Мытье пола в ванной комнате. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, протирание пола в ванной комнате сухой тряпкой, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Знание (соблюдение) техники безопасности при мытье пола в ванной комнате.	3	
155	Практическое занятие по мытью пола в ванной	Мытье пола в ванной комнате, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности	3	

- 1 5 7	комнате.	действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, протирание пола в ванной комнате сухой тряпкой, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.		
Мытье стекла (зеркала).				
1 5 8 - 1 6 0	Мытье стекла (зеркала).	Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.	3	
1 6 1 - 1 6 3	Практическое занятие по мытью стекла (зеркала).	Мытье стекла (зеркала). Нанесение специального средства на стекло (зеркало) и вытирание его сухой тряпкой до устранения разводов, начиная движение рукой с левого верхнего угла вправо, постепенно перемещаясь сверху вниз. Вытирание стекла (зеркала) по контуру.	3	
Уборка территории				
1 6 4 - 1 6 6	Сгребание травы и листьев (вынос мешков с травой и листвой в специальный контейнер).	Надевание перчаток перед началом работы. Умение ставить основание граблей на небольшом расстоянии от себя и двигать их по направлению к себе при сгребании листьев. Периодическое очищение зубцов грабель от листьев. Погрузка листьев в тачку (мешки) руками. Вывоз/вынос мусора в компостную яму/специальный контейнер по мере наполнения тачки/мешка (мусор не должен вываливаться). Высыпание листьев из тачки/мешка, ставя её у края ямы/специального контейнера и наклоняя тачку/мешок.	3	
1 6 7 -	Практическое занятие по сгребанию травы и листьев (вынос мешков с травой и листвой в специальный контейнер).	Надевание перчаток перед началом работы. Умение ставить основание граблей на небольшом расстоянии от себя и двигать их по направлению к себе при сгребании	4	

170		листьев. Периодическое очищение зубцов грабель от листьев. Погрузка листьев в тачку (мешки) руками. Вывоз/вынос мусора в компостную яму/специальный контейнер по мере наполнения тачки/мешка (мусор не должен вываливаться). Высыпание листьев из тачки/мешка, ставя её у края ямы/специального контейнера и наклоняя тачку/мешок.		

10 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов	Дата
I четверть			**41**	
1-3	Вводное занятие «Понятие о доме, семье, семейных обязанностях» (создание коллажа).	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях. Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети). Создание коллажа.	3	
Раздел «Покупки»				
4-6	Планирование покупок (составление списка необходимых вещей).	Составление списка покупок. Составление списка покупок на сезон. Составление списка покупок канцтоваров.	3	
7-9	Нахождение нужного товара в магазине (магазин канцтоваров).	Составление списка покупок. Нахождение нужного товара в магазине канцтоваров в соответствии со списком.	3	
10-12	Складывание покупок (канцелярии) в сумку. Последовательность действий при	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру,	3	

	расчете на кассе в магазине канцелярии.	получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку (проверка чека).		
13-15	Раскладывание купленного товара по местам.	Раскладывание покупок по местам хранения. Раскладывание канцелярии в ящики стола и на полки шкафа. Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения.	3	
16-18	Практическое занятие по раскладыванию купленного товара по местам.	Раскладывание покупок по местам хранения. Раскладывание канцелярии в ящики стола и на полки шкафа. Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения.	3	
Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»				
Обращение с посудой				
19-21	Праздничная сервировка стола.	Выбор посуды и столовых приборов для чаепития. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола для чаепития. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	3	
22-25	Практическое занятие по сервировке стола для чаепития.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола для чаепития: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	4	
Обращение с бытовыми приборами.				
26-28	Посудомоечная машина (применение бытового прибора по назначению).	Посудомоечная машина. Соблюдение последовательности действий при пользовании посудомоечной машиной. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной.	3	
29-	Практическое занятие по применению	Посудомоечная машина. Соблюдение последовательности действий при пользовании посудомоечной машиной.	3	

31	посудомоечной машины.	Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании посудомоечной машиной.		
32-34	Микроволновая печь (разогрев пищи и уход после применения электроприбора).	Микроволновая печь. Применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при использовании микроволновой печи, соблюдая технику безопасности. Уход после применения микроволновой печи.	3	
35-38	Практическое занятие по применению микроволновой печи и ухода после применения.	Микроволновая печь. Применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при использовании микроволновой печи, соблюдая технику безопасности. Уход после применения микроволновой печи.	4	
39-41	Электровафельница (применение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Применение электровафельницы по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании электровафельницы. Виды электровафельниц.	3	
II четверть			**39**	
42-45	Практическое занятие по применению электровафельницы.	Применение электровафельницы по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании электровафельницы. Виды электровафельниц.	4	
46-48	Кухонный комбайн (различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором).	Кухонный комбайн. Виды кухонных комбайнов. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании кухонного комбайна.	3	
49-	Практическое занятие по различению	Кухонный комбайн. Виды кухонных комбайнов. Различение бытового прибора по назначению, обращение с	3	

51	кухонного комбайна по назначению, обращению с кухонным комбайном.	бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании кухонного комбайна.		
52-54	Использование кухонных электроприборов, соблюдая правила техники безопасности.	Соблюдение правил техники безопасности при использовании кухонных электроприборов. Создание коллажа по правилам техники безопасности при использовании кухонных электроприборов (дополнение).	3	
55-57	Хранение посуды и бытовых приборов.	Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при складывании в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д. Сортировка столовых приборов при раскладывании в лоток. Хранение бытовых приборов. Бытовые приборы (миксер, кухонный комбайн) хранятся в разобранном виде.	3	
58-60	Практическое занятие по хранению посуды и бытовых приборов.	Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при складывании в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д. Сортировка столовых приборов при раскладывании в лоток. Хранение бытовых приборов. Бытовые приборы (миксер, кухонный комбайн) хранятся в разобранном виде. Знание (соблюдение) правил гигиены при использовании посуды.	3	
Раздел «Приготовление пищи»				
Приготовление блюда.				
61-63	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (повторение, дополнение коллажа).	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с моющим средством и протирание сухой тряпкой. Убирание посуды в раковину и протирание плиты после использования. Соблюдение последовательности при выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по приготовлению пищи. Уборка помещения	3	

		кухни: вытирание стола, подметание и др..		
64-66	Практическое занятие по поддержанию чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита).	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с моющим средством и протирание сухой тряпкой. Убирание посуды в раковину и протирание плиты после использования. Соблюдение последовательности при выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по приготовлению пищи. Уборка помещения кухни: вытирание стола, подметание и др..	3	
67-69	Жарка продукта (жарка оладьев).	Включение и выключение плиты. Наливание на сковороду растительного масла, удерживая бутылку с маслом и ложку (используемую в качестве мерки) над сковородой. Выкладывание теста на сковороду до того, как сковорода сильно нагреется. Установка времени приготовления оладьев на таймере в соответствии с рецептом. Определение готовности блюда по сигналу таймера. Использование лопатки с длинной не нагревающейся ручкой для переворачивания и снимания оладьев со сковороды.	3	
70-73	Практическое занятие по жарке оладьев.	Знание (соблюдение) правил гигиены при жарке оладьев. Соблюдение техники безопасности при жарке оладьев. Соблюдение последовательности действий при жарке оладьев: включение электрической плиты, наливание масла, постановка сковороды на конфорку, выкладывание теста на сковороду, установка таймера на определенное время, переворачивание оладьев, выключение электрической плиты, снимание оладьев.	4	
74-77	Практическое занятие по жарке оладьев (в вафельнице).	Знание (соблюдение) правил гигиены при жарке оладьев. Соблюдение техники безопасности при жарке оладьев. Соблюдение последовательности действий при жарке оладьев (в вафельнице): включение вафельницы, смазывание поверхности маслом, наливание теста на нагреваемую поверхность вафельницы, установка таймера на определенное время, выключение вафельницы, снимание оладьев.	4	
78	Выпекание кондитерских	Соблюдение последовательности действий при выпекании кондитерских изделий (кекс):	3	

- 8 0	изделий (кекс).	включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание теста на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки.		
III четверть			**5 2**	
8 1 - 8 3	Практическое занятие по выпеканию кондитерских изделий (кекс).	Соблюдение последовательности действий при выпекании кондитерских изделий (кекс): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание теста на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Применение готового теста для кексов.	3	
8 4 - 8 6	Подготовка к приготовлению блюда «Шоколадные маффины».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шоколадные маффины». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шоколадные маффины». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шоколадные маффины». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шоколадные маффины».	3	
8 7 - 9 0	Практическое занятие по выпеканию блюда «Шоколадные маффины».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Шоколадные маффины». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шоколадные маффины».	4	
9 1 - 9 3	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Оливье»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Выбор продуктов (вареный картофель, вареная морковь, консервированный горошек, соленый огурец, вареные яйца, вареная колбаса, майонез). Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Оливье»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Оливье»».	3	
9 4 - 9 6	Практическое занятие по варке овощей для блюда «Салат «Оливье»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) овощей. Соблюдение последовательности действий при варке овощей. Соблюдение техники безопасности при варке овощей.	3	

97-99	Практическое занятие по нарезке продуктов для блюда «Салат «Оливье»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезке продуктов для блюда «Салат «Оливье»». Нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, соблюдая технику безопасности.	3	
100-103	Практическое занятие по приготовлению блюда «Салат «Оливье»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Оливье»»: выбор продуктов (вареный картофель, вареная морковь, консервированный горошек, соленый огурец, вареные яйца, вареная колбаса, майонез), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей и яиц, открывание банок (консервированный горошек, огурцы), нарезка овощей кубиками, добавление соли, майонеза, перемешивание продуктов. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Оливье»».	4	
Раздел «Уборка территории»				
104-106	Уборка снега (сгребание).	Сгребание снега снеговой лопатой или скребком, например, от центра площадки к обочине, от края тротуара к другому краю и др. Постановка рук на черенке лопаты: захват одной рукой черенка снизу, другой сверху. Умение ставить совок лопаты перед собой и двигать лопату вперёд при сгребании снега. Удалении слежавшегося снега скребком, увеличивая нажим на скребок.	3	
107-109	Практическое занятие по уборке снега (сгребание).	Сгребание снега снеговой лопатой или скребком, например, от центра площадки к обочине, от края тротуара к другому краю и др. Постановка рук на черенке лопаты: захват одной рукой черенка снизу, другой сверху. Умение ставить совок лопаты перед собой и двигать лопату вперёд при сгребании снега. Удалении слежавшегося снега скребком, увеличивая нажим на скребок.	3	
Раздел «Уход за вещами»				
Ручная стирка				

110-112	Выведение пятен на скатерти (знаки по уходу за изделием).	Соблюдение правила техники безопасности при выведении пятен на скатерти. Соблюдение последовательности действий при выведении пятен на скатерти: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание скатерти, застирывание скатерти, полоскание скатерти, выжимание скатерти, вывешивание скатерти на просушку.	3	
113-116	Практическое занятие по выведению пятен на скатерти.	Выведение пятен на скатерти, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при выведении пятен на скатерти: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание скатерти, застирывание скатерти, полоскание скатерти, выжимание скатерти, вывешивание скатерти на просушку.	4	
Машинная стирка.				
117-119	Стирка сезонной одежды (знаки на ярлыке одежды).	Стирка сезонной одежды. Изучение знаков на ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	3	
120-122	Практическое занятие по изучению знаков на ярлыках сезонной одежды.	Рассмотрение знаков на ярлыках сезонной одежды. Определение режима стирки. Создание коллажа по уходу за сезонной одеждой.	3	

123-126	Практическое занятие по стирке сезонной одежды.	Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке белья. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке сезонной одежды: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима для деликатной стирки, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	4	
Глажение утюгом.				
127-129	Глажка одежды из разных типов ткани (знаки на ярлыке одежды).	Глажка одежды из разных типов ткани. Знаки на ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание одежды на гладильной доске, смачивание одежды водой, движения руки с утюгом, складывание одежды. Знание (соблюдение) техники безопасности при работе с утюгом.	3	
130-132	Практическое занятие по глажке одежды из разных типов ткани.	Глажка одежды из разных типов ткани, соблюдая технику безопасности. Знаки на ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание одежды на гладильной доске, смачивание одежды водой, движения руки с утюгом, складывание одежды.	3	
		IV четверть	**38**	
133-135	Чистка одежды (чистка пиджака щеткой).	Удаление грязи с сухой поверхности пиджака. Использование щётки с ворсом, проведение щёткой несколько раз по загрязненной поверхности пиджака. Перемещение щётки по всей поверхности пиджака.	3	
Уход за обувью.				
136-138	Средства для чистки обуви (различение).	Знание (различение) средств для чистки обуви. Знакомство с различными средствами для чистки обуви и специальными чистящими приспособлениями: щеткой различной жесткости, фланелевых и шерстяных тряпочек, поролоновой и металлизированной губкой. Различение средств для чистки обуви. Правила ухода за	3	

		обувью.		
139-141	Практическое занятие по выбору чистящего средства для обуви.	Выбор чистящего средства для обуви. Соблюдение правил ухода за обувью.	3	
142-144	Чистка ботинок.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви (ботинок). Соблюдение последовательности действий при чистке ботинок: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	3	
145-147	Практическое занятие по чистке ботинок.	Определение необходимости чистки (мытья) ботинок по видимым загрязнениям (грязь, пыль). Соблюдение последовательности действий при мытье ботинок: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание ботинок. Соблюдение последовательности действий при чистке ботинок: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.	3	
Раздел «Уборка помещения»				
Уборка мебели.				
148-150	Чистка мягкой мебели. Чистка сильных загрязнений на мягкой мебели.	Чистка сильных загрязнений на мягкой мебели. Соблюдение последовательности действий при влажной чистке поверхностей мягкой мебели: чистка поверхностей мягкой мебели пылесосом, обработка поверхностей мягкой мебели хлопковой тканью (смоченной в растворе из тёплой воды и стирального порошка и тщательно отжатой), ожидание полного высыхания обивки.	3	
151-	Специальные средства для чистки сильных загрязнений мягкой мебели.	Применение специальных средств для чистки сильных загрязнений мягкой мебели. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании	3	

153		специального средства для чистки сильных загрязнений мягкой мебели		
154-157	Практическое занятие по чистке сильных загрязнений мягкой мебели.	Чистка сильных загрязнений мягкой мебели, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при влажной чистке сильных загрязнений на мягкой мебели: чистка поверхностей мягкой мебели пылесосом, обработка сильных загрязнений на мягкой мебели хлопковой тканью (смоченной в растворе из тёплой воды и тщательно отжатой), использование согласно инструкции специального средства для чистки мягкой мебели, ожидание полного высыхания обивки, чистка мягкой мебели пылесосом (для удаления остатков чистящих средств).	4	
Уборка пола.				
158-160	Мытье пола с покрытием из ламината.	Мытье пола с покрытием из ламината. 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. Применение специального средства для напольных покрытий из ламината.	3	
161-163	Практическое занятие по мытью пола с покрытием из ламината.	Мытье пола с покрытием из ламината, соблюдая технику безопасности. 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. Применение специального средства для напольных покрытий из ламината.	3	
Мытье стекла (зеркала).				
1	Мытье окна.	Мытье окна. Соблюдение	3	

64-166		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.		
167-170	Практическое занятие по мытью окна.	Мытье окна, соблюдая технику безопасности. 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.	4	

11 класс

№	**Тема урока**	**Характеристика видов деятельности учащихся**	**Кол-во часов**	**Дата**
I четверть			**41**	
1-3	Вводное занятие «Уют и красота в нашем доме».	Расширение представления о способах создания уюта в доме.	3	
Раздел «Покупки»				
4-6	Планирование покупок (составление списка необходимых вещей).	Составление списка покупок. Составление списка покупок на сезон. Составление списка покупок одежды.	3	
7-9	Нахождение нужного товара в магазине (магазин одежды).	Составление списка покупок одежды. Нахождение нужного товара в магазине одежды в соответствии со списком.	3	

10-12	Складывание покупок одежды в сумку. Последовательность действий при расчете на кассе в магазине одежды.	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 (проверка чека).	3	
13-15	Раскладывание купленной одежды по местам.	Раскладывание покупок по местам хранения. Раскладывание одежды в ящики комода и на полки шкафа. Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения.	3	
16-19	Практическое занятие по раскладыванию купленной одежды по местам.	Раскладывание покупок по местам хранения. Раскладывание одежды в ящики комода и на полки шкафа. Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения.	4	
Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»				
Обращение с посудой				
20-22	Сервировка новогоднего стола.	Выбор посуды и столовых приборов для сервировки новогоднего стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке новогоднего стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	3	
23-26	Практическое занятие по сервировке новогоднего стола.	Соблюдение последовательности действий при сервировке новогоднего стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	4	
Обращение с бытовыми приборами.				
27-29	Электровафельница (выпекание вафель, уход после применения электроприбора).	Применение электровафельницы по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании электровафельницы. Виды электровафельниц. Выпекание вафель. Уход после применения электроприбора.	3	
3	Практическое занятие	Применение электровафельницы по	4	

0 - 3 3	по выпеканию вафель и уходу после применения электровафельницы.	назначению, обращение с бытовым прибором. Выпекание вафель, соблюдая технику безопасности. Уход после применения электроприбора.		
3 4 - 3 7	Кухонный комбайн (разновидности кухонных комбайнов, обращение с бытовым прибором).	Кухонный комбайн. Виды кухонных комбайнов. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании кухонного комбайна.	4	
3 8 - 4 1	Практическое занятие по различению кухонного комбайна по видам, обращению с кухонным комбайном.	Кухонный комбайн. Виды кухонных комбайнов. Различение бытового прибора по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании кухонного комбайна.	4	
II четверть			**3 9**	
4 2 - 4 4	Использование кухонных электроприборов, соблюдая правила техники безопасности (повторение).	Соблюдение правил техники безопасности при использовании кухонных электроприборов. Создание коллажа по правилам техники безопасности при использовании кухонных электроприборов (дополнение).	3	
4 5 - 4 7	Хранение посуды и бытовых приборов. Различные способы хранения(повторение).	Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при складывании в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д. Сортировка столовых приборов при раскладывании в лоток. Хранение бытовых приборов. Бытовые приборы (миксер, кухонный комбайн) хранятся в разобранном виде.	3	
4 8 - 5 1	Практическое занятие по хранению посуды и бытовых приборов (повторение).	Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при складывании в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д. Сортировка столовых приборов при раскладывании в лоток. Хранение бытовых приборов. Бытовые приборы (миксер, кухонный комбайн) хранятся в разобранном виде. Знание (соблюдение) правил гигиены при использовании посуды.	4	

Раздел «Приготовление пищи»				
Приготовление блюда.				
52-55	Обработка и резание ножом продуктов (нарезание картофеля в форме полосок (соломка)).	Мытье картофеля. Правила безопасности при работе с кухонным ножом и овощечисткой (при первичной обработке картофеля). Чистка картофеля. Нарезание картофеля в форме полосок (соломка).	4	
56-59	Практическое занятие по поддержанию чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита) (повторение).	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с моющим средством и протирание сухой тряпкой. Убирание посуды в раковину и протирание плиты после использования. Соблюдение последовательности при выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по приготовлению пищи. Уборка помещения кухни: вытирание стола, подметание и др..	4	
60-62	Жарка продукта (жарка картофеля).	Включение и выключение плиты. Наливание на сковороду растительного масла, удерживая бутылку с маслом и ложку (используемую в качестве мерки) над сковородой. Выкладывание картофеля на сковороду. Установка времени приготовления жаренного картофеля на таймере в соответствии с рецептом. Определение готовности блюда по сигналу таймера. Использование лопатки с длинной не нагревающейся ручкой для переворачивания и снимания жаренного картофеля со сковороды.	3	
63-66	Практическое занятие по жарке картофеля.	Жарка картофеля, соблюдая технику безопасности. Знание (соблюдение) правил гигиены при жарке картофеля. Соблюдение последовательности действий при жарке картофеля: включение электрической плиты, наливание масла, постановка сковороды на конфорку, выкладывание картофеля на сковороду, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание картофеля, выключение электрической плиты, снимание картофеля со сковороды.	4	

67-69	Выпекание запеканок (творожная запеканка).	Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	3	
70-73	Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».	4	
74-77	Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».	Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».	4	
78-80	Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с вишней».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».	3	
III четверть			**52**	

81-84	Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с вишней».	Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней».	4	
85-88	Подготовка к приготовлению блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Выбор продуктов (пропаренный рис, крабовые палочки, свежие огурцы, вареные яйца, консервированная кукуруза, сметана, майонез, соль). Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	4	
89-92	Практическое занятие по варке риса и яиц для блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) риса и яиц. Соблюдение последовательности действий при варке риса. Соблюдение последовательности действий при варке яиц. Соблюдение техники безопасности при варке риса и яиц.	4	
93-96	Практическое занятие по нарезке продуктов для блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при нарезке продуктов для блюда «Салат «Оливье»». Нарезка продуктов кубиками, соблюдая технику безопасности.	4	
97-100	Практическое занятие по приготовлению блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом»: выбор продуктов (пропаренный	4	

		рис, крабовые палочки, свежие огурцы, вареные яйца, консервированная кукуруза, сметана, майонез, соль), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), варка риса, очистка вареных яиц, открывание банок (консервированная кукуруза), нарезка яиц, крабовых палочек и огурцов, добавление соли, сметаны и майонеза, перемешивание продуктов.		
Раздел «Уборка территории»				
101-103	Уборка снега (перебрасывание снега). Перебрасывание снега лопатой за пределы расчищаемой территории.	Сгребание снега снеговой лопатой или скребком, например, от центра площадки к обочине, от края тротуара к другому краю и др. Постановка рук на черенке лопаты: захват одной рукой черенка снизу, другой сверху. Умение ставить совок лопаты перед собой и двигать лопату вперёд при сгребании снега. Удалении слежавшегося снега скребком, увеличивая нажим на скребок. Перебрасывание снега лопатой за пределы расчищаемой территории.	3	
104-107	Практическое занятие по уборке снега (перебрасыванию снега).	Сгребание снега снеговой лопатой или скребком, например, от центра площадки к обочине, от края тротуара к другому краю и др. Постановка рук на черенке лопаты: захват одной рукой черенка снизу, другой сверху. Умение ставить совок лопаты перед собой и двигать лопату вперёд при сгребании снега. Удалении слежавшегося снега скребком, увеличивая нажим на скребок. Перебрасывание снега лопатой за пределы расчищаемой территории.	4	
Раздел «Уход за вещами»				
Ручная стирка				
108-110	Отбеливание одежды (знаки на ярлыке одежды).	Соблюдение правила техники безопасности при отбеливании одежды. Соблюдение последовательности действий при отбеливании одежды: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание одежды, застирывание одежды, полоскание одежды, выжимание одежды, вывешивание одежды на просушку.	3	

1 1 1 - 1 1 4	Практическое занятие по отбеливанию одежды.	Отбеливание одежды, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при отбеливании одежды: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание одежды, застирывание одежды, полоскание одежды, выжимание одежды, вывешивание одежды на просушку.	4	
Машинная стирка.				
1 1 5 - 1 1 7	Стирка штор (знаки по уходу за изделием).	Стирка штор. Изучение знаков на ярлыке изделия. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	3	
1 1 8 - 1 2 1	Практическое занятие по изучению знаков на ярлыках текстильных изделий.	Рассмотрение знаков на ярлыках текстильных изделий. Определение режима стирки. Создание коллажа по уходу за текстильными изделиями.	4	
1 2 2 - 1 2 5	Практическое занятие по стирке текстильных изделий.	Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке текстильных изделий. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке текстильных изделий: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима для деликатной стирки, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	4	
Глажение утюгом.				
1 2 6 - 1	Глажка штор (знаки по уходу за изделием).	Глажка штор, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при глажении штор: установка гладильной доски, выставление температурного режима,	3	

28		подключение утюга к сети, раскладывание штор на гладильной доске, смачивание штор водой, движения руки с утюгом, вывешивание штор.		
129-132	Практическое занятие по глажке штор.	Глажка штор, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при глажении штор: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание штор на гладильной доске, смачивание штор водой, движения руки с утюгом, вывешивание штор.	4	
IV четверть			**38**	
133-136	Чистка одежды (чистка пиджака роликом).	Удаление грязи с сухой поверхности пиджака. Использование щётки с липкой поверхностью (ролика) для удаления пуха, волокон. Перемещение щётки с липкой поверхностью (ролика) по всей поверхности пиджака.	4	
Уход за обувью.				
137-139	Уход за обувью (чистка замшевых ботинок).	Знание различных средств для чистки обуви и специальных чистящих приспособлений: щетки различной жесткости, фланелевые и шерстяные тряпочки, поролоновая и металлизированная губки. Правила ухода за замшевой обувью.	3	
140-142	Чистка замшевых ботинок.	Просушивание замшевых ботинок. Соблюдение последовательности действий при чистке замшевых ботинок: открывание тюбика с аэрозолем, распыление аэрозоля на ботинок, распределение аэрозоля по всей поверхности ботинка, использование специальной щётки для замшевой обуви.	3	
143-146	Практическое занятие по чистке замшевых ботинок.	Определение необходимости чистки замшевых ботинок по видимым загрязнениям (грязь, пыль). Просушивание замшевых ботинок. Соблюдение последовательности действий при чистке замшевых ботинок: открывание тюбика с аэрозолем, распыление аэрозоля на ботинок, распределение аэрозоля по всей	4	

		поверхности ботинка, использование специальной щётки для замшевой обуви.		
Раздел «Уборка помещения»				
Уборка мебели.				
147-150	Уход за полированной мебелью. Чистящие средства и полироли для ухода за мебелью.	Соблюдение последовательности действий при полировании и уходе за поверхностью мебели. Специальные полироли для ухода за корпусной мебелью (масляные, восковые, комбинированные). Применение специальных полиролей для корпусной мебели. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании специальных полиролей для корпусной мебели.	4	
151-154	Практическое занятие по полировке корпусной мебели.	Соблюдение последовательности действий при полировании и уходе за поверхностью мебели. Специальные полироли для ухода за корпусной мебелью (масляные, восковые, комбинированные). Применение специальных полиролей для корпусной мебели, соблюдая технику безопасности.	4	
Уборка пола.				
155-158	Мытье пола с разным напольным покрытием.	Мытье пола с разным напольным покрытием. 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. Применение специальных средств для разных напольных покрытий.	4	
159-162	Практическое занятие по мытью пола с разным напольным покрытием.	Мытье пола с разным напольным покрытием, соблюдая технику безопасности. 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. Применение специальных средств для разных напольных покрытий.	4	
Мытье стекла (зеркала).				
1	Мытье стеклянного	Мытье стеклянного журнального столика.	4	

63-166	журнального столика.	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянного журнального столика: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье журнального столика, вытирание журнального столика, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.		
167-170	Практическое занятие по мытью стеклянного журнального столика.	Мытье стеклянного журнального столика, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянного журнального столика: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье журнального столика, вытирание журнального столика, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	4	

12 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			**50**
1-4	Вводное занятие «Уют и красота в нашем доме» (создание коллажа).	Расширение представления о способах создания уюта в доме (создание коллажа).	4
5-8	Нахождение нужного товара в магазине (магазин электроники).	Составление списка покупок одежды. Нахождение нужного товара в магазине одежды в соответствии со списком.	4
9-1	Последовательность действий при расчете на кассе в магазине	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата	4

2	электроники.	товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, хранение чека (гарантия на товар).	
13-16	Транспортировка товара.	Виды транспортировки товара. Соблюдение правил при транспортировке товара.	4
17-20	Практическое занятие по транспортировке товара.	Виды транспортировки товара. Соблюдение правил при транспортировке товара.	4
21-24	Тематическая сервировка стола.	Выбор посуды и столовых приборов для тематической сервировки стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при тематической сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	4
25-29	Практическое занятие по тематической сервировке стола.	Соблюдение последовательности действий при тематической сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.	5
30-33	Электровафельница (выпекание вафельного печенья, уход после применения электроприбора).	Применение электровафельницы по назначению, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании электровафельницы. Виды электровафельниц. Выпекание вафельного печенья. Уход после применения электроприбора.	4
34-37	Практическое занятие по выпеканию вафельного печенья и уходу после применения электровафельницы.	Применение электровафельницы по назначению, обращение с бытовым прибором. Выпекание вафельного печенья, соблюдая технику безопасности. Уход после применения электроприбора.	4

38-41	Практическое занятие по выпеканию омлета и уходу после применения электровафельницы.	Применение электровафельницы по назначению, обращение с бытовым прибором. Выпекание омлета, соблюдая технику безопасности. Уход после применения электроприбора.	4
42-45	Кухонный комбайн (обращение с бытовым прибором).	Кухонный комбайн. Виды кухонных комбайнов. Применение кухонного комбайна, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании кухонного комбайна.	4
46-50	Практическое занятие по использованию кухонного комбайна.	Кухонный комбайн. Виды кухонных комбайнов. Применение кухонного комбайна, обращение с бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при использовании кухонного комбайна.	5
II четверть			**46**
51-54	Использование кухонных электроприборов, соблюдая правила техники безопасности (повторение).	Соблюдение правил техники безопасности при использовании кухонных электроприборов. Создание коллажа по правилам техники безопасности при использовании кухонных электроприборов (дополнение).	4
55-58	Хранение посуды и бытовых приборов (организация хранения посуды и бытовых приборов).	Организация хранения посуды и бытовых приборов. Приспособления для хранения посуды и бытовых приборов. Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при складывании в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д. Сортировка столовых приборов при раскладывании в лоток. Хранение бытовых приборов. Бытовые приборы (миксер, кухонный комбайн) хранятся в разобранном виде.	4
59-63	Практическое занятие по хранению посуды и бытовых приборов (организация хранения посуды и бытовых приборов).	Организация хранения посуды и бытовых приборов. Приспособления для хранения посуды и бытовых приборов. Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при складывании	5

		в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д. Сортировка столовых приборов при раскладывании в лоток. Хранение бытовых приборов. Бытовые приборы (миксер, кухонный комбайн) хранятся в разобранном виде.	
64-67	Подготовка к приготовлению блюда «Блины».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Блины». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Блины». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Блины». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Блины».	4
68-71	Приготовление (жарка) блюда «Блины».	Соблюдение последовательности действий при жарке блинов: включение электрической плиты, наливание масла, постановка сковороды на конфорку, наливание теста половником, прокручивание в руках ручки сковороды (чтобы разровнять тесто по основанию), поджаривание блина до золотистой корочки (в среднем по времени 20-25 секунд, с одной стороны), переворачивание блина, выключение электрической плиты, снимание блина со сковороды.	4
72-75	Практическое занятие по поддержанию чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита) (повторение).	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с моющим средством и протирание сухой тряпкой. Убирание посуды в раковину и протирание плиты после использования. Соблюдение последовательности при выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по приготовлению пищи. Уборка помещения кухни: вытирание стола, подметание и др..	4
76-79	Практическое занятие по приготовлению блюда «Блины».	Приготовление блюда «Блины», соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при жарке блинов: включение электрической плиты, наливание масла, постановка сковороды на конфорку, наливание теста половником, прокручивание в руках ручки сковороды (чтобы разровнять тесто по основанию), поджаривание блина до золотистой	4

		корочки (в среднем по времени 20-25 секунд, с одной стороны), переворачивание блина, выключение электрической плиты, снимание блина со сковороды.	
80-83	Приготовлению начинки для блюда «Блины».	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления начинки для блюда «Блины». Соблюдение последовательности действий при приготовлении начинки для блюда «Блины». Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении начинки для блюда «Блины».	4
84-88	Практическое занятие по приготовлению начинки для блюда «Блины» (приготовление разных начинок).	Выбор продуктов и инвентаря для приготовления начинки для блюда «Блины». Соблюдение последовательности действий при приготовлении начинки для блюда «Блины». Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении начинки для блюда «Блины».	5
89-92	Выпекание запеканок (запеканка из макарон).	Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (запеканка из макарон): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	4
93-96	Подготовка к приготовлению блюда «Запеканка из макарон».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Запеканка из макарон». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Запеканка из макарон». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Запеканка из макарон». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Запеканка из макарон».	4
III четверть			**62**
97-10	Практическое занятие по выпеканию блюда «Запеканка из макарон».	Соблюдение последовательности действий при выпекании блюда «Запеканка из макарон»: включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму),	4

0		постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Запеканка из макарон».	
101-104	Подготовка к приготовлению блюда «Запеканка из макарон с сосисками».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Запеканка из макарон с сосисками». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Запеканка из макарон с сосисками». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Запеканка из макарон с сосисками». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Запеканка из макарон с сосисками».	4
105-108	Практическое занятие по выпеканию блюда «Запеканка из макарон с сосисками».	Соблюдение последовательности действий при выпекании блюда «Запеканка из макарон с сосисками»: включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Запеканка из макарон с сосисками».	4
109-112	Подготовка к приготовлению блюда «Запеканка из макарон с творогом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Запеканка из макарон с творогом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Запеканка из макарон с творогом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Запеканка из макарон с творогом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Запеканка из макарон с творогом».	4
113-1	Практическое занятие по выпеканию блюда «Запеканка из макарон с творогом».	Соблюдение последовательности действий при выпекании блюда «Запеканка из макарон с творогом»: включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на	4

16		противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Запеканка из макарон с творогом».	
117-120	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Мимоза»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Выбор продуктов (вареный картофель, вареная морковь, вареные яйца, рыбные консервы, твердый сыр, майонез, соль). Выбор кухонного инвентаря (салатница, тёрка, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Мимоза»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	4
121-124	Практическое занятие по варке овощей и яиц для блюда «Салат «Мимоза»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) овощей и яиц. Соблюдение последовательности действий при варке овощей (морковь, картофель). Соблюдение последовательности действий при варке яиц. Соблюдение техники безопасности при варке овощей и яиц.	4
125-128	Практическое занятие по натиранию на тёрке продуктов для блюда «Салат «Мимоза»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при натирании на тёрке продуктов для блюда «Салат «Мимоза»». Разминание рыбной консервы вилкой. Соблюдение техники безопасности при натирании продуктов.	4
129-132	Практическое занятие по приготовлению блюда «Салат «Мимоза»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»»: выбор продуктов (вареный картофель, вареная морковь, вареные яйца, рыбные консервы, твердый сыр, майонез, соль), выбор кухонного инвентаря (салатница, тёрка, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей и яиц, открывание банок (рыбные консервы), измельчение на терке овощей,	4

		сыра и яиц, разминание рыбной консервы вилкой, сборка слоеного салата, смазывание каждого слоя майонезом. Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	
133-136	Выведение пятен на одежде (знаки на ярлыке одежды).	Соблюдение правил техники безопасности при выведении пятен на одежде. Соблюдение последовательности действий при выведении пятен на одежде: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание одежды, застирывание одежды, полоскание одежды, выжимание одежды, вывешивание одежды на просушку.	4
137-140	Практическое занятие по выведению пятен на одежде.	Выведение пятен на одежде, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при выведении пятен на одежде: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание одежды, застирывание одежды, полоскание одежды, выжимание одежды, вывешивание одежды на просушку.	4
141-144	Стирка покрывал и пледов (знаки по уходу за изделием).	Стирка покрывал и пледов. Изучение знаков на ярлыке изделия. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	4
145-148	Практическое занятие по изучению знаков на ярлыках текстильных изделий (повторение).	Рассмотрение знаков на ярлыках текстильных изделий. Определение режима стирки. Создание коллажа по уходу за текстильными изделиями (повторение и дополнение).	4
14	Практическое занятие по стирке покрывал и	Стирка покрывал и пледов, соблюдая технику безопасности. Соблюдение	4

9-152	пледов.	последовательности действий при машинной стирке текстильных изделий: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, засыпание порошка, установка программы и температурного режима для деликатной стирки, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, вывешивание белья на просушку.	
153-155	Глажка покрывала (знаки по уходу за изделием).	Глажка покрывала, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при глажке покрывала: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание штор на гладильной доске, смачивание штор водой, движения руки с утюгом, складывание покрывала.	3
156-158	Практическое занятие по глажке покрывала (знаки по уходу за изделием).	Глажка покрывала, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности действий при глажке покрывала: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание штор на гладильной доске, смачивание штор водой, движения руки с утюгом, складывание покрывала.	3
IV четверть			**46**
159-162	Чистка одежды (чистка костюма).	Удаление грязи с сухой поверхности костюма. Использование щётки с ворсом, проведение щёткой несколько раз по загрязненной поверхности костюма. Перемещение щётки по всей поверхности костюма. Использование щётки с липкой поверхностью (ролика) для удаления пуха, волокон. Перемещение щётки с липкой поверхностью (ролика) по всей поверхности костюма.	4
163-16	Уход за обувью (чистка замшевых ботинок, повторение).	Знание различных средств для чистки обуви и специальных чистящих приспособлений: щетки различной жесткости, фланелевые и шерстяные тряпочки, поролоновая и металлизированная губки. Правила ухода за замшевой обувью.	3

5			
166-169	Чистка замшевых ботинок (разные виды загрязнений).	Просушивание замшевых ботинок. Соблюдение последовательности действий при чистке замшевых ботинок: открывание тюбика с аэрозолем, распыление аэрозоля на ботинок, распределение аэрозоля по всей поверхности ботинка, использование специальной щётки для замшевой обуви.	4
170-173	Практическое занятие по чистке замшевых ботинок (разные виды загрязнений).	Определение необходимости чистки замшевых ботинок по видимым загрязнениям (грязь, пыль). Просушивание замшевых ботинок. Соблюдение последовательности действий при чистке замшевых ботинок: открывание тюбика с аэрозолем, распыление аэрозоля на ботинок, распределение аэрозоля по всей поверхности ботинка, использование специальной щётки для замшевой обуви.	4
174-177	Уход за мебелью из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой.	Соблюдение последовательности действий при уходе за поверхностью мебели из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой. Специальные средства для ухода за корпусной мебелью из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании специальных средств для ухода за корпусной мебелью из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой.	4
178-181	Практическое занятие по уходу за мебелью из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой	Соблюдение последовательности действий при уходе за поверхностью мебели из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой. Специальные средства для ухода за корпусной мебелью из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика, стекла и с текстильной обивкой. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании специальных средств для ухода за корпусной мебелью из разных материалов: натурального дерева, МДФ, пластика,	4

		стекла и с текстильной обивкой.	
182-185	Мытье пола после ремонта.	Мытье пола после ремонта. Соблюдение последовательности действий при мытье пола после ремонта: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, мытье разводов на полу (повторение процедуры), просушивание мокрых тряпок.	4
186-189	Практическое занятие по мытью пола после ремонта.	Мытье пола после ремонта. Соблюдение последовательности действий при мытье пола после ремонта: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, мытье разводов на полу (повторение процедуры), просушивание мокрых тряпок.	4
190-193	Мытье зеркальной дверцы шкафа.	Мытье зеркальной дверцы шкафа. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркальной дверцы шкафа: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье дверцы, вытирание дверцы, мытье зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.	4
194-197	Практическое занятие по мытью зеркальной дверцы шкафа.	Мытье зеркальной дверцы шкафа. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркальной дверцы шкафа: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье дверцы, вытирание дверцы, мытье зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.	4
198-200	Уход за уборочным инвентарем.	Маркировка места хранения уборочного инвентаря. Раскладывание инвентаря в соответствии с маркировкой. Чистка, мытьё, протирание инвентаря после использования. Соблюдение правил техники безопасности.	3
2	Практическое занятие	Уход за уборочным инвентарем, соблюдая	4

0 1 - 2 0 4	по уходу за уборочным инвентарем.	правила техники безопасности. Маркировка места хранения уборочного инвентаря. Раскладывание инвентаря в соответствии с маркировкой. Чистка, мытьё, протирание инвентаря после использования.	