## **PACCMOTPEHO**

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

## **УТВЕРЖДАЮ**

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

## 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 хозяйственнобытовой 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, сюжетноролевые 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 - 5 часов 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	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	год
	часов в					
	неделю					
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

1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному

конструктивному взаимодействию с взрослыми и сверстниками

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

## 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		
- выполняет задание по образцу		
-выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки		
- 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.			
	371	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.			
7	Бытовые приборы. Миксер.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер,			
8	Бытовые приборы. Тостер.	миксер, тостер, электрический чайник, комбайн,			
9	Бытовые приборы.	холодильник и др.).			
	Электрический чайник.	Знание правил техники безопасности при пользовании			
10	Бытовые приборы. Кухонный	электробытовым прибором.			
	комбайн.	Соблюдение последовательности действий при			
11	Бытовые приборы. Холодильник.	пользовании электробытовым прибором.			
12	Бытовые приборы.	Мытье бытовых приборов.			
	Электроплита.	Хранение бытовых приборов.			
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.				
1		Продукты питания.			
1	Напитки. Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао,			
2	Напитки. Чай.	лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по			
3	Напитки. Сок.	упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.			
4	Напитки. Какао.				
5	Напитки. Лимонад.				
6	Напитки. Компот.				
7	Напитки. Квас.				
8	Напитки. Кофе.				
9	Молочные продукты. Молоко.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко,			
10	Молочные продукты. Йогурт.	йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по			
11	Молочные продукты. Творог.	упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание			
12	Молочные продукты. Сметана.	(соблюдение) правил хранения молочных продуктов			
13	Молочные продукты. Кефир.				
14	Молочные продукты. Масло.				
15	Молочные продукты.				
	Мороженное.				
16	Мясные продукты готовые к	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к			
	употреблению. Колбаса.	употреблению (колбаса, ветчина) и требующих			
17	Мясные продукты готовые к	обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина,			
	употреблению. Ветчина.	баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш).			

18	Мясо. Свинина.	Знакомство со способами обработки (приготовления)
19	Мясо. Говядина.	мясных продуктов.
20	Мясо. Баранина.	Знание (соблюдение) правил хранения мясных
21	Мясо. Птица.	продуктов.
22	Мясные продукты, требующие	продуктов:
22	обработки (приготовления).	
	Сосиска.	
23	Мясные продукты, требующие	-
23	обработки (приготовления).	
	Сарделька.	
24	Мясные продукты, требующие	-
2-	обработки (приготовления).	
	Котлета.	
25	Мясные продукты, требующие	-
23	обработки (приготовления).	
	Фарш.	
26	Рыбные продукты готовые к	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к
	употреблению. Крабовые	употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба
	палочки.	(копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки
27	Рыбные продукты готовые к	(приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка),
	употреблению. Консервы.	рыбная котлета, рыбный фарш).
28	Рыбные продукты готовые к	Знакомство со способами обработки (приготовления)
	употреблению. Рыба (копченая,	рыбных продуктов.
	соленая, вяленая).	Знание (соблюдение) правил хранения рыбных
29	Рыбные продукты, требующие	продуктов.
	обработки (приготовления).	
	Мясо (филе) рыбы.	
30	Рыбные продукты, требующие	7
	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
34	Мучные изделия готовые к	к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки,
	употреблению. Хлеб.	баранки, сухари) и требующих обработки
35	Мучные изделия готовые к	(приготовления) (макаронные изделия (макароны,
	употреблению. Батон.	вермишель, рожки).
36	Мучные изделия готовые к	Знакомство со способами обработки (приготовления)
	употреблению. Пирожок.	мучных изделий.
37	Мучные изделия готовые к	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.
	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
43	Крупы. Рис.	употреблению (консервированная фасоль, кукуруза,
44	Крупы. Пшено.	горошек, свежий горох) и требующих обработки
45	Крупы. Горох.	(приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы,
46	Крупы. Фасоль.	бобовые)
47	Крупы. Перловка.	Знакомство со способами обработки (приготовления)
48	Бобовые, готовые к	круп и бобовых.
	употреблению.	Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.
	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,
53	Кондитерские изделия. Печенье.	печенье, пирожное, конфета, шоколад).
54	Кондитерские изделия.	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских
	Пирожное.	изделий.
55	Кондитерские изделия. Конфета.	
56	Кондитерские изделия. Шоколад.	
57	Овощи.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень),
58	Фрукты.	сада (фрукты, ягоды).
59	Пряная зелень.	Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание,
		консервирование).
		Знание правил хранения овощей (фруктов).
	П	риготовление блюда.
60	Правила гигиены при	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении
	приготовлении пищи.	пищи.
61	Выбор продуктов, необходимых	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов,
	для приготовления блюда.	необходимых для приготовления блюда.
62	Выбор инвентаря, необходимого	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор инвентаря,
	для приготовления блюда.	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	Подготовка к приготовлению блюда. Перемешивание
	ложкой (венчиком, миксером,	продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).
	блендером).	
69	Варка продуктов.	Обработка продуктов.
1		Соблюдение последовательности действий при варке

l I		
		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	Поддержание чистоты рабочего места в процессе
	места.	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,
7.	П	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,
7.	210	перемешивание продуктов.
76	Жарка котлет.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности
		действий при приготовлении котлет: выбор продуктов
		(полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного
ı		инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание

включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, синмание котлет.			масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду,
переворачивание котлет, выключение электрической плиты, симание котлет.			1 2
Ручная стирка.   Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Закачивание белья. Зактирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья вывешивание белья. Выкимание белья. Вывешивание белья выбор моющего средства, определение количества моющего средства, определение количества моющего средства, определение количества моющего средства, закачивание белья, зактирывание белья, полоскание белья, выявещивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывещивание белья, полоскание белья, коптейнер для заксивания порошка, панель с кнопками запуска машины (отделение для загрузки белья, коптейнер для заксивания порошка, панель с кнопками запуска машины порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (наприме и выпимание белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и выпимание белье, закрывание дверцы машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины, температурного режима, мытье и сушка машины, высыпание порошка, установка программы и температурного режима, загрек машины, отключение машины, вынимание белья, закрывание дверцы машины, вынимание белья, закрывание белья перед стиркой, закладывание белья, загичение состанных частей утнога (подошва установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утнога к сети, раскладывание белья подой, движения руки с утногом, складывание белья и одсжды. Соблюдение последовательности действий при мытье белья и одсжды. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание потеменные прежи несей поверхности ботинка, закрывание тобика с кремом.  Уборка номещения.  Уборка нобисие крема по всей поверхности ботинка, закрывание тюбика с кре			=
<ul> <li>Наполнение емкости водой. Выбор моющего ередства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Вывепивание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывепивание белья на просушку. Соблюдение последовательноги действий при ручной стиркс: паполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, застирывание белья на просушку. Чистка одежды.</li> <li>Машиппая стирка.</li> <li>Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительноги стирки). Сортировка белья перед стиркой (папример): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и перетяная ткашь, постельное и кухопное белье. Закладывание и выимание белья и машины.</li> <li>Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машиный стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрыващие дверым машины, вынимание белья, установка программы и температурного режима, запуск машины, установка программы и температурного режима, запуск машины, дотключение машины, вынимание белья, установка программы и температурного режима, запуск машины, дотключение машины, вынимание белья.</li> <li>Вывещивание одежды на «плечики».</li> <li>Складывание белья.</li> <li>Вывещивание одежды на «плечики».</li> <li>Соблюдение последовательности действий при глажении белья и одежды.</li> <li>Облюдение последовательности действий при прижение белья и одежды.</li> <li>Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряткой, прогирание обуви сухой тряткой, просупшание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тобика с кремом.</li> <li>Уборка помешения.</li> <li>Уборка поверхности стола остатков еды и мусора.</li> <li>Уборка помешения.</li> <li>Уборка с по</li></ul>			плиты, снимание котлет.
Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Зактирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Выжимание белья. Выкимание белья. Выкимание белья. Выкимание белья выбор моющего средства, определение количества моющего средства, определение количества моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, вывещивание белья и просушку. Чистка одежды.  2 Машинная стирка.  Различение составных частей стиральной машины (отделение для заклядыя порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткапь, постельное и кухопное белье. Закладывание и вышимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машиный установка программы и температурного режима, закрывание дверцы машины, насыпание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.  3 Глажепие употом.  4 Складывание белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, вынимание белья. Валичение составных частей утгога (подошва утога, напур, регулятор гемпературногор (подошва утога, напур, регулятор гемпературного подошва утога, напур, регулятор гемпературного дежима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья и одежды.  5 Вывешивание одежды на белья перед стиркой, кладывание белья и одежды. Соблюдение последовательности действий при имытье обуви клажной тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, просушивание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой, просушивание тряпки, протирание обуви соткрывание тобика с кремом, панесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинок, закрывани			
редства. Замачивание белья. Вывешивание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание белья, вывимание белья, вывешивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья па просушку. Чистка одежды.  Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, папсль с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и перстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытьс и сушка машины. Тоблюдение последовательности действий при машиный согращения последовательности действий при машины, закрывание делья, закрывание делья перед стиркой, закладывание белья, закрывание делья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпания порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, закрывание делья порограммы и температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при тажении белья водой, движения руки с утогом, складывание белья нодожды.  З Глажение утогом.  Различение составных частей утога (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: частей утогом, складывание белья на гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утога к сети, раскладывание белья на гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утога к сети, раскладывание белья на гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утога к сети, раскладывание белья на гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утога к сети, раскладые обрязи гладильной доски, выставление температурного режима, подключени	1	Ручная стирка.	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства.
Полоскание белья. Вывешивание белья в просушку. Соблюдение постедовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, вывешивание белья на просушку. Чистка одежды.    Различение составных частей стиральной машины (отделение для заспащия порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температурки от 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 супка машины. Соблюдение последовательности действий при машипной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, закрывание дверцы машины, выпимание белья.    Тлажешие утюгом.			
белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, полоскание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Чистка одежды.  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 инерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и супка машины. Соблюдение последовательности действий при машиной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, выпимание белья.  Вывешивание одежды на информации фелья установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение упота к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утогом, складывание белья водой, движения руки с утогом, складывание белья водой, движения руки с утогом, складывание белья на расдывной доске, смачивание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытьс обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви сухой тряпкой. Просупивание обуви сухой тряпкой. Просупивание обуви сухой тряпкой. Просупивание обуви сухой тряпкой. Просупивание обряи с сболь, смене последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распредение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.  Уборка и поверхности стола остатков еды и мусора.			
действий при ручпой стирке: паполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количетыем моющего средства, замачивание белья, заматирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Чистка одежды.  Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, папель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, клопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухопное белье. Закладывание и выпимание белья из мащины.  Установка программы и температурного режима. Мытье и супка 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.  Вывешивание белья.  Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температурыю го режима, запуск машины, отключение машины, 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 юдой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание обуви намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распредлеление крема по всей поверхности ботинка, патиращие поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распредление крема по всей поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.  Уборка помещения.			
выбор моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, полоскание белья, кывыешивание белья, полоскание белья, кывыешивание белья на просушку. Чистка одежды.  Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, папель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (папример): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяпая ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и выпимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при мапинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья, закрывание дверцы машины, кывимание белья, закрывание белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверщы машины, вынимание белья, закрывание белья перед стиркой, закладывание белья, штур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажснии белья установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сеги, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья водой, движения руки с утюгом, складывание обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряткой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви обуви влажной тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогирание обуви сухой тряпкой, прогиранения.  Уборка помещения.			<u> </u>
моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выяжимание белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (папример): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткапь, постельное и кухопное 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, вынимание белья, закрывание дверцы машины, вынимание белья, установка программы и температурного режима, запуск машины, сталочение машины, вынимание белья.  Вывешивание одежды на «плечики».  Тлажение утюгом.  4 Складывание белья.  Вывешивание одежды на «плечики».  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 бозуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви: открывание тюбика с кремом, нанесеение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинок, закрывание тюбика с кремом.  5 Уборка помещения.  Уборка помещения.			
белья, полоскание белья, выжимание белья, вывещивание белья на просушку. Чистка одежды.  Различение составных частей стиральной машины (отделение для загружи белья, контейнер для засыпания порошка, папель с кпопками запуска машипы и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и щетное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины.  Установка программы и температурното 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.  Вывепивание белья.  Тлажение утюгом.  Различение составных частей утюга (подошва утюга, штур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: памачивание с откимание тряпки, протирание белья в одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: памачивание с откимание тряпки, протирание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом.  Соблюдение поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.  Тобика с кремом.  Уборка помещения.			
Белья на просушку. Чистка одежды.			
<ul> <li>№ Машинная стирка.</li> <li>Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска мапины 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.</li> <li>Установка программы и температурного режима. Мытье и супка мапины. Соблюдение последовательности действий при мапинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы мапины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.</li> <li>Тлажение утюгом.</li> <li>Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульвернзатора).</li> <li>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.</li> <li>Уход за обувью.</li> <li>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.</li> <li>Уборка помещения.</li> <li>Уборка поверхности стола остатков еды и мусора.</li> </ul>			
(отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, папісль с кпопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (папример): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и выпимание 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, выпимание белья, закрывание дверцы машины, выпимание белья, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, выпимание белья.  Вывешивание обелья.  Различение составных частей угюга (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 и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тупога к сети, раскладывание белья и одежды. Соблюдение последовательности действий при мытье 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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	2	Mayyyyyag amymya	
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 мащины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, наклание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.  3 Глажение утюгом.  4 Складывание белья.  5 Вывешивание одежды на «плечики».  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.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание белья на гладильной доске, смачивание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание обуви. Соблюдение последовательности действий при тистке обуви: открывание обуви. 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.  Уборка мебели.  Уборка номещения.	2	імашинная стирка.	
регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерсяная 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.  Вывешивание белья.  Вывешивание одежды на «плечики».  Соблюдение последовательности действий при глажении белья установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой. Просушивание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряпкой протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тьобика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, актрывание тьобика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинок, а карывание тьобика с кремом.  Уборка мебели.			
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 утгогом. Различение составных частей утгога (подошва утгога, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утгога к сети, раскладывание белья и гладильной доске, смачивание белья и одежды.  6 Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: намачивание обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тьобика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тьобика с кремом.  Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			<del>*</del>
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.  4 Складывание белья.  Бывепшвание одежды на «плечики».  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.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой. Просушивание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тобика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.  Уборка момещения.  Уборка момещения.  Уборка моверхности стола остатков еды и мусора.			
ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из мащины.  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.  Вывешивание белья.  Тлажение утюгом.  Вывешивание белья.  Вывешивание одежды на «плечики».  Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тупки, 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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
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, выгимание белья.  Вывешивание белья.  Вывешивание одежды на «плечики».  Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доски, выставление белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.  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 тьобика с кремом.  Уборка помещения.  Уборка помещения.			
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 и одежды.  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.  Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			· ·
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.  4 Складывание белья.  5 Вывешивание одежды на «плечики».  5 Вывешивание одежды на прастичение 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.  6 Уход за обувью.  6 Уход за обувью.  Cоблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви: намачивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тобика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.  Уборка помещения.  Уборка помещения.			Установка программы и температурного режима.
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. 4 Складывание белья.  Вывешивание одежды на «плечики».  Бане индечики».  Вывешивание одежды на обелья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья и одежды.  Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание 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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			Мытье и сушка машины. Соблюдение
закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.  7			
установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.  7			
3         Глажение утюгом.         Различение составных частей утюга (подошва утюга,           4         Складывание белья.         шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).           5         Вывешивание одежды на «плечики».         Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.           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.         Уборка помещения.           1         Уборка мебели.         Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
3         Глажение утюгом.         Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).           5         Вывешивание одежды на «плечики».         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.           6         Уход за обувью.         Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, 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.           Vборка мебели.         Уборка помещения.           1         Уборка мебели.			
4Складывание белья.шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).5Вывешивание одежды на «плечики».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.6Уход 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.1Уборка мебели.Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.		7	
<ul> <li>Бывешивание одежды на «плечики».</li> <li>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.</li> <li>Уход за обувью.</li> <li>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.</li> <li>Уборка помещения.</li> <li>Уборка мебели.</li> </ul>		,	- ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` `
«плечики».       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.         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.       Уборка помещения.         1       Уборка мебели.			
температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.  5 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.	5		_
раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.  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.		«плечики».	· ·
белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.  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.			- · · ·
белья и одежды.  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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			= -
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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	6	Уход за обувью	
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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
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.  Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
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.  Уборка мебели.  Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.  Уборка помещения.  1 Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			открывание тюбика с кремом, нанесение крема на
тюбика с кремом.  Уборка помещения.  1 Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
Уборка помещения.           1         Уборка мебели.         Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			
1 Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.			1
	1	Уборка мебели.	,
			Вытирание поверхности мебели. Соблюдение
последовательности действий при мытье поверхностей			последовательности действий при мытье поверхностей

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 в определенное место, заметание 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; выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; выключение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выпивание 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.  Тобрка территории.  Уборка бытового мусора.		1	
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 бытового мусора.  Подметание территории.			мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок,
предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.  2 Подметание пола.  Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора из 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 и отжимание тряпки, мытье пола, выливание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание моющего средства в воду, добавление окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мыть водой, добавление мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.  Уборка бытового мусора.  Подметание территории.			
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, вылирание стекла, вылирание использованной воды.         5       Мытье стекла (зеркала).       Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание стекла, выливание использованной воды.         Уборка бытового мусора.       Подметание территории.			
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, мытье рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, выгирание стекла, выливание использованной воды.  5 Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора.			интерьера по местам, выливание использованной воды.
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, мыть водой, добавление моющего средства в воду, мыть водой, добавление моющего средства в воду, мыть вытирание рамы, мыть стекла, выливание использованной воды.  Тобрка территории.	2	Подметание 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, мытье водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, выливание использованной воды.  Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора.  Подметание территории.			1
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.  Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, выпивание использованной воды.  Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора.  Подметание территории.			последовательности действий при подметании пола:
<ul> <li>Уборка пылесосом.</li> <li>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.</li> <li>Мытье пола.</li> <li>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.</li> <li>Мытье стекла (зеркала).</li> <li>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.</li> <li>Уборка территории.</li> <li>Уборка бытового мусора.</li> <li>Подметание территории.</li> </ul>			сметание мусора в определенное место, заметание
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, мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытья водой, добавление использованной воды.  Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора.  Подметание территории.			мусора на совок, высыпание мусора в урну.
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.	3	Уборка пылесосом.	Различение основных частей пылесоса. Подготовка
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.  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.			
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.			Соблюдение последовательности действий при уборке
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.  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.  Подметание территории.			пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка
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.			регулятора мощности, включение (вставление вилки в
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.			розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности,
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.			выключение (поворот рычага; нажатие кнопки;
<ul> <li>Мытье пола.</li> <li>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.</li> <li>Мытье стекла (зеркала).</li> <li>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.</li> <li>Уборка территории.</li> <li>Уборка бытового мусора.</li> <li>Подметание территории.</li> </ul>			вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных
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.  **Yборка территории**  1 Уборка бытового мусора.  Подметание территории.			деталей пылесоса.
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.	4	Мытье пола.	Соблюдение последовательности действий при мытье
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.  5 Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора. Подметание территории.			пола: наполнение емкости для мытья пола водой,
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.			добавление моющего средства в воду, намачивание и
<ul> <li>Мытье стекла (зеркала).</li> <li>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.</li> <li>Уборка территории.</li> <li>Уборка бытового мусора.</li> <li>Подметание территории.</li> </ul>			отжимание тряпки, мытье пола, выливание
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.			использованной воды, просушивание мокрых тряпок.
моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.  Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора.  Подметание территории.	5	Мытье стекла (зеркала).	Соблюдение последовательности действий при мытье
мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.  Уборка территории.  1 Уборка бытового мусора. Подметание территории.			окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление
использованной воды.           Уборка территории.           1         Уборка бытового мусора.         Подметание территории.			моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы,
Уборка территории.           1         Уборка бытового мусора.         Подметание территории.			мытьё стекла, вытирание стекла, выливание
1 Уборка бытового мусора. Подметание территории.			использованной воды.
			Уборка территории.
2 Стребание трави и пистиев Стребание трави и пистиев	1	Уборка бытового мусора.	Подметание территории.
	2	Сгребание травы и листьев.	Сгребание травы и листьев.
3 Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за	3	Уборка снега	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за
уборочным инвентарем.			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	<u>Баллы</u>	<u> Характеристика</u>	
<u>Нг</u>	0	Ребенок не выполняет действие, отмечается негативная реакция	
<u>Hp</u>	<u>1</u>	Ребенок не выполняет действие, отмечается нейтральная реакция	
Пр	<u>2</u>	Ребенок не выполняет действие, отмечается положительная реакция	
<u>311</u>	<u>3</u>	«выполняет действие со значительной физической помощью, действует с педагогом «рука в руке»	
<u>Чп</u>	<u>4</u>	«выполняет действие с частичной физической помощью»	
Π	<u>5</u>	«выполняет задание по подражанию», глядя на педагога повторяет действие	
<u>O</u>	<u>6</u>	«выполняет действие по образцу» (педагог предъявляет образец (инструкцию), ребенок самостоятельно воспроизводит алгоритм действия)	
Сш	<u>7</u>	«выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки»	
<u>+</u>	<u>8</u>	«выполняет действие самостоятельно без ошибок»	

## Планирование покупок и выбор места совершения покупок.

Цель: оценить умение планировать покупки и выбирать место совершения покупок

<u>Материалы и оборудование</u>: 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» / «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.

<u>Цель</u>: оценить умение ориентироваться в расположении отделов магазина, находить нужный товар в магазине.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение рассчитываться на кассе.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение раскладывать продукты в места хранения.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить сформированность представления о напитках.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить сформированность представления о молочных продуктах.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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)?». 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)». 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)». 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.

<u>Цель</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить сформированность представления о кондитерских изделиях.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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)» / «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.

<u>Цель</u>: 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)» / «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.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение мыть поверхности мебели.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение работать с пылесосом во время уборки.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение мыть пол.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение мыть окно.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение подметать территорию.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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.

<u>Цель</u>: оценить умение ухаживать за уборочным инвентарем.

<u>Материалы и оборудование</u>: 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) обуч	нения			
Учебный предмет (корре	кционный курс)			
Дата проведения текущей	й аттестации			
Педагог, осуществляющи	ий текущую аттестацию			
		Оценка результат	гов наблюдения	
Параметры оценивания		1 полугодие	2 полугодие	
Задание 1. Планирование	е покупок и выбор места			
совершения покупок				
Планирование покупок	показывает / показывает и			
и выбор места	называет магазин, в котором			
совершения покупок	будет покупать продукты			
	показывает / показывает и			
	называет отделы магазина, в			
	которых будет покупать			
	продукты:			

		1
	хлеб	
	молоко	
	колбаса	
	яблоки	
	капуста	
	макароны	
	расположении отделов магазина,	
нахождение нужного тог	вара в магазине	
Ориентация в	находит отделы магазина для	
расположении отделов	покупки продуктов	
магазина, нахождение	находит нужный товар в	
нужного товара в	магазине	
магазине		
Задание 3. Взвешивание	товара в магазине	
Взвешивание товара в	складывает продукты в пакет	
магазине		
	выкладывает пакет с продуктами	
	на весы	
	выбирает нужную кнопку на	
	выоирает 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 кас		
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. Раскладывани	ве продуктов в места хранения
Раскладывание продуктов в	хлеб кладет в хлебницу
места хранения	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) обуч	нения			
Учебный предмет (корре	кционный курс)			
Дата проведения текущей	й аттестации			
Педагог, осуществляющи	ий текущую аттестацию			
		Оценка результа	тов наблюдения	
Параметры оценивания		1 полугодие	2 полугодие	
Продукты питания				
Задание 1. Представлени	е о напитках			
Представление о	показывает / показывает и			
напитках	называет напитки:			
	вода			
	чай			
	сок			

	какао	
	компот	
	кофе	
	показывает / показывает и	
	называет упаковки с напитками:	
	вода	
	чай	
	сок	
	какао	
	компот	
	кофе	
Задание 2. Представлени	е о молочных продуктах	
Представление о	показывает /показывает и	
молочных продуктах	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. Представлен	ие о мясных продуктах	
Представление о	показывает / показывает и	
мясных продуктах	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. Представлен	ие о рыбных продуктах	
Представление о	показывает / показывает и	
рыбных продуктах	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. Представлени		
Представление о	показывает / показывает и	
мучных изделиях	называет мучные изделия:	
	хлеб	
	батон	
	пирожок	
	булочка	
	сушки	
	баранки	
	сухари	
	макароны	
	вермишель	

	рожки	
	POWEN	
	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. Представлени	ие о кондитерских изделиях	
1		
Препотавление о	показывает / показывает и	
Представление о		
кондитерских изделиях	называет кондитерские изделия:	
	торт	
	печенье	
	пирожное	
	конфета	
	шоколад	
	показывает / показывает и	
	называет места хранения	
	кондитерских изделий	
Задание 7. Представлени		
задание 7. предетавлени	те о крупал и ососым	
H	/	
Представление о	показывает / показывает и	
крупах и бобовых	называет крупы и бобовые:	
	фасоль	
	бобы	
	горошек	
	кукуруза	
	свежий горох	
	3 2 P 3	
	греча	
	1 pe 10	
	nuc	
	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	ООООВЫХ		
Приготовление пищи			
2ология 1 2-голого	T FUENCY I HAV WAVEAUGE		
задание 1. знание прави.	л гигиены при приготовлении		
пищи			
Знание правил гигиены	показывает / показывает и		
_	называет правила гигиены при		
при приготовлении	приготовлении пищи:		
пищи	мыть руки перед приготовлением		
	пищи		
	надевать фартук		
	падовать фартук		
	покрывать волосы косынкой		
	(колпаком)		
Залание 2. Выбор продук	стов и инвентаря, необходимого		
	-		
для приготовления блюд	a		
Выбор продуктов и	показывает / показывает и		
инвентаря,	называет продукты для		
необходимого для	приготовления бутерброда с		
	маслом и сыром:		
приготовления	батон		
бутерброда			
	сыр		
	масло		
	показывает / показывает и		
	называет предметы посуды и		
	кухонного инвентаря,		
	необходимые для приготовления		
	бутерброда:		
	разделочная доска		
	тарелка		
	1		
<u> </u>	1	1	1

	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 пр	родуктов	
Обработка продуктов	моет огурец	
	чистит овощечисткой	
	нарезает кольцами	
	нарезает полукольцами	
2	натирает на терке	
Задание 4. Варка продун	cra	
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) обуч	чения		
Учебный предмет (корре	кционный курс)		
Дата проведения текуще	й аттестации		
Педагог, осуществляющи	ий текущую аттестацию		
		Оценка результатов наблюдения	
Параметры оценивания		1 полугодие	2 полугодие
Уборка помещения			
Залание 1. Уборка с пове	рхности стола мусора, вытирание		
поверхности стола	r		
Уборка с поверхности	сметает щеткой остатки еды и		
стола мусора,	мусора в емкость для мусора		
вытирание поверхности стола	намачивает и отжимает тряпку		
	вытирает поверхность стола влажной тряпкой		
	вытирает поверхность стола сухой тряпкой		
	соблюдает последовательность действий при уборке стола		
Задание 2. Мытье поверх	ностей 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 г	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 о	сновных частей пылесоса и	
подготовка пылесоса к р	работе	
Различение основных частей пылесоса и	показывает / показывает и называет основные части пылесоса:	
подготовка пылесоса к работе	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 пыл	есосом	
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	177	
Задание 1. Уборка быт	ового мусора на улице	
Уборка бытового мусора на улице	надевает перчатки	
мусора на улице	собирает бытовой мусор в ведро	
	высыпает мусор в специальный контейнер для мусора	
	соблюдает последовательность	
	действий во время уборки	
	бытового мусора	
Задание 2. Подметание	, i	
Подметание	подметает обозначенный участок	
территории	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 л	истьев и травы	
Сгребание листьев и травы	сгребает листья и траву:	
1	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 снег	ra	
Уборка снега	сгребает снег от центра	
1	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 убор	рочным инвентарем	
Уход за уборочным инвентарем	очищает лопату от снега	
mbontapen	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 унаковке, по шету, по вкусу, по запаху.  16-18 Напитки. Сок.  Узнавание (различение) напитка квас, кофе). Узнавание напитка по унаковке, по писту, по вкусу, по запаху.  19-21 Напитки. Лимопад.  Узнавание (различение) папитков (вода, чай, сок, како, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по унаковке, по пвету, по вкусу, по запаху.  19-21 Уборка снега с Уборка снега, стребание снега, перебрасывание систа.  З четверть (30ч.)  Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  3-4 Молочные продукты. Кефир.  Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  5-6 Молочные продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  5-6 Молочные продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  7-9 Кондитерские узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожнос).  10-12 Кондитерские узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожнос).  10-12 Кондитерские узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, пюколад).  16-20 Продукты питания. Узнавание (различение) молитерских изделий, разначения мучных хранения мучных хранения мучных изделий, готовых к унотреблению (хлеб, батон, пирожок, мунотреблению, хлеб. Мука и мучных изделий, готовых к унотреблению (хлеб, батон, пирожок, мунотреблению, хлеб. Мучные изделия изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) мужи и мучных изделий, готовых к унотреблению (хлеб, батон, пирожок, мунотреблению, хлеб. батон, пирожок, мунотреблению. Хлеб. Мучные изделия изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) мужи и мучных изделий, готовых к унотреблению (хлеб, батон, пирожок, мунотреблению, хлеб.			1	
16-18   Напитки. Сок.   Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квае, кофе). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, закао, лимонад, компот, квае, кофе). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, закао, лимонад, компот, квае, кофе). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, закао, лимонад, компот, квае, кофе). Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Уборка снега с территории.   3 четверть (30+1)   1-2   Молочные продукты.   Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Сметана.   Узнавание (различение) молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) кондитерских изделий дражнов, продуктов.   Узнавание (различение) кондитерских изделий знаделия. Печенье.   Сторт, печенье, пирожное).   Сметария.   Сторт, печенье, пирожное).   Сметария.   Сметария.   Сторт, печенье, пирожное).   Сметария.			какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
19-21 Напитки. Лимонад.   Напитка по упаковке, по пвету, по вкусу, по запаху.   Заказо, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание   Напитка по упаковке, по пвету, по вкусу, по запаху.   Заказо, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание   Севта перебрасывание   Папитка по упаковке, по пвету, по вкусу, по запаху.   Заказо, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание   Севта.   Перитории.   Зачетверть (ЗФт.)   Периториуктов по упаковке, по прету, по вкусу, по запаху. Занание (себподещие) правил хранения молочных продуктов.   Занавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по прету, по вкусу, по запаху. Занание (себподещие) правил хранения молочных продуктов.   Периториуктов.   Занавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по прету, по вкусу, по запаху. Занание (себподещие) правил хранения молочных продуктов.   Занавание (различение) копдитерских изделий зачеленя. Тогр, (тогр, печенье, пирожное).   Занавание (различение) копдитерских изделий зачеленя.   Заченье (тогр, печенье, пирожное).   Занавание (различение) копдитерских изделий зачение изделия. Печенье. (тогр, печенье, пирожное).   Занавание (различение) копдитерских изделий зачення фуктов.   Занавие правил хранения правил хранения правил хранения фуктов. Занание правил хранения правил хранение (различение) фуктов. Занание правил хранение) правих хранение правил хранение (различение) правил хранение правил зачение) правил хранения правил хранение правил хранение правих к употреблению (Занание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовык к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   Запание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовык к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   Запание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка,				
19-21   Напитки. Лимопад.   Узнавалие (различение) папитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнававние папитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	16-18	Напитки. Сок.	<u> </u>	3
19-21 Напитки. Лимонад.   Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимопад, компот, квас, кофе). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимопад, компот, квас, кофе). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимопад, компот, квас, кофе). Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимопад, компот, квас, кофе). Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по прету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Окощитерские изделия. Порт, продуктов.   Окощитерские изделия. Печещье. (правличение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).   Окощитерские изделия. Свефета, пюколад.   Окощитерские изделия (различение) молочных правил уранения молочных продуктов.   Окощитерские изделия (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).   Окощитерские изделий (торт, печенье, пирожное).   Окощитерские изделия (различение) муки и имучных изделий, 1 отовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Хлеб.   Окощитерский изделий, 1 отовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Хлеб.   Окомена, сумки, баранки, сухари).   Окомена, сумки, изделий, 1 отовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сумки, баранки, сухари).   Окомена, сумки, баранки, сукари).   Окомена, сумки, баранки, сусари).   Окомена, сумки, баранки, сусари).   Окомена, сумки, ба				
Какао, лимонад, комнот, квас, кофе). Узнавание напитка по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.				
Налитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.   3	19-21	Напитки. Лимонад.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	3
22-24			какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
Территории.   Сенета.   З четверть (30ч.)			напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
3 четверть (30ч.)   1-2   Молочные продукты. Молоко.   Узнавание (различение) молочных продуктов по долукты. Кефир.   Узнавание (различение) молочных продуктов по долукты. Кефир.   Узнавание (различение) молочных продуктов по долукты. Кефир.   Узнавание (различение) молочных продуктов по долуктов.   Сметана.   Узнавание (различение) молочных продуктов по длаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Сметана.   Узнавание (различение) молочных продуктов по длаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Сметана.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное.   Сторт, печеные (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).   Сторт, печенье, пирожное.   Сторт, печеные (различение) кондитерских изделий (торт, печеные (различение) овощей. Знание правил хранения морощей. Мытье овощей. Знание правил хранения орощей. Мытье овощей. Знание правил хранения орощей. Мытье орощей. Знание правил хранения орощей. Мытье орощей. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов. Знание правил хранения мучных изделий.   Стотовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, барапки, сухари).   Знавание (соблюдение) правил хранения мучных изделий,   Стотовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, барапки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий,   Стотовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, барапки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий,   Стовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, барапки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных издел	22-24	Уборка снега с	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание	3
1-2 Молочные продукты. Молоко.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).   3 (торт, печенье, пирожное).   4 (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные, пирожное).   4 (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные, пирожное).   4 (торт, печеные) (торт, печеные, пирожное).   4 (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные, пирожное).   4 (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные) (торт, печеные, пирожное).   5 (торт, печеные) (т		территории.	снега.	
Молоко. Упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  3-4 Молочные продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  5-6 Молочные продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов по унаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  7-9 Копдитерские Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).  10-12 Кондитерские Изделия. Печенье. (торт, печенье, пирожное).  13-15 Кондитерские Изделия. Конфета, пюколад).  16-20 Продукты питания. Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, пюколад).  16-20 Продукты питания. Узнавание (различение) овощей. Знание правил оронии. Узнавание (различение) фруктов. Знание правил оронии. Узнавание (различение) фруктов. Знание правил оронии. Узнавание (различение) фруктов. Знание правил орония и мучных изделий, готовых к употреблению (знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, 1 готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, 2 готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, 1 готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, 1 готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. 4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3 нание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.			3 четверть (30ч.)	
Сеоблюдение   правил хранения молочных продуктов.   2   3-4   Молочные продукты.   Узнавание (различение) молочных продуктов   10   2   3   3   4   4 четверть (24ч.)   3   3   3   4   3   4   4 четверть (24ч.)   3   3   4   4 четверть (24ч.)   3   4 четверть (24ч.)   3   3   4   4 четверть (24ч.)   3   3   4   4 четверть (24ч.)   3   3   4   4 четверть (24ч.)   3   3   3   3   3   3   3   3   3	1-2	Молочные продукты.	Узнавание (различение) молочных продуктов по	2
Продуктов.   Продуктов.   Развание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил храпения молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил храпения молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Развание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).   По-12 Кондитерские изделия. Торт, пирожное.   Развание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.   Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.   Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.   Развание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.)   Продукты питания.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.)   Тотовых к употреблению (занание правил зранения фруктов. Мытье фруктов.   Развание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (занание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (различение) муки и мучных изделий, готовые к употреблению. (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2 готовые к употреблению. (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2 готовые к употреблению. (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2 готовые к употреблению. (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2 готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2 готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, супики, баранки, сухари).   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   3 готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка.   2 готовые к употреблению (хлеб, батон, пир		Молоко.	упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание	
Продуктов.   Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   Сметана.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).     10-12 Кондитерские изделия. Торт, пирожное.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.   Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.).     16-20 Продукты питапия.   Узнавание (различение) овощей. Знапие правил хранения овощей. Мытье овощей.   3 кранения овошей. Мытье овощей.   21-25 Продукты питапия.   Узнавание (различение) овощей. Знапие правил хранения фруктов.   5 кранения фруктов.   Мытье фруктов.   26 Мука.   Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3 кранения мучных изделий, готовые к употреблению.   Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3 кранение (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2 кранение (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3 кранение (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   4 четверть (244.)   4 четверть (244.)   4 четверты (244.			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
З-4			, · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Кефир. Упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продукты. Узнавание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Том изделия. Торт, продуктов. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).  10-12 Кондитерские Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).  13-15 Кондитерские изделия. Печенье. (торт, печенье, пирожное).  13-16 Кондитерские изделия. Конфета, поколад. (конфета, пюколад). (конфета, пюкола	3-4	Молочные продукты.	1 7	2
Ссоблюдение   правил хранения молочных продуктов.   19-12		1 2	, , ,	
Продуктов.   Развание (различение) молочных продуктов по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.   3 (торт, печенье, пирожное).   10-12 Кондитерские изделия. Порт, пирожное.   Узнавание (различение) кондитерских изделий   3 (торт, печенье, пирожное).   4 (торт, печенье, пирожное).   3 (торт, печенье, пирожное).   3 (торт, печенье, пирожное).   4 (торт, печенье) муки и мучных изделий, потовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3 (торт, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3 (торт, пирожное).   4 (торт, печенье) муки и мучных изделий, потовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка. (торт, печенье) муки и мучных изделий, потовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка. (торт, печенье) муки и мучных изделий, потовых к употреблению (хлеб, бато		1 1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
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, печенье, пирожное).         Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).         3           10-12         Кондитерские изделия. Печенье. (торт, печенье, пирожное).         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. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).         2           29-30         Мучные изделия узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).         2           29-30         Мучные изделия узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).         2           3         Навание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).         3           4 четверть (24ч.) <t< td=""><td></td><td></td><td>, , ,</td><td></td></t<>			, , ,	
Сметана. Упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.  7-9 Кондитерские изделия. Торт, пирожное.  10-12 Кондитерские изделия. Печенье. (торт, печенье, пирожное).  13-15 Кондитерские изделия. Конфета, шоколад. (конфета, шоколад.)  16-20 Продукты питания. Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад.)  16-20 Продукты питания. Узнавание (различение) овощей. Знание правил хранения овощей. Мытье овощей. Знание правил узнавание (различение) фруктов. Знание правил орукты. Хранения оруктов. Мытье фруктов. Знание правил орукты. Хранения фруктов. Мытье фруктов. Знание правил узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  27-28 Мучные изделия узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, орлочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, орлочка, сушки, баранки, сухари).	5-6	Молочные продукты.	± *	2.
Соблюдение правил хранения молочных продуктов.   Узнавание (различение) кондитерских изделий   3 (торт, печенье, пирожное).			1 1	_
Продуктов.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).		Civici ana.		
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) фуктов. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов.         5           26         Мука.         Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.         2           27-28         Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.         2           29-30         Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка.         Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка.         2           29-30         Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка.         3           29-30         Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок) булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (со			1 2	
10-12   Кондитерские   Узнавание (различение) кондитерских изделий   3   (торт, печенье, пирожное).   3   (конфета, шоколад).   3   (конфета, шоколад).   5   (конфета, шоколад).   5   (торожное).   5   (т	7_9	Конпитерские		3
Пирожное.   Узнавание (различение) кондитерских изделий   3   13-15   Кондитерские изделия. Печенье.   Узнавание (различение) кондитерских изделий   3   13-15   Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.	1-2	-	, ,	3
10-12   Кондитерские изделия. Печенье.   Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное).   3   3   3   3   3   3   3   3   3		± ·	(торт, печенье, пирожное).	
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.   3   5   21-25   Продукты питания.   Узнавание (различение) фруктов.   3   3   5   21-25   Продукты.   Узнавание (различение) фруктов.   3   3   5   3   3   3   3   3   3   3	10_12	-	Vэнарание (разлицение) конлитерских излелий	3
13-15   Кондитерские изделия. Конфета, шоколад.	10-12	_	*	3
изделия. Конфета, шоколад.  16-20 Продукты питания. Овощи. Узнавание (различение) овощей. Знание правил хранения овощей. Мытье овощей.  21-25 Продукты питания. Фрукты. Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов. Знание правил хранения фруктов. Мытье фруктов.  26 Мука. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  27-28 Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  2 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3	12 15	* *		2
Поколад.   16-20   Продукты питания.   Узнавание (различение) овощей. Знание правил   5	13-13		4 / 1	3
Продукты питания. Овощи. Узнавание (различение) овощей. Знание правил овощи.		* '	(конфета, шоколад).	
Овощи.         хранения овощей. Мытье овощей.           21-25         Продукты питания. Фрукты.         Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения 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, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.         2           29-30         Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (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         Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3         3	16.20		Vovenovyce (managywayya) anaway 2yayya manyy	5
21-25         Продукты питания.         Узнавание (различение) фруктов. Знание правил хранения 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, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).         2           29-30         Мучные изделия готовые к употребление (различение) муки и мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. булочка, сушки, баранки, сухари).         2           Булочка.         Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.         2           4 четверть (24ч.)         4 четверть (24ч.)           1-3         Мучные изделия         Узнавание (различение) муки и мучных изделий,         3	10-20		= '	3
Фрукты.         хранения фруктов. Мытье фруктов.           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 (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Булочка.         3нание (соблюдение) правил хранения мучных изделий, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.         2           4 четверть (24ч.)         4 четверть (24ч.)         3           1-3         Мучные изделия         Узнавание (различение) муки и мучных изделий, з         3	21.25			<u> </u>
26 Мука.   Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2	21-25	1 2	, 111	3
готовых к употреблению (Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  27-28 Мучные изделия готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).  Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  29-30 Мучные изделия готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).  3 нание (различение) муки и мучных изделий, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).  Булочка. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3	26	10		1
Правил хранения мучных изделий.   2   27-28   Мучные изделия готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3нание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2   29-30   Мучные изделия готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).   3   2   2   2   2   2   2   2   2   2	26	Мука.		1
27-28 Мучные изделия готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Хлеб.   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   2			* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. булочка, сушки, баранки, сухари). Булочка. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3	07.00	) / ( ) / (		
употреблению. Хлеб. булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. булочка, сушки, баранки, сухари). Булочка. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3	27-28	1		2
Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  29-30 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 2 готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3				
29-30   Мучные изделия   Узнавание (различение) муки и мучных изделий,   2   готовые к   готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению.   булочка, сушки, баранки, сухари).   Булочка.   Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.   4 четверть (24ч.)   1-3   Мучные изделия   Узнавание (различение) муки и мучных изделий,   3		употреблению. Хлеб.		
29-30       Мучные изделия готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка.       5 улочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.       2 четверть (24ч.)         1-3       Мучные изделия       Узнавание (различение) муки и мучных изделий,       3			,	
готовые к готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, употреблению. Булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3				
употреблению. Булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. 4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3	29-30	1 -		2
Булочка.         Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.           4 четверть (24ч.)           1-3         Мучные изделия         Узнавание (различение) муки и мучных изделий,         3			* * *	
изделий.  4 четверть (24ч.)  1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3		-		
4 четверть (24ч.)           1-3         Мучные изделия         Узнавание (различение) муки и мучных изделий,         3		Булочка.	, 1	
1-3 Мучные изделия Узнавание (различение) муки и мучных изделий, 3			изделий.	
	1-3	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	3
		готовые к		

	употреблению	булочка, сушки, баранки, сухари).	
	Баранки. Сушки.	Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
		изделий.	
4-5	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари). Знание	
	Сухари.	(соблюдение) правил хранения мучных изделий.	
	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. Складывание одежды. Понятие	3
	Чистка одежды.	чистой и грязной одежды.	
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	Кол-во
		обучающихся	часов
		1 четверть (24ч.)	
1-2	Вводное занятие:	Различение видов деятельности, входящих в	2
	«Что такое	понятие «Домоводство».	
	домоводство?».		
3-4	Подметание	Подметание метлой.	2
	территории.		
5-9	Магазин.	Выбор места совершения покупок.	5
		Ориентация в расположении отделов магазина,	
		кассы и др.	
10-12	Посуда для	Различение предметов посуды для сервировки	3
	сервировки стола.	стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	
13-15	Накрывание на стол.	Выбор посуды и столовых приборов.	3
		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.	
16-18	Посуда для	Различение предметов посуды для приготовления	3
	приготовления	пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник,	
	пищи.	нож).	
19-21	Кухонные	Узнавание (различение) кухонных	3
	принадлежности.	принадлежностей (терка, венчик, овощечистка,	
		разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник,	
		лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	
22	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами.	1
	Блендер.	Различение бытовых приборов по назначению	
23	Бытовые приборы.	(блендер, миксер, тостер и др.).	1
	Миксер.	Знание правил техники безопасности при	
24	Бытовые приборы.	пользовании электробытовым прибором.	1
	Тостер.		
		2 четверть (24 ч.)	
1	Бытовые приборы.	Различение бытовых приборов по назначению	1
	Электрический	(блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и	
	чайник.	др.).	
2-3	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами. Хранение	2
	Холодильник.	продуктов в холодильнике. Раскладывание	
		продуктов в холодильнике.	
		Знание правил техники безопасности при	
		пользовании электробытовым прибором.	
4-5	Напитки. Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
6-7	Напитки. Чай.	какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	2
8-9	Напитки. Сок.	напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	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	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание	3
	территории	снега.	
	11 1	3 четверть (30ч.)	
1-2	Молочные	Узнавание (различение) молочных продуктов	2
_	продукты. Йогурт.	(молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло,	_
3-4	Молочные продукты.	мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по	2
	Творог.	запаху. Знание (соблюдение) правил хранения	-
5-6	Молочные продукты.	молочных продуктов.	2
	Сметана.		_
7-8	Молочные продукты.		2
, 0	Кефир.		<del>-</del>
9-10	Молочные продукты.		2
7 10	Масло.		<i>-</i>
11-12	Молочные продукты.		2
11-14	Мороженное.		<i>L</i>
	тиороженное.		

13-14	Кондитерские	Узнавание (различение) кондитерских изделий	2
	изделия. Торт,	(торт, печенье, пирожное). Знание (соблюдение)	
1.7.1.6	пирожное.	правил хранения кондитерских изделий.	
15-16	Кондитерские		2
17 10	изделия. Печенье.	Variation (management) management	2
17-18	Кондитерские изделия. Конфета,	Узнавание (различение) кондитерских изделий (конфета, шоколад).	2
	шоколад.	(конфета, шоколад).	
19-21	Продукты питания.	Узнавание (различение) овощей. Знание правил	3
	Овощи.	хранения овощей. Мытье овощей.	
22-24	Продукты питания.	Узнавание (различение) фруктов. Знание правил	3
	Фрукты.	хранения фруктов. Мытье фруктов.	
25-26	Мука	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
27-28	Мучные изделия	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	2
	готовые к	булочка, сушки, баранки, сухари).	
	употреблению. Хлеб.	Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
29-30	Мучные изделия	изделий.	2
	готовые к		
	употреблению.		
	Батон.		
1.2	) /	4 четверть (24ч.)	2
1-2	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
3-4	Булочка.	обработки (приготовления) (макаронные изделия	2
3-4	Мучные изделия готовые к	(макароны, вермишель, рожки) Знание (соблюдение) правил хранения мучных	2
	употреблению.	изделий.	
	Сушки.	изделии.	
5-6	Мучные изделия		2
	готовые к		_
	употреблению.		
	Баранки.		
7-8	Мучные изделия		2
	готовые к		
	употреблению.		
	Сухари.		
9-10	Мучные изделия,		2
	требующие		
	обработки		
	(приготовления).		
	Макаронные		
11 12	изделия.		2
11-12	Крупы. Греча.	Узнавание (различение) круп и бобовых	2
13-14	Крупы. Рис.	требующих обработки (приготовления) (греча, рис,	2
15-16	Крупы. Пшено.	пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение)	2
17-18	Крупы. Горох.	правил хранения круп и бобовых.	2
19-20	Крупы. Перловая.	V.5	2
21-24	Уборка бытового	Уборка территории.	4
	мусора.		

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности	К
		учащихся	0
			Л
			-
			В
			0
			ч
			a
			c
			0
			В
		I четверть	2
			4
1	Вводное занятие.	Различение видов деятельности, входящих в	3
-	«Что такое	понятие «Домоводство» (повторение и	
3	домоводство?»	дополнение содержания альбома).	
4	Посуда для	Различение предметов посуды для	3
-	сервировки стола	сервировки стола (тарелка, стакан, кружка,	
6	(различение	ложка, вилка, нож) самостоятельно.	
	предметов посуды		
	(самостоятельно)).		
7	Сервировка стола.	Выбор посуды и столовых приборов.	3
-		Раскладывание столовых приборов и	
9		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).	
1	Практическое	Соблюдение последовательности	3
0	занятие по	действий при сервировке стола:	
-	сервировке стола.	накрывание стола скатертью,	
1		расставление посуды, раскладывание	
2		столовых приборов, раскладывание	
		салфеток, расставление солонок и ваз,	
		расставление блюд (самостоятельно).	
1	Посуда для	Различение предметов посуды для	3
3	приготовления пищи	приготовления пищи (кастрюля, сковорода,	
-	(различение	чайник, половник, нож) самостоятельно.	
1	предметов посуды		

5	(самостоятельно)).		
1	Практическое	Выбор кухонной посуды для	3
6	занятие по выбору	приготовления различных блюд.	
-	посуды для		
1	приготовления		
8	пищи.		
1	Кухонные	Различение кухонных принадлежностей	3
9	принадлежности	(самостоятельно).	
-	(различение		
2	кухонных		
1	принадлежностей		
	(самостоятельно)).		
2	Практическое	Выбор кухонных принадлежностей для	3
2	занятие по выбору	приготовления различных блюд.	
-	кухонных		
2	принадлежностей.		
4	-1		
		II четверть	2
_		T	4
2	Чистая и грязная	Мытье и сушка посуды: очищение	3
5	посуда (мытье и	остатков пищи с посуды, замачивание	
2	сушка посуды).	посуды, протирание посуды губкой,	
7		чистка посуды, ополаскивание посуды,	
,		сушка посуды. Соблюдение действий	
		при мытье и сушке посуды.	
2	Практическое	Мытье и сушка посуды: очищение	3
8	занятие по мытью и	остатков пищи с посуды, замачивание	
-	сушке посуды.	посуды, протирание посуды губкой,	
3		чистка посуды, ополаскивание посуды,	
0		сушка посуды. Соблюдение действий	
		при мытье и сушке посуды.	
3	Электрический	Обращение с бытовым прибором.	3
1	чайник (кипячение	Применение по назначению. Знание	
-	воды в	(соблюдение) правил техники безопасности	
3	электрочайнике).	при пользовании электрическим чайником.	
3	Постояния	I Company and the second secon	2
3	Практическое занятие	Кипячение воды в электрочайнике,	3
4	по использованию электрочайника.	заваривание чая (рассыпной и пакетированный), соблюдение техники	
3	электрочаиника.	пакетированный), соблюдение техники безопасности при использовании	
6		электрочайника. Сервировка стола для	
		чаепития.	
3	Холодильник	Обращение с бытовым прибором.	3

7	(хранение продуктов в	Хранение продуктов в холодильнике	
-	холодильнике,	(продукты, которые необходимо хранить в	
3	раскладывание	холодильнике). Раскладывание продуктов в	
9	продуктов в	холодильнике. Знание (соблюдение)	
	холодильнике).	правил техники безопасности при	
4	Практическое занятие	пользовании холодильником. Обращение с бытовым прибором.	3
0	по использованию	Раскладывание продуктов в холодильнике.	3
_	холодильника.	Соблюдение правил соседства продуктов	
4	nonoginibilina.	при хранении в холодильнике. Соблюдение	
2		правил техники безопасности при	
		пользовании холодильником.	
4	Электрическая плита	Виды электрических плит и подбор	3
3	(виды электрических	посуды. Знание (соблюдение) правил	
-	плит и подбор	техники безопасности при пользовании	
4	посуды).	электрической плитой.	
5	• /		
4	Практическое	Подбор посуды для разных видов	3
6	занятие по подбору	электроплит. Соблюдение правил техники	
-	посуды для	безопасности при пользовании	
4	электроплиты.	электроплитой.	
8		<u> </u>	3
		III четверть	$\begin{bmatrix} 3 \\ 0 \end{bmatrix}$
4	Тостер (обращение с	Обращение с бытовым прибором.	2
9	бытовым прибором).	Применение тостера. Знание (соблюдение)	
_		правил техники безопасности при	
5		пользовании тостером.	
0		-	
5	Миксер (различение	Различение бытового прибора по	2
1	бытового прибора по	назначению, обращение с бытовым	
-	назначению,	прибором.	
5	обращение с бытовым		
2	прибором).		
5	Знание (соблюдение)	Знание (соблюдение) правил гигиены	2
3	правил гигиены при	при приготовлении пищи (создание	
5	приготовлении пищи	коллажа).	
4	(создание коллажа).		
5	Обработка и резание	Подготовка к приготовлению блюда.	3
5	ножом продуктов.	Выбор кухонного инвентаря (кухонный	
_	Нарезание овощей и	нож, овощечистка) для чистки и нарезания	
5	фруктов кубиками.	овощей и фруктов. Чистка овощей. Знание	
7	Ablution Klouwin.	(соблюдение) правил гигиены при	
		нарезании овощей и фруктов. Нарезание	

	1	anavyay y dayrena waxayaa ?	
		овощей и фруктов кубиками. Знание	
		(соблюдение) техники безопасности при	
		нарезании овощей и фруктов.	
5	Практическое	Выбор кухонного инвентаря (кухонный	3
8	занятие по обработке	нож, овощечистка) для чистки и нарезания	
-	и резанию ножом	овощей и фруктов. Чистка овощей. Знание	
6	овощей и фруктов	(соблюдение) правил гигиены при	
0	кубиками.	нарезании овощей и фруктов. Нарезание	
	кубиками.	овощей и фруктов кубиками, соблюдая	
		технику безопасности при работе с	
		кухонным инвентарем (кухонный нож,	
		овощечистка).	
6	Раскатывание теста.	Подготовка к приготовлению блюда.	2
1	т аскатывание теста.	Раскатывание теста (с середины, и	
1		постепенно приближаясь к краям). Знание	
6			
6 2		1	
2		раскатывании теста. Знание (соблюдение)	
		техники безопасности при раскатывании	
	-	теста.	4
6	Практическое	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
3	занятие по	раскатывании теста. Раскатывание теста (с	
_	раскатыванию теста.	середины, и постепенно приближаясь к	
6		краям), соблюдая технику безопасности	
6		при работе с кухонным инвентарем	
		(скалка).	
6	Перемешивание продуктов	Перемешивание продуктов ложкой	2
7	ложкой (венчиком).	(венчиком). Знание (соблюдение) правил	
-		гигиены при перемешивании продуктов	
6		ложкой (венчиком). Знание (соблюдение)	
8		техники безопасности при перемешивании	
		продуктов ложкой (венчиком).	
6	Практическое занятие по	Перемешивание продуктов одной ложкой,	4
9	перемешиванию продуктов	выполняя круговые движения, касаясь	
_	ложкой (венчиком).	ложкой дна емкости. Перемешивание	
7		продуктов двумя ложками, опускание	
2		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	
1			
7	Drawyo g ogressor	безопасности.	
7 3	Ручная стирка носков.		2

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

		интернара посилони понна продистор	
		интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание	
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
		, ,	
		(соблюдение) техники безопасности	
		при мытье поверхностей стеллажа.	
8	Практическое	Соблюдение последовательности	4
5	занятие по мытью	действий при мытье поверхностей	
-	поверхностей	стеллажа: наполнение таза водой,	
8	стеллажа.	приготовление тряпок, добавление	
8		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.	
8	сметание мусора на	Соблюдение последовательности	2
9	• •		2
_	полу в определенное	_	
9	место, заметание	сметание мусора в определенное место,	
0	мусора на совок	заметание мусора на совок, высыпание	
	(подметание разных	мусора в урну. Знание (соблюдение)	
	поверхностей пола).	техники безопасности при сметании	
		мусора на полу в определенное место и	
		заметании мусора на совок.	
9	Практическое	Соблюдение последовательности	3
1	занятие по сметанию	действий при подметании пола:	
-	мусора на полу в	сметание мусора в определенное место,	
9	определенное место,	заметание мусора на совок, высыпание	
3	заметание мусора на	мусора в урну. сметание мусора на полу	
	совок (подметание	в определенное место, заметание	
	разных	мусора на совок (подметание разных	
	поверхностей пола).	поверхностей пола), соблюдая технику	
		безопасности.	
9	Пылесос (различение	Различение основных частей пылесоса.	2
4	основных частей	Ознакомление с назначением и	
_	пылесоса).	конструкцией пылесоса, правилами его	
9	,	эксплуатации. Знание (соблюдение)	
5		техники безопасности при работе с	
		пылесосом.	
9	Практическое	Различение основных частей пылесоса.	2
6	занятие по	Нахождение кнопки (включение/выключение	
_	SMIMING IIO	пылесоса, уборка шнура), регулятора мощности,	

-	различению основных	съёмных деталей (щётки-насадки, труба, мешок	
9	частей пылесоса.	для сбора мусора). Знание (соблюдение)	
7		техники безопасности при работе с	
		пылесосом. Соблюдение последовательности	
		действий при сборке пылесоса. Подготовка	
		пылесоса к работе (присоединение съемных	
		деталей пылесоса).	
9	Уборка бытового мусора	Надевание перед началом работы перчаток.	2
8	(вынос мусора в	Уборка руками мусора в ведро, тачку, на	
-	специальный контейнер).	носилки и вынос его в специальный	
9		контейнер. Собирание определенного вида	
9		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.	
1	Практическое занятие по	Надевание перед началом работы перчаток.	3
0	уборке бытового мусора	Уборка руками мусора в ведро, тачку, на	3
$\begin{bmatrix} 0 \\ 0 \end{bmatrix}$	(вынос мусора в	носилки и вынос его в специальный	
	специальный контейнер).		
1		контейнер. Собирание определенного вида	
$\begin{bmatrix} 1 \\ 0 \end{bmatrix}$		мусора, например, только пластиковые	
$\begin{bmatrix} 0 \\ 2 \end{bmatrix}$		бутылки или только фантики. Убирание с	
2		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.	

## 6 класс

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности	К
		учащихся	0
			Л
			-
			В
			0
			Ч
			a
			c
			0

			В
	1	I четверть	4
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
1 0 - 1 2	Ориентация в расположении отделов магазина и кассы.	Расположение отделов магазина, кассы и др. Ориентация в расположении отделов магазина и кассы.	3
1 3 - 1 5	Нахождение нужного товара в магазине.	Нахождение нужного товара в магазине в соответствии со списком.	3
1 6 - 1 8	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
1 9 - 2 2	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
2 3 - 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).		
2	Практическое	Выбор кухонной посуды для	3
6	занятие по выбору	приготовления различных блюд.	
-	посуды для		
2	приготовления		
8	пищи.		
2	Кухонные	Применение кухонных	3
9	принадлежности	принадлежностей: терка, венчик,	
-	(применение	овощечистка, разделочная доска,	
3	кухонных	шумовка, дуршлаг, половник,	
1	принадлежностей:	лопаточка, пресс для чеснока,	
	терка, венчик,	открывалка (самостоятельно).	
	овощечистка,		
	разделочная доска,		
	шумовка, дуршлаг,		
	половник,		
	лопаточка, пресс для		
	чеснока,		
	открывалка).		
3	Практическое	Выбор кухонных принадлежностей для	3
2	занятие по выбору	приготовления различных блюд.	
-	кухонных		
3	принадлежностей.		
4			
3	Чистая и грязная	Мытье и сушка столовой посуды:	3
5	посуда (столовая	очищение остатков пищи с посуды,	
-	посуда).	замачивание посуды, протирание	
3	Соблюдение	посуды губкой, чистка посуды,	
7	действий при мытье	ополаскивание посуды, сушка посуды.	
	и сушке столовой	Соблюдение действий при мытье и	
	посуды.	сушке столовой посуды.	
3	Практическое	Мытье и сушка столовой посуды:	4
8	занятие по мытью и	очищение остатков пищи с посуды,	
-	сушке столовой	замачивание посуды, протирание	
4	посуды.	посуды губкой, чистка посуды,	
1		ополаскивание посуды, сушка посуды.	
		Соблюдение действий при мытье и	
		сушке столовой посуды.	
	•	II четверть	3
			9

4 2 - 4 4	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	3
4 5 - 4 8	Практическое занятие по хранению продуктов в холодильнике и соблюдению сроков хранения в холодильнике.	холодильником. 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	4
4 9 - 5 1	Электрическая плита (чистящие средства для разных типов электроплит).	пользовании холодильником.  Виды электрических плит и подбор чистящего средства для разных типов электроплит. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании электрической плитой.	3
5 2 - 5 5	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
5 6 - 5 8	Тостер (приготовление тостов).	Применение тостера. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при пользовании тостером. Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером.	3
5 9 - 6 2	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
6 3 - 6 5	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	3
6	Практическое	миксером. Характеристики и функции миксеров.	4

6	занятие по	Выбор насадок для приготовления разных	
-	применению	блюд. Соблюдение последовательности	
6		действий при пользовании миксером,	
9	миксера.	соблюдая технику безопасности.	
7	Блендер (различение	Различение бытового прибора (блендера) по	3
0	бытового прибора по	назначению, обращение с бытовым прибором	
-	назначению,	Знание (соблюдение) правил техники	
7	обращение с	безопасности при пользовании блендером.	
2	бытовым прибором).		
7	Обработка и резание	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор	4
3		инвентаря для чистки и нарезания овощей и	7
_	ножом продуктов.	фруктов. Чистка овощей и фруктов. Знание	
7	Нарезание овощей и	(соблюдение) правил гигиены при нарезании	
6	фруктов кольцами и	овощей и фруктов. Нарезание овощей и фруктов	
	полукольцами.	кольцами и полукольцами. Знание	
		(соблюдение) техники безопасности при нарезании овощей и фруктов кольцами и	
		полукольцами.	
7	Практическое	Выбор инвентаря для чистки и нарезания	4
7	занятие по обработке	овощей и фруктов. Чистка овощей и фруктов.	
-	и резанию ножом	Знание (соблюдение) правил гигиены при	
8	овощей и фруктов	нарезании овощей и фруктов. Нарезание овощей	
0	кольцами и	и фруктов кольцами и полукольцами, соблюдая технику безопасности при работе с кухонным	
	полукольцами.	инвентарем (овощечистка, нож).	
		III четверть	5
		ні нетвертв	2
8	Раскатывание и	Подготовка к приготовлению блюда.	3
1	формование теста для	Раскатывание теста для печенья ручным	
_	печенья.	способом, с помощью скалки. Формование	
8		теста для печенья. Знание (соблюдение)	
3		правил гигиены при раскатывании теста	
		для печенья. Знание (соблюдение) техники	
		безопасности при раскатывании теста для	
		печенья.	
8	Практическое	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
4	занятие по	раскатывании и формовании теста для печенья.	
_	раскатыванию и	Раскатывание и формование теста для печенья	
8	формованию теста для	ручным способом, соблюдая технику безопасности при работе с кухонным	
7	печенья.	безопасности при работе с кухонным инвентарем (скалка).	
8	Перемешивание	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком,	3
8	продуктов ложкой	миксером/блендером). Знание (соблюдение)	
_	(венчиком,	правил гигиены при перемешивании продуктов	
9	миксером/блендером	ложкой (венчиком, миксером/блендером).	
0	).	Знание (соблюдение) техники безопасности при перемешивании продуктов ложкой (венчиком,	
	<i>'</i>	миксером/блендером).	
		МИКСЕРОМ/ОЛЕНЛЕРОМ )	

9	Практическое	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
1	1	перемешивании продуктов ложкой	
1	занятие по		
9	перемешиванию		
4	продуктов ложкой	Перемешивание продуктов одной ложкой,	
+	(венчиком,	двумя ложками. Перемешивание продуктов	
	миксером/блендером	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.	
9	Перемешивание	Перемешивание жидких продуктов (соусы,	3
5	жидких продуктов	супы или крема), использование венчика	
_	ложкой (венчиком,	или миксера. Равномерное смешивание	
9	•	ингредиентов, достигая нужной	
7	миксером/блендером	консистенции. Использование блендера	
,	).	или миксера с насадкой для измельчения	
		для более плотных смесей.	
9	Практическое	Перемешивание жидких продуктов (соусы,	4
8	•	крема), использование венчика или	
_	занятие по	миксера. Равномерное смешивание	
1	перемешиванию	ингредиентов, достигая нужной	
0	жидких продуктов	консистенции.	
1	ложкой (венчиком,	кононотонции.	
1	миксером/блендером		
	).		
1	Варка продуктов.	Повторение правил техники безопасности.	3
0		Соотношение варочной зоны с	
2		соответствующим регулятором.	
_		Включение варочной зоны, поворачивание	
		1 , r	

1		V	
1		регулятора по часовой стрелке и	
0		устанавливание его на заданную позицию	
4		(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.	
1	Практическое	Повторение правил техники безопасности.	4
0	занятие по варке	Соблюдение последовательности действий	
5	продуктов.	при варке продукта: включение	
-	продушег.	электрической плиты, набирание воды,	
1		закладывание продукта в воду, постановка	
0		кастрюли на конфорку, установка таймера	
8		на определенное время, выключение	
		электрической плиты, вынимание	
		продукта.	
1	Варка овощей.	Варка овощей. Соблюдение последовательности	3
0	*	при варке овощей. Знание (соблюдение) техники	3
	Время варки овощей	безопасности при варке овощей. Составление	
9	(составление	коллажа по времени варки овощей.	
-	коллажа).	1 1 ,	
1			
1			
1			
1	Практическое	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
1	занятие по варке	приготовлении (варке) овощей. Соблюдение	
2	овощей.	последовательности действий при варке овощей.	
-	·	Соблюдение техники безопасности при варке	
1		овощей.	
1			
5			
1	Варка круп и	Варка круп и макаронных изделий.	3
1	макаронных	Знание (соблюдение) техники	=
6	•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
5	изделий. Время	безопасности при варке круп и	
_	варки круп и	макаронных изделий. Составление	

1	макаронных изделий	коллажа по времени варки круп и		
1	(составление	макаронных изделий.		
8	коллажа).	макаронных поделии.		
1	Подготовка к варке	Перебирание гречневой крупы, отделяя	3	
1	гречневой крупы.	черные крупинки гречи и посторонние		
9	Перебирание	зернышки. Промывание гречневой крупы		
_	гречневой крупы.	водой комнатной температуры 2-3 раза,		
1	Промывание	каждый раз меняя воду.		
2	гречневой крупы.	,, 1		
1	1			
1	Практическое	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
2	занятие по варке	приготовлении (варке) круп и		
2	круп и макаронных	макаронных изделий. Соблюдение		
-	изделий.	последовательности действий при варке		
1	изделии.	гречневой крупы. Соблюдение		
2		последовательности действий при варке		
5		макаронных изделий. Соблюдение техники		
		безопасности при варке круп и		
		макаронных изделий.		
1	Ручная стирка	соблюдение последовательности	3	
2	нижнего белья.	действий при ручной стирке нижнего		
6	III/KIICI O OCIIDA.	белья: наполнение емкости водой,		
_		, ,		
1		выбор моющего средства, определение		
2		количества моющего средства,		
8		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.		
1	Практическое	соблюдение последовательности	4	
2	занятие по ручной	действий при ручной стирке нижнего		
9	стирке нижнего	белья: наполнение емкости водой,		
-	белья.	выбор моющего средства, определение		
1		количества моющего средства,		
3		замачивание нижнего белья,		
2		застирывание нижнего белья,		
		полоскание нижнего белья, выжимание		
		нижнего белья, вывешивание нижнего		
		белья на просушку. Стирка нижнего		
		белья, соблюдая технику безопасности.		
	TY		3	
IV четверть 3				

			8
1 3 3 - 1 3	Сортировка белья перед стиркой.	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	3
5			
1 3 5	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
3	2	2	
1 3 9 - 1 4 0	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	2
1 4 1 - 1 4 3	Практическое занятие по закладыванию и выниманию белья из стиральной машины.	барабана и проведение рукой по его стенкам).  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	3
1	Установка	барабана и проведение рукой по его стенкам) Установка программы и температурного режима	3
1 1	программы (температурного	при машинной стирке белья. Представление последовательности действий при машинной стирке белья в виде фотографий, пиктограмм,	

1	novemen)	CHOR Savni Inaline Transiti office Holy Morrows	
1	режима).	слов. Закрывание дверцы стиральной машины, плотно прижимая до щелчка. Вывешивание	
4	Соблюдение	крупной вещи, закидывая один край на верёвку,	
6	последовательности	уравнивая края, а затем расправляя вещь на	
	действий при	верёвке.	
	машинной стирке.		
1	Практическое	Поворачивание регулятора на заданную	3
4	занятие по установке	программу и температуру, ориентируясь на	
7	программы	метки (например, желтый квадрат обозначает	
-	(температурного	стирку № 6, зеленый квадрат обозначает	
1	режима).	температуру 40 С). Выставление регулятора (один на желтый, другой на зеленый квадрат).	
4		Выбирание программы и температурного	
9		режима, ориентируясь на то, какое бельё будет	
		стираться (обозначение нужной программы и	
		температуры меткой, например: рядом с	
		нужным номером программы дана фотография	
	-	белого белья).	
1	Практическое	Соблюдение последовательности действий при	3
5	занятие по	машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы	
0	соблюдению	машины, засыпание порошка, установка	
-	последовательности	программы и температурного режима, запуск	
1	действий при	машины, отключение машины, вынимание белья.	
5	машинной стирке.	Знание (соблюдение) техники безопасности при	
2		машинной стирке белья.	
1	Утюг (различение	Различение составных частей утюга (подошва	2
5	бытового прибора по	утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Знание (соблюдение) техники	
3	назначению,	безопасности при работе с утюгом.	
-	обращение с бытовым	occonnector upu pacere e yriorom.	
1	прибором).		
5			
4	U	0.5	2
1	мытье поверхностей	Соблюдение последовательности	3
5	шкафа.	действий при мытье поверхностей	
5		шкафа: наполнение таза водой,	
- 1		приготовление тряпок, добавление	
1 5		моющего средства в воду, уборка вещей	
5 7		с полок шкафа, вытирание	
'		поверхностей шкафа, раскладывание	
		вещей по местам, выливание	
		использованной воды.	
1	Практическое	Соблюдение последовательности	3
5	занятие по мытью	действий при мытье поверхностей	
8	поверхностей	стеллажа: наполнение таза водой,	
_	шкафа.		
1	шкафа.		
1		моющего средства в воду, уборка	

6	Ī	T	
6		предметов с поверхности, вытирание	
0		поверхности, вытирание предметов	
		интерьера, раскладывание предметов	
		интерьера по местам, выливание	
		использованной воды. Мытье	
		поверхностей стеллажа, соблюдая	
		технику безопасности.	
1	Пылесос (обращение	Подготовка пылесоса к работе. Чистка	2
6	с бытовым	поверхности пола пылесосом.	
1	прибором).	Использование пылесоса во время уборки	
_	приосрему.	по опорной схеме, представленной	
1		изображениями или словами. Установка	
6		регулятора мощности, ориентируясь на	
2		метку (расположение показателя средней	
		мощности). Отсоединение съемных	
		деталей пылесоса при окончании работы,	
		протирание пылесоса, уборка в место	
		хранения.	
1	Практическое	Соблюдение последовательности действий	3
6	занятие по	при уборке пылесосом: подготовка	
3	использованию	пылесоса к работе, установка регулятора	
-	пылесоса.	мощности, включение (вставление вилки в	
1	пылесоси.	розетку; нажатие кнопки), чистка	
6		поверхности, выключение (поворот	
5		рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки	
		из розетки), отсоединение съемных деталей	
		пылесоса. Знание (соблюдение) техники	
		безопасности при использовании пылесоса.	
1	Подметание территории.	Подметание территории после уборки	2
6		руками бытового мусора. Выполнение	
6		движения метлой: прижимание метлы к	
-		асфальту и с той же силой проведение ею	
1		по асфальту, делая серию взмахов.	
6		Расположение рук на черенке (ручке)	
7		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	
	1	(ведра) мусором и высыпание в	
1	Практическое занятие по	специальный контейнер (яму).  Подметание территории после уборки	3

6	подметанию территории.	руками бытового мусора. Выполнение
8		движения метлой: прижимание метлы к
-		асфальту и с той же силой проведение ею
1		по асфальту, делая серию взмахов.
7		Расположение рук на черенке (ручке)
0		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	Кол-во		
		обучающихся	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	Соблюдение последовательности складывания	3
	покупок.	покупок: на дно пакета - самое тяжелое, наверх -	
		хрупкое.	
21-24	Место хранения	Раскладывание продуктов в места хранения.	4
	продуктов.	Раскладывание продуктов на полки в шкаф.	
		Раскладывание продуктов на полки в	
		холодильнике.	
25-28	Посуда для	Посуда. Посуда стеклянная, фарфоровая. Посуда	4
	сервировки стола.	глиняная, деревянная. Посуда металлическая.	
		Различение предметов посуды для сервировки	
		стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож,	
		бокал, сервировочное блюдо).	
29-32	Сервировка стола.	Выбор посуды и столовых приборов.	4
		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.	
33-36	Посуда для	Различение предметов посуды для приготовления	4
	приготовления	пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник,	-
	пищи.	нож, большая ложка, венчик для взбивания).	
37-40	Кухонные	Различение кухонных принадлежностей для	4
	принадлежности.	приготовления пищи (терка, венчик, овощечистка,	
		разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник,	
		лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	
		2 четверть (40ч.)	
1-2	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами. Работа	2
	Блендер.	блендера. Измельчение продуктов блендером.	_
		Различение бытовых приборов по назначению	
		(блендер, миксер, тостер).	
		Знание правил техники безопасности при	
		пользовании электробытовым прибором.	
3-4	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами. Работа	2
	Миксер.	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.	
5-6	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами.	2
	Тостер.	Приготовление тостов в тостере. Различение	<i>_</i>
	10010р.	бытовых приборов по назначению (блендер,	
		миксер, тостер, электрический чайник, и др.).	
		Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	
1		пользовании электроовтовым приобром.	

	T		1
7-8	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами.	2
	Электрический	Кипячение воды в электрочайнике.	
	чайник.	Различение бытовых приборов по назначению	
		(блендер, миксер, тостер, электрический чайник, и	
		др.).	
		Знание правил техники безопасности при	
		пользовании электробытовым прибором.	
9-10	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами. Хранение	2
	Холодильник.	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.	
11-12	Бытовые приборы.	Обращение с бытовыми приборами. Пользование	2
	Электроплита.	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.	
13-15	Уход за вещами.	Наполнение емкости водой. Выбор моющего	3
	Ручная стирка.	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.	
16-18	Стиральная машина.	Различение частей стиральной машины (отделение	3
	Машинная стирка.	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	
19-21	Vyou no povyovay	пользовании стиральной машиной.	3
19-21	Уход за вещами.	Чистка одежды. Инвентарь для чистки одежды	3
22.24	Чистка одежды.	(щетка, одежный ролик).	3
22-24	Уборка пришкольной	Уборка снега, сгребание снега, перебрасывание	3
25 27	территории от снега.	Сортировка рошай Инстус и стируа сороши у	2
25-27	Уход за вещами.	Сортировка вещей. Чистка и стирка сезонных	3

	Хранение сезонных	вещей перед хранением. Мытье и чистка обуви	
	вещей.	перед хранением. Раскладывание вещей и обуви в	
		коробки, пакеты, хранение сезонных вещей и	
		обуви.	
28-30	Уход за вещами.	Соблюдение последовательности действий при	3
	Уход за обувью.	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,	
21.22	X D	закрывание тюбика с кремом.	
31-33	Утюг. Глажение	Различение составных частей утюга (подошва,	3
	утюгом.	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.	
34-36	Складывание белья и	Складывание белья и вещей. Вывешивание вещей	3
34-30	вещей. Вывешивание	на плечики после глажения.	3
	вещей на плечики	на плечики после глажения.	
	после глажения.		
37-40	Уборка помещения.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	4
37 40	Уборка мебели.	Вытирание поверхности мебели. Соблюдение	7
	oopka meeesiii.	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.	
		3 четверть (50ч.)	
1-3	Уборка помещения.	Сметание мусора на полу в определенное место.	3
	Подметание пола.	Заметание мусора на совок.	
		Соблюдение последовательности действий при	
		подметании пола: сметание мусора в определенное	
		место, заметание мусора на совок, высыпание	
		мусора в урну.	
4-6	Уборка пылесосом.	Различение основных частей пылесоса. Подготовка	3
		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	
<b>7</b> ^	7.6	розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	
7-9	Мытье пола.	Соблюдение последовательности действий при	3
		мытье пола: наполнение емкости водой,	

	1		
		добавление моющего средства в воду, намачивание	
		и отжимание тряпки, мытье пола, выливание	
		использованной воды, просушивание мокрых	
10.10	3.6	тряпок.	
10-12	Мытье стекла	Соблюдение последовательности действий при	3
	(зеркала).	мытье окна: наполнение емкости для мытья водой,	
		добавление моющего средства в воду, мытье рамы,	
		вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла,	
		выливание использованной воды.	
13-14	Продукты питания.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
	Напитки. Вода.	какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
15-16	Напитки. Чай.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
17-18	Напитки. Сок.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
19-20	Напитки. Какао.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
21-22	Напитки. Лимонад.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
23-24	Напитки. Компот.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
25-26	Напитки. Квас.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
27-28	Напитки. Кофе.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок,	2
		какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание	
		напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.	
29-30	Молочные продукты.	Узнавание (различение) молочных продуктов	2
	Молоко.	(молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло,	
		мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по	
		запаху. Знание (соблюдение) правил хранения	
		молочных продуктов.	
31-32	Молочные продукты.	Узнавание (различение) молочных продуктов	2
	Йогурт.	(молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло,	
		мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по	
		запаху. Знание (соблюдение) правил хранения	
		молочных продуктов.	
33-34	Молочные продукты.	Узнавание (различение) молочных продуктов	2
	Творог.	(молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло,	
		мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по	
		запаху. Знание (соблюдение) правил хранения	
		молочных продуктов.	
35-36	Молочные продукты.	Узнавание (различение) молочных продуктов	2
22 30	Сметана.	(молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло,	_
		мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по	
<u>I</u>	1	inopolitor, no jnakobke, no query, no bkycy, no	

		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
1.2	D C	4 четверть (40ч.)	2
1-2	Рыбные продукты,	Узнавание (различение) рыбных продуктов,	2

	готовые к	готовых к употреблению (крабовые палочки,	
	употреблению.	консервы) и требующих обработки	
	Консервы.	(приготовления) (мясо, филе рыбы).	
	Консервы.		
		Знакомство со способами обработки	
		(приготовления) рыбных продуктов.	
		Знание (соблюдение) правил хранения рыбных	
		продуктов.	
3-4	Рыбные продукты,	Узнавание (различение) рыбных продуктов,	2
	требующие	готовых к употреблению (крабовые палочки,	
	обработки	консервы) и требующих обработки	
	(приготовления).	(приготовления) (мясо, филе рыбы).	
	Мясо (филе) рыбы.	Знакомство со способами обработки	
	(1 / 1	(приготовления) рыбных продуктов.	
		Знание (соблюдение) правил хранения рыбных	
		продуктов.	
5-6	Мука.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	111/11111	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	<del>-</del>
		булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
		обработки (приготовления) (макаронные изделия	
		(макароны, вермишель, рожки).	
		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
7.0	) /	изделий.	2
7-8	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
	Хлеб.	обработки (приготовления) (макаронные изделия	
		(макароны, вермишель, рожки).	
		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
		изделий.	
9-10	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
	Батон.	обработки (приготовления) (макаронные изделия	
		(макароны, вермишель, рожки).	
		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
		изделий.	
11-12	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
11 12	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	<del>-</del>
	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
	Пирожок.	обработки (приготовления) (макаронные изделия	
	тирожок.	(макароны, вермишель, рожки).	
		\	
		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
12 14	M	изделий.	2
13-14	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
	Булочка.	обработки (приготовления) (макаронные изделия	
		(макароны, вермишель, рожки).	
		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
		изделий.	
15-16	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2

17-18	готовые к употреблению. Сушки.  Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.	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.  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).	2
	Мучные изделия готовые к употреблению.	обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  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).	2
	Мучные изделия готовые к употреблению.	(макароны, вермишель, рожки). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  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).	2
	готовые к употреблению.	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.  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).	2
	готовые к употреблению.	изделий.  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).	2
	готовые к употреблению.	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).	2
	готовые к употреблению.	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).	2
19-20	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).	
19-20	-	обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).	
19-20	Баранки.	(макароны, вермишель, рожки).	
19-20			
19-20			
19-20		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
19-20	1	изделий.	
	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	готовые к	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
i	употреблению.	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
	Сухари.	обработки (приготовления) (макаронные изделия	
		(макароны, вермишель, рожки).	
		Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
		изделий.	
21-22	Мучные изделия	Узнавание (различение) муки и мучных изделий,	2
	требующие	готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок,	
	обработки	булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих	
	(приготовления).	обработки (приготовления) (макаронные изделия	
	Макаронные	(макароны, вермишель, рожки).	
	изделия.	Знание (соблюдение) правил хранения мучных	
		изделий.	
23-24	Крупы.	Узнавание (различение) круп и бобовых	2
	Гречка.	требующих обработки (приготовления) (греча, рис,	
	1	пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение)	
25-26	Крупы.		2.
15 20	Рис		2
	T HC.		
27_28	Крупы		2
21-20		7 10	2
	тишспо.		
20.20	Vaviii	1 1	2
∠7-3U 		4 / 10	<i>L</i>
	торох.		
21 22	Very		
31-32	± •		2
	Фасоль.		
i	T.C.		
20.5:		4 / 10	2
33-34	Перловка.		
33-34	F		
33-34	F	пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.	
25-26 27-28 29-30 31-32	Крупы. Пшено. Крупы. Горох. Крупы. Фасоль.	правил хранения круп и бобовых.  Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.  Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.  Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.  Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых.  Узнавание (различение) круп и бобовых требующих обработки (приготовления) (греча, рис, правил хранения круп и бобовых.	2 2 2 2

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

## 8 класс

№	Тема урока	Характеристика видов	Кол
		деятельности обучающихся	-B0
			час
			ОВ
		1 четверть	
1	Вводное занятие	Различение видов	2
-		деятельности, входящих в	
2		понятие «Домоводство	
3	Уборка	Сгребание травы и листьев	5
-	территории	Сгребание травы и листьев	
4		(вынос мешков с травой и	
		листвой в специальный	
		контейнер).	
5	Виды магазинов.	Нахождение нужного товара	4
-	Покупки.	в магазине (покупка товаров	
8		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).	
9-11	Расчет на кассе.	Соблюдение последовательности	4
	Складывание покупок	действий при расчете на кассе:	
		выкладывание товара на ленту,	
		ожидание во время пробивания	
		кассиром товара, оплата товара,	

		предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи,	
		складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места	
		хранения.	
	Раздел «Обран	цение с кухонным инвентарем».	•
1	Обращение с	Сервировка стола для ужина.	3
4	посудой	Сервировки столи для ужини.	
_			
1			
6			
	Практическое	Сервировка стола для ужина	3
	занятие.		
	Сервировка стола		
	для ужина.		
1	Обращение с	Чистая и грязная посуда	3
7	посудой.	Соблюдение действий при	
-		мытье и сушке кухонной	
1		посуды и кухонных	
9		принадлежностей.	
	Практическое	Соблюдение действий при	3
	занятие.	мытье и сушке кухонной	
	Мытье и сушке	посуды и кухонных	
2	кухонной посуды	принадлежностей	2
$\begin{vmatrix} 2 \\ 0 \end{vmatrix}$	Обращение с бытовыми	Миксер применение электроприбора.	2
_	приборами.	электроприобра.	
2	Миксер		
2	Титкоор		
	Практическое	Миксер (применение	2
	занятие	электроприбора,	
	Приготовление	приготовление белкового	
	белкового крема	крема для торта, уход после	
	для торта	применения	
		электроприбора).	
2	Обращение с	Блендер (приготовление	2
3	бытовыми	фруктового пюре, уход после	
-	приборами.	применения	
2	Блендер.	электроприбора).	
5			
	Практическое	Блендер (приготовление	2
	занятие.	фруктового пюре, уход после	
	Приготовление	применения	
	фруктового пюре	электроприбора).	

	Обращение с	Микроволновая печь	3
	бытовыми	(различение бытового	3
		a a	
	приборами	прибора по назначению,	
	Микроволновая	обращение с бытовым	
	печь	прибором).	
	Правила техники	Знание правил техники	2
	безопасности при	безопасности при	
	пользовании	пользовании	
	электробытовыми	электробытовыми	
	приборами	приборами. Соблюдение	
		последовательности	
		действий при пользовании	
		электробытовыми	
		приборами.	
	2 четверть (24 ч.)		
	Раздел «	Приготовление пищи».	<u> </u>
2	Приготовление	Соблюдение	5
	бутербродов.	последовательности	
	Виды	действий при приготовлении	
	бутербродов.	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).	
3	Практическое	Соблюдение	5
_	занятие	последовательности	
4	Приготовление	действий при приготовлении	
-	бутербродов	бутерброда: выбор	
	различных видов.	продуктов (хлеб, колбаса,	
	различных видов.	,	
		, , ,	
		кухонного инвентаря	
		(тарелка, доска, нож),	
		нарезание хлеба, нарезание	
		колбасы, нарезание	
1			
		помидора, намазывание	
		хлеба маслом, сборка	
		хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом,	
5	Приготовление	хлеба маслом, сборка	5

	салата.	последовательности	
	Виды салатов	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),	
	Пераметичи		5
	Практическое	Очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза,	3
	занятие		
	Приготовление	огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени,	
	салата.	добавление соли, растительного	
	Витаминный,	-	
	винегрет.	масла, перемешивание продуктов.	
	Приготовление	. Соблюдение	5
	блюда	последовательности	
	Виды	действий при жарке	
	полуфабрикатов.	продукта: включение	
	Жарка	электрической плиты,	
	полуфабриката.	наливание масла,	
	полуфиориката:	выкладывание продукта на	
		• •	
		сковороду, постановка	
		сковороды на конфорку,	
		установка таймера на	
		определенное время,	
		перемешивание или	
		переворачивание продукта,	
		выключение электрической	
		плиты, снимание продукта	
		(жарка полуфабриката).	
6	Практическое	Соблюдение	2
_	занятие	последовательности	
7	Жарка	действий при жарке	
'	полуфабриката.	продукта: включение	
	πολιγφαυρικατα.	- ·	
		электрической плиты,	
		наливание масла,	
		выкладывание продукта на	
		сковороду, постановка	
		сковороды на конфорку,	
		установка таймера на	
		определенное время,	
		перемешивание или	
		переворачивание продукта,	
	1	1	ı.

		D	1
		выключение электрической	
		плиты, снимание продукта	
		(жарка полуфабриката).	
8	Приготовление	Соблюдение	5
-	запеканки.	последовательности	
9		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	
	Практическое	Соблюдение	5
	занятие	последовательности	
	Приготовление	действий при выпекании	
	запеканки	запеканки: включение	
	Sunckankn	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	
		•	
1	Подпостания	Духовки	2
1 0	Поддержание	Поддержание чистоты	2
U	чистоты рабочего	рабочего места в процессе	
1	места в процессе	приготовления пищи.	
1	приготовления		
1	пищи.		
3 че	тверть (31 ч.)		
	T	код за вещами».	-
	Ручная стирка.	Ручная стирка белья.	5
		Соблюдение	
		последовательности	
		действий при ручной стирке: наполнение емкости водой,	

		T ~	1
		выбор моющего средства,	
		определение количества	
		моющего средства,	
		замачивание белья,	
		застирывание белья,	
		полоскание белья,	
		выжимание белья,	
		вывешивание белья на	
		просушку.	
Прак	тическое	Ручная стирка белья.	5
заняг	тие.	Соблюдение	
Ручн	ая стирка.	последовательности	
	1	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	
Maxx		просушку.	5
Iviaiii	инная стирка.	Стирка постельного белья.	3
		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.	
Прак	тическое	Стирка постельного белья.	5
таняг		Закладывание и вынимание	
	инная	белья из машины. Установка	
стирн		программы и температурного	
Lembi	xu.	The banning is remine has a hings	1

			1
		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	Глажение утюгом.	Глажка постельного белья.	5
-		Соблюдение	
2		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	
	Практическое	Глажка постельного белья.	5
	занятие.	Соблюдение	
	Глажение утюгом.	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,	
L		складывание белья	
	Раздел «Уборк	а помещения и территории».	
	Уборка мебели.	Соблюдение	5
		последовательности	
		действий при сухой чистке	
		поверхностей мягкой	
•	1	•	•

		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	5
		съемных деталей пылесоса.	
	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	Уход за пылесосом после	5
	пылесосом после	применения.	
4 че	применения.		
. 10	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.	
1 5 - 1 8	занятие Сухая чистка поверхности коврового покрытия	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	5
	Уход за	после применения. Уход за пылесосом после применения.	2
	Виды напольных	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	Сгребание травы и листьев	5
территории.	(вынос мешков с травой и	
	листвой в специальный	
	контейнер).	

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности	К	Д
		учащихся	0	a
			Л	T
			-	a
			В	
			0	
			Ч	
			a	
			c	
			0	
			В	
	]		4	
		•	1	
1	Вводное занятие	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях.	3	
-	«Понятие о доме,	Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в		
3	семье, семейных	семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).		
	обязанностях».			
		Раздел «Покупки»	-1	1
4	Планирование покупок	Составление списка покупок. Составление	3	
-	(составление списка	списка покупок на сезон. Составление		
6	необходимых вещей).	списка покупок сезонных товаров и вещей.		
7	Нахождение нужного	Составление списка покупок. Нахождение	3	
-	товара в магазине	нужного товара в специализированном		
9	(специализированные	магазине в соответствии со списком.		
1	магазины). Последовательность	Соблюдение последовательности	3	
0	действий при			
_	_			
1	расчете на кассе.	выкладывание товара на ленту,		
2		ожидание во время пробивания		
		кассиром товара, оплата товара,		

		предъявление карты скидок кассиру,		
		получение чека и сдачи, складывание		
		покупок в сумку (проверка чека).		
1	Раскладывание	Раскладывание покупок по местам	3	
3	* '	хранения. Раскладывание продуктов в	3	
_	купленного товара	холодильник и шкаф. Соблюдение правил		
1	по местам.	при раскладывании покупок по местам		
5		хранения: сахарный песок, крупа хранятся		
		в банке (в шкафу), хлеб - в хлебнице, сыр и		
		колбаса - в пищевой пленке (в		
		холодильнике).		
1	Практическое	Соблюдение правил при раскладывании покупок	3	
6	занятие по	по местам хранения: сахарный песок, крупа		
-	раскладыванию	хранятся в банке (в шкафу), хлеб - в хлебнице,		
1	купленного товара	сыр и колбаса - в пищевой пленке (в		
8	по местам.	холодильнике).		
Обраг	цение с посудой	оорищение с кулониям индентирему		
1	Сервировка стола	Выбор посуды и столовых приборов	3	
9	для чаепития.	для чаепития. Раскладывание столовых	3	
_	для часпития.	приборов и посуды при сервировке		
2		стола для чаепития. Соблюдение		
1				
		последовательности действий при		
		сервировке стола: накрывание стола		
		скатертью, расставление посуды,		
		раскладывание столовых приборов,		
		раскладывание салфеток, расставление		
		солонок и ваз, расставление блюд.		
2	Практическое	Соблюдение последовательности	3	
2	занятие по	действий при сервировке стола для		
-	сервировке стола для	чаепития.: накрывание стола скатертью,		
2	чаепития.	расставление посуды, раскладывание		
4		столовых приборов, раскладывание		
		салфеток, расставление солонок и ваз,		
		расставление блюд.		
Обра	ищение с бытовыми приборс	<u>іми.</u>	•	
2	Посудомоечная	Посудомоечная машина. Различение	2	
5	машина (различение	бытового прибора по назначению,		
-	бытового прибора по	обращение с бытовым прибором. Виды		
2	назначению,	посудомоечных машин. Знание		
6	обращение с	(соблюдение) правил техники безопасности		
	бытовым прибором).	при пользовании посудомоечной		
		<u> </u>		

		машиной.		
2	Практическое	Посудомоечная машина. Различение	3	
7	занятие по	бытового прибора по назначению,		
-	различению	обращение с бытовым прибором. Виды		
2	посудомоечной	посудомоечных машин. Знание		
9	машины.	(соблюдение) правил техники безопасности		
		при пользовании посудомоечной		
		машиной.		
3	Микроволновая печь	Микроволновая печь. Применение	3	
0	(применение	бытового прибора по назначению,		
-	бытового прибора по	обращение с бытовым прибором. Виды		
3	назначению,	микроволновых печей. Знание		
2	обращение с	(соблюдение) правил техники безопасности		
	бытовым прибором).	при пользовании микроволновой печью.		
3	Практическое занятие	Применение бытового прибора по	3	
3	по применению	назначению, обращение с бытовым		
-	микроволновой	прибором. Определение вида		
3	печи.	микроволновой печи. Соблюдение		
5		последовательности действий при		
		использовании микроволновой печи.		
		Соблюдение правил техники безопасности		
		при использовании микроволновой печи.		
3	Блендер	Применение бытового прибора	3	
6	(приготовление	(блендера) по назначению, обращение с		
-	молочного коктейля,	бытовым прибором. Знание (соблюдение)		
3	молочного коктейля, уход после	бытовым прибором. Знание (соблюдение) правил техники безопасности при		
3 8	·	_		
Q	уход после	правил техники безопасности при		
Q	уход после применения	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление		
3	уход после применения	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. Уход после	3	
8	уход после применения электроприбора).	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. Уход после применения блендера.  Характеристики и функции блендеров. Выбор насадок для приготовления разных	3	
3 9 -	уход после применения электроприбора). Практическое	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. Уход после применения блендера.  Характеристики и функции блендеров. Выбор насадок для приготовления разных блюд. Уход после применения блендера.	3	
3 9 - 4	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. Уход после применения блендера.  Характеристики и функции блендеров. Выбор насадок для приготовления разных блюд. Уход после применения блендера. Соблюдение последовательности действий	3	
3 9 -	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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	3	
3 9 - 4	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. Уход после применения блендера.  Характеристики и функции блендеров. Выбор насадок для приготовления разных блюд. Уход после применения блендера. Соблюдение последовательности действий	3	
3 9 - 4	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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	3	
3 9 - 4 1	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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.  И четверть	3 9	
3 9 - 4 1	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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.  И четверть  Приготовление молочного коктейля	3	
3 9 - 4 1	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).  Практическое занятие по	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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.  И четверть  Приготовление молочного коктейля (выбор продуктов). Соблюдение	3 9	
3 9 - 4 1	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).  Практическое занятие по применению	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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.  И четверть  Приготовление молочного коктейля (выбор продуктов). Соблюдение последовательности действий при	3 9	
3 9 - 4 1	уход после применения электроприбора).  Практическое занятие по применению блендера (уход после применения блендера).  Практическое занятие по	правил техники безопасности при использовании блендера. Приготовление молочного коктейля. 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.  И четверть  Приготовление молочного коктейля (выбор продуктов). Соблюдение	3 9	

	молочного коктейля.			
4	Электровафельница	Электровафельница. Виды	3	
5	(различение	электровафельниц. Различение		
-	бытового прибора по	бытового прибора по назначению,		
4	назначению,	обращение с бытовым прибором. Знание		
7	обращение с	(соблюдение) правил техники		
	бытовым прибором).	безопасности при использовании		
		электровафельницы.		
4	Практическое	Электровафельница. Виды	3	
8	занятие по	электровафельниц. Различение		
-	различению	бытового прибора по назначению,		
5	электровафельницы	обращение с бытовым прибором. Знание		
0	по назначению,	(соблюдение) правил техники		
	обращению с	безопасности при использовании		
	электровафельницей.	электровафельницы.		
5	Обобщающее	Соблюдение правил техники	3	
1	занятие по правилам	безопасности при использовании		
_	техники	кухонных электроприборов. Создание		
5	безопасности при	коллажа по правилам техники		
3	использовании			
		безопасности при использовании кухонных электроприборов		
	кухонных			
	электроприборов	(дополнение правил).		
	(повторение).	Marria Samaray may Sanar (acasayya ana zama)	3	
5 4	Мытье бытовых приборов (моющие средства).	Мытье бытовых приборов (моющие средства). Уход после применения. Выключение из	3	
<del>1</del>	(могощие средства).	розетки вилки бытовых приборов.		
5		Остывание бытовых приборов. Вынимание		
6		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.		
5	Практическое занятие по	Мытье бытовых приборов. Выбор моющего	3	
7	мытью бытовых приборов (моющие средства).	средства по уходу за электроприборами после применения. Выключение из розетки вилки		
-	(моющие средства).	применения. Выключение из розетки вилки бытовых приборов. Остывание бытовых		
5		приборов. Вынимание и мытье съемных частей		
9		бытовых приборов. Протирание влажной, а		
		затем сухой тряпкой электрической части		
		бытовых приборов. Уборка бытовых приборов в		
		место хранения. Соблюдение последовательности действий при		
	<u> </u>	последовательности действий при	<u> </u>	

		использовании бытовых приборов, соблюдая технику безопасности.		
	Pa3	дел «Приготовление пищи»		
Приг	готовление блюда.	,		
6 0 - 6 2	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	
6 3 - 6 5	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	
6 6 - 6 8	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	
6 9 - 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			
7 2 - 7 4	Практическое занятие по жарке яиц (в формочках).	постановка сковороды на конфорку, разбивание яиц на сковороду, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.  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	3	
7 5 - 7 7	Выпекание полуфабриката (выпекание хлебобулочных изделий).	электрической плиты, снимание продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки (выпекание хлебобулочных изделий).	3	
7 8 - 8 0	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	5 2	
8 1 - 8 3	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	
8 4 - 8 7	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	

8	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	3	
8	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Салат «Винегрет»».		
_	«Салат «Винегрет»».	Выбор продуктов (вареный картофель, вареная		
9		морковь, вареная свекла, консервированный		
0		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		
9	Практическое занятие по	приготовлении блюда «Салат «Винегрет»».  Знание (соблюдение) правил гигиены при	3	
1	Практическое занятие по варке овощей для блюда	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) овощей. Соблюдение	3	
1	«Салат «Винегрет»».	последовательности действий при варке овощей.		
9	1	Соблюдение техники безопасности при варке		
3		овощей.		
9	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	3	
4	по нарезке продуктов	нарезке продуктов для блюда «Салат		
-	для блюда «Салат	«Винегрет»». Нарезка овощей кубиками, нарезка		
9	«Винегрет»».	зелени, соблюдая технику безопасности.		
6	_			
9	Практическое	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
7	занятие по	приготовлении блюда «Салат «Винегрет»».		
-	приготовлению блюда	Соблюдение последовательности действий		
1	«Салат «Винегрет»».	при приготовлении салата (винегрет):		
0		выбор продуктов (вареный картофель,		
0		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»».		
	I	Раздел «Уход за вещами»		
	я стирка			
1	Отбеливание	Знак отбеливания. Соблюдение правила	3	
0	скатерти (знаки по	техники безопасности при отбеливании		
1	уходу за изделием).	скатерти. Соблюдение		
- 1		последовательности действий при		
1				

0 3		отбеливании скатерти: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание скатерти, застирывание скатерти, полоскание скатерти, выжимание скатерти, вывешивание скатерти на просушку.		
1 0 4 - 1 0 7	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	
Mauri 1 0 8 - 1 1 0	инная стирка. 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	
1 1 1 - 1 1 3	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	
1 1 4 -	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	

1	#0#****	сординарка баш д нарад одумум заучания	Т	1
1 1	деликатных тканей.	сортировка белья перед стиркой, закладывание		
1		белья, закрывание дверцы машины, засыпание		
7		порошка, установка программы и		
		температурного режима для деликатной стирки,		
		запуск машины, отключение машины,		
		вынимание белья, вывешивание белья на		
		просушку.		
-	<u>сение утюгом.</u>	I		
1	Глажка одежды из	Глажка одежды из деликатной ткани. Знаки на	3	
1	деликатной ткани	ярлыке одежды. Соблюдение		
8	(знаки на ярлыке	последовательности действий при глажении		
_	одежды).	белья: установка гладильной доски, выставление		
1		температурного режима, подключение утюга к		
2		сети, раскладывание одежды на гладильной		
		доске, смачивание одежды водой, движения руки		
0		с утюгом, складывание одежды. Знание		
		(соблюдение) техники безопасности при работе с		
		утюгом.		
1	Практическое	Глажка одежды из деликатной ткани, соблюдая	4	
2	занятие по глажке	технику безопасности. Знаки на ярлыке одежды.		
1	одежды из деликатной	Соблюдение последовательности действий при		
		глажении белья: установка гладильной доски,		
1	ткани.	выставление температурного режима,		
1		подключение утюга к сети, раскладывание		
2		одежды на гладильной доске, смачивание		
4		одежды водой, движения руки с утюгом,		
		складывание одежды.		
1	Чистка одежды	Удаление грязи с сухой поверхности драповой	3	
2	(чистка драповой	шляпы. Использование щётки с ворсом,		
5	шляпы).	проведение щёткой несколько раз по		
	minimi).	загрязненной поверхности драповой шляпы.		
-		Перемещение щётки по всей поверхности		
1		драповой шляпы.		
2		, I		
7				
Уход	за обувью.			
1	Мытье обуви.	Мытье обуви. Просушивание обуви. Соблюдение	2	
2	Просушивание обуви.	последовательности действий при мытье обуви:		
8	1 5 =	намачивание и отжимание тряпки, протирание		
		обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой		
		тряпкой. Просушивание обуви.		
1				
2				
9				
1	Практическое занятие	Определение необходимости чистки (мытья)	3	
3	по мытью и просушке	обуви по видимым загрязнениям (грязь, пыль).		
0	обуви.	Использование специально предназначенных для		
		мытья обуви таза и тряпки, которые		
		промаркированы. Намачивание в воде тряпки,		
1		отжимание тряпки. Надевание обуви на руку,		
3		держа навису над тазом. Мытьё обуви.		
<u> </u>	I	<u> </u>	L	

2		Ополаскивание тряпки по мере загрязнения. Протирание сухой тряпкой вымытой обуви.		
		IV четверть	3 8	
	Раздел «У	борка помещения и территории»		
Убор	ка мебели.			
1 3 3 - 1 3 5	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	
1 3 6 - 1 3 8	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	
1 3 9 - 1 4 2	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	
Убор	ка пола.			
1 4 3 - 1 4 5	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	

1 4 6 - 1 4 8	Практическое занятие по чистке поверхности коврового покрытия с использованием пены.	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.  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	3	
1 4 9 - 1 5	Уход за пылесосом после применения.	пылесоса. Очистка пылесоса: уход за контейнером, щеткой и фильтрами.	3	
1 1 5 2 - 1 5 4	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	
1 5 5	Практическое занятие по мытью пола в ванной	Мытье пола в ванной комнате, соблюдая технику безопасности. Соблюдение последовательности	3	

-	комнате.	действий при мытье пола: наполнение		
1		емкости для мытья пола водой,		
5		добавление моющего средства в воду,		
7		намачивание и отжимание тряпки,		
		мытье пола, протирание пола в ванной		
		комнате сухой тряпкой, выливание		
		использованной воды, просушивание		
		мокрых тряпок.		
	<u>ье стекла (зеркала).</u>			
1	Мытье стекла	Мытье стекла (зеркала). Соблюдение	3	
5	(зеркала).	последовательности действий при		
8		мытье зеркала: наполнение емкости для		
-		мытья водой, добавление моющего		
1		средства в воду, мытье зеркала,		
6		вытирание зеркала, выливание		
0		• •		
		использованной воды.		
1	Практическое	Мытье стекла (зеркала). Нанесение	3	
6	занятие по мытью	специального средства на стекло		
1	стекла (зеркала).	(зеркало) и вытирание его сухой		
-		тряпкой до устранения разводов,		
1		начиная движение рукой с левого		
6		верхнего угла вправо, постепенно		
3		перемещаясь сверху вниз. Вытирание		
		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
170		стекла (зеркала) по контуру.		
<u> </u>	ка территории	THE CONTRACTOR OF THE CONTRACT		<del>                                     </del>
1	Сгребание травы и листьев	Надевание перчаток перед началом работы.	3	
6	(вынос мешков с травой и листвой в специальный	Умение ставить основание граблей на		
4	контейнер).	небольшом расстоянии от себя и двигать		
-	Kontoniop).	их по направлению к себе при сгребании		
1		листьев. Периодическое очищение зубцов		
6		грабель от листьев. Погрузка листьев в		
6		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.		
1	Практическое занятие по	Надевание перчаток перед началом работы.	4	
6	сгребанию травы и листьев	Умение ставить основание граблей на		
7	(вынос мешков с травой и	небольшом расстоянии от себя и двигать		
'	листвой в специальный	их по направлению к себе при сгребании		
	контейнер).	ил по направлению к сеое при стреовнии		
			•	

1	листьев. Периодическое очищение зубцов	
7	грабель от листьев. Погрузка листьев в	
0	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.	

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	К о л - в о	Д а т а
			ч а с о в	
	J	I четверть	4	
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»	<u> </u>	
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	
1 0 - 1 2	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, предъявление карты скидок кассиру,	3	

	расчете на кассе в	получение чека и сдачи, складывание		
	магазине	покупок в сумку (проверка чека).		
	канцелярии.			
1	Раскладывание	Раскладывание покупок по местам	3	
3	купленного товара	хранения. Раскладывание канцелярии в		
-	по местам.	ящики стола и на полки шкафа.		
1		Соблюдение правил при раскладывании		
5		покупок по местам хранения.		
1	Практическое	Раскладывание покупок по местам хранения.	3	
6	занятие по	Раскладывание канцелярии в ящики стола и на		
-	раскладыванию	полки шкафа. Соблюдение правил при раскладывании покупок по местам хранения.		
	купленного товара	packing displanting now no meetan aparenting.		
8	по местам.			
	Раздел «	Обращение с кухонным инвентарем»		
Обраг	щение с посудой			
1	Праздничная	Выбор посуды и столовых приборов	3	
9	сервировка стола.	для чаепития. Раскладывание столовых		
-		приборов и посуды при сервировке		
2		стола для чаепития. Соблюдение		
1		последовательности действий при		
		сервировке стола: накрывание стола		
		скатертью, расставление посуды,		
		раскладывание столовых приборов,		
		раскладывание салфеток, расставление		
		солонок и ваз, расставление блюд.		
2	Практическое	Соблюдение последовательности	4	
2	занятие по	действий при сервировке стола для		
-	сервировке стола для	чаепития: накрывание стола скатертью,		
2	чаепития.	расставление посуды, раскладывание		
5		столовых приборов, раскладывание		
		салфеток, расставление солонок и ваз,		
		расставление блюд.		
Обра	<u> пщение с бытовыми прибора</u>	1 -	1	
2	Посудомоечная	Посудомоечная машина. Соблюдение	3	
6	машина (применение	последовательности действий при		
_	бытового прибора по	пользовании посудомоечной машиной.		
2	назначению).	Знание (соблюдение) правил техники		
8	,	безопасности при пользовании		
		посудомоечной машиной.		
2	Практическое	Посудомоечная машина. Соблюдение	3	
9	занятие по	последовательности действий при		
-	применению	пользовании посудомоечной машиной.		
L	1	Jr	1	

3	посудомоечной	Знание (соблюдение) правил техники		
1	машины.	безопасности при пользовании		
		посудомоечной машиной.		
3	Микроволновая печь	Микроволновая печь. Применение	3	
2	(разогрев пищи и	бытового прибора по назначению,		
-	уход после	обращение с бытовым прибором.		
3	применения	Соблюдение последовательности		
4	электроприбора).	действий при использовании		
		микроволновой печи, соблюдая технику		
		безопасности. Уход после применения		
		микроволновой печи.		
3	Практическое занятие	Микроволновая печь. Применение	4	
5	по применению	бытового прибора по назначению,		
-	микроволновой печи	обращение с бытовым прибором.		
3	и ухода после	Соблюдение последовательности		
8	применения.	действий при использовании		
	1	микроволновой печи, соблюдая технику		
		безопасности. Уход после применения		
		микроволновой печи.		
3	Электровафельница	Применение электровафельницы по	3	
9	(применение	назначению, обращение с бытовым		
-	бытового прибора по	прибором. Знание (соблюдение) правил		
4	назначению,	техники безопасности при использовании		
1	обращение с	электровафельницы. Виды		
	бытовым прибором).	электровафельниц.		
		 И четверть	3	
		- 10124 <b>P</b> 12	9	
4	Практическое	Применение электровафельницы по	4	
2	занятие по	назначению, обращение с бытовым		
-	применению	прибором. Знание (соблюдение) правил		
4	электровафельницы.	техники безопасности при использовании		
5		электровафельницы. Виды		
		электровафельниц.		
4	Кухонный комбайн	Кухонный комбайн. Виды кухонных	3	
6	(различение	комбайнов. Различение бытового		
-	бытового прибора по	прибора по назначению, обращение с		
4	назначению,	бытовым прибором. Знание (соблюдение)		
8	обращение с	правил техники безопасности при		
	бытовым прибором).	использовании кухонного комбайна.		
4	Практическое	Кухонный комбайн. Виды кухонных	3	
9	занятие по	комбайнов. Различение бытового		
_	различению	прибора по назначению, обращение с		

5	кухонного комбайна	бытовым прибором. Знание (соблюдение)		
1	по назначению,	правил техники безопасности при		
	обращению с	использовании кухонного комбайна.		
	кухонным			
	кулоппым комбайном.			
5	Использование	Соблюдение правил техники	3	
2	кухонных	безопасности при использовании		
_	электроприборов,	кухонных электроприборов. Создание		
5	соблюдая правила			
4	техники	коллажа по правилам техники безопасности при использовании		
	безопасности.	_		
	осзопасности.	кухонных электроприборов (дополнение).		
5	Vaccount		3	
5	Хранение посуды и	Хранение предметов посуды в строго отведенном им месте, которое можно	3	
_	бытовых приборов.	отведенном им месте, которое можно пометить фотографией или пиктограммой с		
5		изображением данного предмета.		
7		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.		
5	Практическое занятие по	Хранение предметов посуды в строго	3	
8	хранению посуды и	отведенном им месте, которое можно пометить		
-	бытовых приборов.	фотографией или пиктограммой с изображением данного предмета. Сортировка посуды при		
6		складывании в шкаф: блюдца к блюдцам и т.д.		
0		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.		
	Разе	дел «Приготовление пищи»		
Приг	готовление блюда.			
6	Поддержание	Поддержание чистоты рабочего места в	3	
1	чистоты рабочего	процессе приготовления пищи (кухонный стол,		
-	места в процессе	раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа в		
6	приготовления пищи	раковину по окончанию работы, вытирание стола. Мытье раковины по окончанию работы с		
3	(повторение,	моющим средством и протирание сухой		
	дополнение	тряпкой. Убирание посуды в раковину и		
	коллажа).	протирание плиты после использования.		
	,	Соблюдение последовательности при		
		выполнении нескольких операций (очистка овощей, нарезание овощей для салата) по		
		приготовлению пищи. Уборка помещения		
	1	, .T	1	1

		кухни: вытирание стола, полметание и лр		
6 4 - 6 6 7	Практическое занятие по поддержанию чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи (кухонный стол, раковина, плита).  Жарка продукта (жарка оладьев).	кухни: вытирание стола, подметание и др  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  Включение и выключение плиты.	3	
6 9	(жарка оладьев).	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.		
7 0 - 7 3	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	
7 4 - 7 7	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	
7 8	Выпекание кондитерских	Соблюдение последовательности действий при выпекании кондитерских изделий (кекс):	3	

	изделий (кекс).	включение электрической духовки, смазывание		
8	изделии (кекс).	противня (формы), выкладывание теста на		
		противень (форму), постановка противня		
0		(формы) в духовку, установка таймера на		
		определенное время, вынимание противня		
		(формы) из духовки, снимание выпечки,		
		выключение электрической духовки.		
		III четверть	5	
		•	2	
8	Практическое	Соблюдение последовательности действий при	3	
1	занятие по	выпекании кондитерских изделий (кекс):		
_		включение электрической духовки, смазывание		
8	выпеканию	противня (формы), выкладывание теста на		
3	кондитерских	противень (форму), постановка противня		
3	изделий (кекс).	(формы) в духовку, установка таймера на		
		определенное время, вынимание противня		
		(формы) из духовки, снимание выпечки,		
		выключение электрической духовки.		
		Применение готового теста для кексов.		
8	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	3	
4	приготовлению	приготовлении блюда «Шоколадные маффины».		
-	блюда «Шоколадные	Выбор продуктов, необходимых для		
8	маффины».	приготовления блюда «Шоколадные маффины».		
6	маффины//.	Выбор инвентаря, необходимого для		
		приготовления блюда «Шоколадные маффины».		
		Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шоколадные маффины».		
8	Практическое	Соблюдение последовательности действий при	4	
7	1	приготовлении (выпекании) блюда	<b>-</b>	
,	занятие по	«Шоколадные маффины». Поддержание		
-	выпеканию блюда	чистоты рабочего места в процессе		
9	«Шоколадные	приготовления блюда «Шоколадные маффины».		
0	маффины».			
9	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	3	
1	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Выбор		
_	«Салат «Оливье»».	продуктов (вареный картофель, вареная		
9		морковь, консервированный горошек, соленый		
3		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		
9	Проитинеское пометие не	«Оливье»». Знание (соблюдение) правил гигиены при	3	
	Практическое занятие по варке овощей для блюда	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении (варке) овощей. Соблюдение	3	
4	варке овощей для олюда «Салат «Оливье»».	приготовлении (варке) овощеи. Соолюдение последовательности действий при варке овощей.		
-	weanar wommbbenn.	Соблюдение техники безопасности при варке		
9		овощей.		
6				
	<del></del>			

9 7 - 9 9	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
1 0 0 - 1 0 3	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
I	Pas	дел «Уборка территории»	l
1 0 4 - 1 0 6	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
	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
<u>Ручная</u>	<u>стирка</u>	Раздел «Уход за вещами»	

1	D	C-5	2	
1	Выведение пятен на	Соблюдение правила техники	3	
1	скатерти (знаки по	безопасности при выведении пятен на		
0	уходу за изделием).	скатерти. Соблюдение		
1		последовательности действий при		
1		выведении пятен на скатерти:		
2		наполнение емкости водой, выбор		
2		моющего средства, определение		
		количества моющего средства,		
		замачивание скатерти, застирывание		
		скатерти, полоскание скатерти,		
		выжимание скатерти, вывешивание		
		скатерти на просушку.		
1	Практическое	Выведение пятен на скатерти, соблюдая	4	
1	занятие по	технику безопасности. Соблюдение		
3	выведению пятен на	последовательности действий при		
-	скатерти.	выведении пятен на скатерти:		
1	1	наполнение емкости водой, выбор		
1		моющего средства, определение		
6		количества моющего средства,		
		замачивание скатерти, застирывание		
		скатерти, полоскание скатерти,		
		выжимание скатерти, вывешивание		
		скатерти на просушку.		
Marun	 инная стирка.	скатерти на просушку.		
1	Стирка сезонной	Стирка сезонной одежды. Изучение	3	
1	одежды (знаки на	знаков на ярлыке одежды. Соблюдение		
7	, ,	l		
_	ярлыке одежды).	последовательности действий при		
1		машинной стирке: сортировка белья		
1		перед стиркой, закладывание белья,		
9		закрывание дверцы машины, засыпание		
		порошка, установка программы и		
		температурного режима, запуск		
		машины, отключение машины,		
		вынимание белья, вывешивание белья		
		на просушку.		
1	Практическое	Рассмотрение знаков на ярлыках	3	
2	занятие по изучению	сезонной одежды. Определение режима		
0	знаков на ярлыках	стирки. Создание коллажа по уходу за		
-	сезонной одежды.	сезонной одеждой.		
$\frac{1}{2}$				
$\frac{2}{2}$				
2				

1	Практическое	Знание (соблюдение) техники безопасности при	4
2	•	машинной стирке белья. Соблюдение	т
3	занятие по стирке	последовательности действий при машинной	
_	сезонной одежды.	стирке сезонной одежды: сортировка белья перед	
1		стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы	
		машины, засыпание порошка, установка	
2		программы и температурного режима для	
6		деликатной стирки, запуск машины, отключение	
		машины, вынимание белья, вывешивание белья	
Глаз	1001110 171110 2014	на просушку.	
	<u>кение утюгом.</u>	F	2
1	Глажка одежды из	Глажка одежды из разных типов ткани. Знаки на ярлыке одежды. Соблюдение	3
2	разных типов ткани	ярлыке одежды. Соблюдение последовательности действий при глажении	
7	(знаки на ярлыке	белья: установка гладильной доски, выставление	
-	одежды).	температурного режима, подключение утюга к	
1		сети, раскладывание одежды на гладильной	
2		доске, смачивание одежды водой, движения руки	
9		с утюгом, складывание одежды. Знание	
		(соблюдение) техники безопасности при работе с	
		утюгом.	
1	Практическое	Глажка одежды из разных типов ткани, соблюдая	3
3	занятие по глажке	технику безопасности. Знаки на ярлыке одежды.	
0	одежды из разных	Соблюдение последовательности действий при	
-	типов ткани.	глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима,	
1		подключение утюга к сети, раскладывание	
3		одежды на гладильной доске, смачивание	
2		одежды водой, движения руки с утюгом,	
		складывание одежды.	
		IV четверть	3
			8
1	Чистка одежды	Удаление грязи с сухой поверхности пиджака.	3
3	(чистка пиджака	Использование щётки с ворсом, проведение	
3	щеткой).	щёткой несколько раз по загрязненной	
_		поверхности пиджака. Перемещение щётки по	
1		всей поверхности пиджака.	
3			
5			
Уход	) за обувью.		<u> </u>
1	Средства для чистки	Знание (различение) средств для чистки	3
3	обуви (различение).	обуви. Знакомство с различными	
6	- \ \ (L \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	средствами для чистки обуви и	
_		специальными чистящими	
1		приспособлениями: щеткой различной	
_		-	
3		жесткости фланелевых и шерстяных	
3		жесткости, фланелевых и шерстяных	
8		тряпочек, поролоновой и	

		обувью.		
1 3 9 - 1	Практическое занятие по выбору чистящего средства для обуви.	Выбор чистящего средства для обуви. Соблюдение правил ухода за обувью.	3	
4				
1 4 2 - 1 4 4	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,	3	
		закрывание тюбика с кремом.	2	
1 4 5 -	Практическое занятие по чистке ботинок.	Определение необходимости чистки (мытья) ботинок по видимым загрязнениям (грязь, пыль). Соблюдение последовательности действий при мытье ботинок: намачивание и отжимание	3	
1		тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание		
7		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.		
		здел «Уборка помещения»		
	<u>а мебели.</u>	TT 0	2	
1 4 8 - 1 5 0	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	
1 5 1 -	Специальные средства для чистки сильных загрязнений мягкой мебели.	Применение специальных средств для чистки сильных загрязнений мягкой мебели. Знание (соблюдение) техники безопасности при использовании	3	

1 5		специального средства для чистки сильных загрязнений мягкой мебели	
		CHIBITIBIX Sur pastiental markon medesia	
3 1 5 4 - 1 5 7	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 пылесосом мебели хлопковой тканью (смоченной в растворе из тёплой воды и тщательно отжатой), использование согласно инструкции специального средства для	4
		чистки мягкой мебели, ожидание полного высыхания обивки, чистка мягкой мебели пылесосом (для удаления остатков чистящих средств).	
<u>Уборк</u>	а пола.		
1 5 8 - 1 6 0	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
1 6 1 - 1 6 3	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
	ње стекла (зеркала) <u>.</u>		T
1	Мытье окна.	Мытье окна. Соблюдение	3

6		последовательности действий при		
4		мытье окна: наполнение емкости для		
-		мытья водой, добавление моющего		
1		средства в воду, мытье рамы,		
6		вытирание рамы, мытье стекла,		
6		вытирание стекла, выливание		
		использованной воды.		
1	Практическое	Мытье окна, соблюдая технику	4	
6	занятие по мытью	безопасности. Соблюдение		
7	окна.	последовательности действий при		
_		мытье окна: наполнение емкости для		
1		мытья водой, добавление моющего		
$\begin{bmatrix} 7 \\ 0 \end{bmatrix}$		средства в воду, мытье рамы,		
U		вытирание рамы, мытье стекла,		
		вытирание стекла, выливание		
		использованной воды.		

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности	К	Д
		учащихся	0	a
			Л	Т
			-	a
			В	
			0	
			Ч	
			a	
			c	
			0	
			В	
	I четверть			
			1	
1	Вводное занятие «Уют	Расширение представления о способах создания	3	
-	и красота в нашем	уюта в доме.		
3	доме».			
		Раздел «Покупки»		
4	Планирование	Составление списка покупок. Составление	3	
-	покупок (составление	списка покупок на сезон. Составление		
6	списка необходимых	списка покупок одежды.		
	вещей).			
7	Нахождение нужного	Составление списка покупок одежды.	3	
-	товара в магазине	Нахождение нужного товара в магазине		
9	(магазин одежды).	одежды в соответствии со списком.		

4	1 2		-	1
1	Складывание покупок	Соблюдение последовательности действий	3	
0	одежды в сумку.	при расчете на кассе: выкладывание товара		
-	Последовательность	на ленту, ожидание во время пробивания		
1	действий при расчете	кассиром товара, оплата товара,		
2	на кассе в магазине	предъявление карты скидок кассиру,		
	одежды.	получение чека и сдачи, складывание		
		покупок в сумку (проверка чека).		
1	Раскладывание	Раскладывание покупок по местам	3	
3	купленной одежды по	хранения. Раскладывание одежды в ящики		
-	местам.	комода и на полки шкафа. Соблюдение		
1		правил при раскладывании покупок по		
5		местам хранения.		
1	Практическое занятие	Раскладывание покупок по местам	4	
6	по раскладыванию	хранения. Раскладывание одежды в ящики		
-	купленной одежды по	комода и на полки шкафа. Соблюдение		
1	местам.	правил при раскладывании покупок по		
9		местам хранения.		
	Разлел «	Обращение с кухонным инвентарем»		
Ωδησ	пщение с посудой	оорищение с купонизан пизентирем»		
2		Russian Hogy HI & STORODLIN HOUSE SON HITE	3	
0	Сервировка	Выбор посуды и столовых приборов для	3	
U	новогоднего стола.	сервировки новогоднего стола.		
-		Раскладывание столовых приборов и		
2		посуды при сервировке новогоднего стола.		
2		Соблюдение последовательности действий		
		при сервировке стола: накрывание стола		
		скатертью, расставление посуды,		
		раскладывание столовых приборов,		
		раскладывание салфеток, расставление		
2	Постоя	солонок и ваз, расставление блюд.	4	
2	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4	
3	по сервировке	при сервировке новогоднего стола:		
-	новогоднего стола.	накрывание стола скатертью, расставление		
2		посуды, раскладывание столовых		
6		приборов, раскладывание салфеток,		
		расставление солонок и ваз, расставление		
07		блюд.		
	ищение с бытовыми приборами			ı
2	Электровафельница	Применение электровафельницы по	3	
7	(выпекание вафель,	назначению, обращение с бытовым		
-	уход после	прибором. Знание (соблюдение) правил		
2	применения	техники безопасности при использовании		
9	электроприбора).	электровафельницы. Виды		
		электровафельниц. Выпекание вафель.		
		Уход после применения электроприбора.		
3		Применение электровафельницы по		

0	на винаканна вафан	назначению, обращение с бытовым		
-	по выпеканию вафель и уходу после	назначению, обращение с бытовым прибором. Выпекание вафель, соблюдая		
3	применения	технику безопасности. Уход после		
3	электровафельницы.	применения электроприбора.		
3	Кухонный комбайн	Кухонный комбайн. Виды кухонных	4	
4	(разновидности	кулонных комбайн. Виды кулонных комбайнов. Различение бытового прибора	4	
4	кухонных комбайнов,	по назначению, обращение с бытовым		
3	обращение с бытовым	прибором. Знание (соблюдение) правил		
7	прибором).	приобром. Знание (соолюдение) правил техники безопасности при использовании		
/	приобром).	кухонного комбайна.		
3	Практическое занятие	Кухонный комбайн. Виды кухонных	4	
8	по различению	кухонных комозин. Виды кухонных комбайнов. Различение бытового прибора	4	
8	кухонного комбайна	по назначению, обращение с бытовым		
		прибором. Знание (соблюдение) правил		
4	по видам, обращению	• • •		
1	с кухонным комбайном.	техники безопасности при использовании		
		кухонного комбайна.	3	
	1	I четверть	9	
1	Иома и рарамиа	Controlled and the controlled an	3	
4	Использование	Соблюдение правил техники безопасности	3	
2	кухонных	при использовании кухонных		
	электроприборов,	электроприборов. Создание коллажа по		
4	соблюдая правила техники безопасности	правилам техники безопасности при		
4		использовании кухонных электроприборов		
4	(повторение).	(дополнение).	2	
4	Хранение посуды и	Хранение предметов посуды в строго	3	
5	бытовых приборов. Различные способы	отведенном им месте, которое можно		
		пометить фотографией или пиктограммой с		
4	хранения(повторение).	изображением данного предмета.		
7		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		
1	Протеглица от село по	комбайн) хранятся в разобранном виде.	4	
4	Практическое занятие по	Хранение предметов посуды в строго	4	
8	хранению посуды и	отведенном им месте, которое можно пометить		
_	бытовых приборов	фотографией или пиктограммой с		
5	(повторение).	изображением данного предмета. Сортировка		
1		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.		

	Раздел «Приготовление пищи»				
	отовление блюда.				
5 2 - 5 5	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		
5 6 - 5 9	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		
6 0 - 6 2	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		
6 3 - 6 6	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		

7 Подготовка к притотовления блюда «Творожная запеканка) выпостановка противня (формы), выкладывание противня (формы), выкладывание массы на протнень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Подгоржание чистоты рабочето места в процессе притотовления пищи.  3 Подготовка к прототовления пищи.  3 Пашис (соблюдение) правил гитиены при притотовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря и необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря и необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при притотовлении блюда «Творожная запеканка): включение электрической духовки, казывание противня (формы), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) в духовки, ныключение электрической духовки, постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) в духовки, ныключение электрической духовки, постановка противня (формы) в духовки, ныключение электрической духовки, необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 Подготовлению блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при притотовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при притотовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для притотовления блюда «Творожная запеканка с вишней». В	6	Выпекание запеканок	Соблюдение последовательности действий	3	
развитавание противня (формы), выкладывание противня (формы), постановка противня (формы) в духовки, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки. Поддержаще чистоты рабочето места в процессе приготовления пищи.  То приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  То по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  Соблюдение поледовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка) в ключение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (формы), постановка противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки, выключение электрической духовки, поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  Подготовка к приготовления блюда «Творожная запеканка с ваннией». Выбор продуктов, пеобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, пеобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор обходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор обходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор обходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, пеобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор обходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор обходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, пеобходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, пеобходимото для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней».	7	(творожная	при выпекании запеканок (творожная		
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».  3 апапка (соблюдение) правил титиены при приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор иннентаря, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор иннентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  4 практическое занятие Соблюдение поледовательности действий при выпсканию запеканка с бананом».  5 Практическое занятие Соблюдение поледовательности действий при выпсканию запеканка с бананом».  5 Соблюдение поледовательности действий при выпсканию запеканка с бананом».  5 Соблюдение поледовательности действий при выпсканию запеканка с бананом».  6 сананом».  6 Соблюдение поледовательности действий при выпсканию запеканка с бананом».  7 Соблюдение поледовательности действий при выпсканию запеканка с бананом».  8 Подготовка к приготовления (формы) в духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 Подготовка к приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  9 Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  10 диготовлению блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, псобходимых для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, псобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, псобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, псобходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, псобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор иннентаря, несобходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор иннентаря, несобходимого для приготовлении бл	-	запеканка).	запеканка): включение электрической		
постатовка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пипи.  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для притотовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для притотовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение тохлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 Сананом». Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка) включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы па противеты (форму), постановка противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 папис (соблюдение) правил гитиены при приготовлении блюда «Творожная запеканка с випиней». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с випней». Выбор инригаря, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с випней». Выбор инриготовления блюда «Творожная запеканка с випней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с випней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с випней».	6		духовки, смазывание противня (формы),		
установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в пропессе приготовления пици.  7 Подготовка к приготовления пици. 3 нание (соблюдение) правил гигиены при приготовления 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». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение по выпекацию блюда апеканка): в включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противня (формы), выкладывание массы на противня (формы), выкладывание массы на противня (формы) в духовки, установка таймера на определенное время, выпимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 приготовлению блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инцептаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».	9		выкладывание массы на противень (форму),		
вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в пропессе приготовления пипи.  7 Подготовка к приготовлению 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». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 Сананом».  8 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, вышмание противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вышмание противня (формы) в духовки, поддержание чистоты рабочего места в процессе притотовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  9 Подготовка к протовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  10 Подготовка к притотовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, 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». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».			постановка противня (формы) в духовку,		
Выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в пропессе приготовления пищи.  3 нание (соблюдение) правил гигиены при приготовления 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 приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда вапеканка с бананом».  7 Подоржания запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимыт для противен (формы), выкладывание массы на противен (формы), выкладывание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки, выключение блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор пиротовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для апеканка с вишней».			установка таймера на определенное время,		
Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пици.  3 нание (соблюдение) правил гитиены при приготовления блюда «Творожная запекапка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запекапка с бананом». Выбор инвегтаря, псобходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвегтаря, псобходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  9 Подтотовка к приготовления блюда «Творожная запеканка противня (формы) в духовки, смазывание противня (формы) в духовки, ретановка противня (формы) в духовки, постановка противня (формы) в духовки, постановка противня (формы) из духовки, поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запекапка с бананом».  9 Подтотовка к приготовлению блюда «Творожная запекапка с бананом».  10 Подтотовка к приготовлению блюда «Творожная запекапка с вишней». Выбор продуктов, псобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  11 четверть на приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».			вынимание противня (формы) из духовки,		
Пропессе приготовления пици.  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, псобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря, псобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря, псобходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор инвентаря, псобходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подотовка в при выпекании запеканок (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), постаповка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 приготовлению 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».			выключение электрической духовки.		
Подготовка к приготовлению блюда неибоходимых для приготовлению блюда (Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления 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».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда (Творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, выпимание противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки, выключение электрической духовки, выключение электрической духовки, поддержание чистоты рабочего места в пропессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовления 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». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней».			Поддержание чистоты рабочего места в		
о приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления 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».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканом (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание противня (формы) в духовку, установка противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание ичстоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 Нание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней».			процессе приготовления пищи.		
- «Творожная запеканка с бананом».       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         7       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 противены (формы), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».       3         7       Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».       3 нание (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». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».         8       Выбор инвентаря, необходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».	7	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
<ul> <li>с бананом».</li> <li>необходимых для приготовления блюда «Творожная запсканка с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запсканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».</li> <li>Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».</li> <li>Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противен (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка паймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».</li> <li>Подготовка к приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».</li> <li>Подготовка к 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». Выбор инвентаря, пеобходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».</li> </ul>	0	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Творожная		
«Творожная запсканка с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запсканка с бананом».      Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запсканка с бананом».      Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запсканка с бананом».      Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запсканка с бананом».      Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запсканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запсканка с бананом».      Подготовка к приготовления блюда «Творожная запсканка с бананом».      Подготовка к приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запсканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимых для приготовления блюда «Творожная запсканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с вишней».	-	«Творожная запеканка	запеканка с бананом». Выбор продуктов,		
инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 приготовлению 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». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».	7	с бананом».	необходимых для приготовления блюда		
приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 сбананом».  8 Подготовка к противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки, постановка противня (формы) в духовки, выключение электрической духовки, выключение электрической духовки, выключение электрической духовки, поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор продуктов, необходимых для приготовления 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». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».	3		_		
запеканка с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда (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».  7 Подготовка к приготовлению 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». Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».			инвентаря, необходимого для		
безопасности при приготовлении блюда «Творожная запсканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запекании 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 Нание (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».  1 Н четверть 5			1		
«Творожная запеканка с бананом».  7 Практическое занятие по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Соблюдение последовательности действий при выпекании запеканок (творожная запеканка): включение электрической духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовки, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с вишней».  8 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».  8 инеетверть  5 облюдение последовательности действий  4  1 облюдение последовательности действий  4  1 орожная запеканка (творожная запеканка с вишней».  Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней».  Выбор инвентаря, необходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  Выбор инвентаря, необходимого для приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».			запеканка с бананом». Соблюдение техники		
7         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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».         Знание (соблюдение) правил гитиены при приготовлению 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». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».         Зприготовлении 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».         Зприготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».         Зприготовление обътов			безопасности при приготовлении блюда		
1 по выпеканию блюда «Творожная запеканка с бананом».  1 при выпекании запеканок (творожная запеканок) с бананом».  2 с бананом».  3 апеканка): 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 приготовлению 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 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».  4 второжная запеканка с вишней».  5 второжная запеканок (творожная за			«Творожная запеканка с бананом».		
«Творожная запеканка с бананом».     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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».      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».      Ш четверть	7	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4	
7 с бананом».  духовки, смазывание противня (формы), выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 приготовлению 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».  11 четверть 5	4		при выпекании запеканок (творожная		
Выкладывание массы на противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 нание (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».  Ш четверть 5	-		запеканка): включение электрической		
постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня (формы) из духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  3 нание (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».  Ш четверть 5		с бананом».			
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».  7 Подготовка к приготовлению блюда «Творожная запеканка с бананом».  8 приготовлению 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».  11 четверть 5	7				
вынимание противня (формы) из духовки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда 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».  Ш четверть 5					
выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлению 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».  11 четверть 5					
Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда 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».  8 Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней».					
процессе приготовления блюда «Творожная запеканка с бананом».  7 Подготовка к приготовлению блюда 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».  1			-		
Запеканка с бананом».  7 Подготовка к   Подготовка к   Приготовлению блюда   Приготовлении блюда «Творожная   Запеканка с вишней». Выбор продуктов,   Необходимых для приготовления блюда   «Творожная запеканка с вишней». Выбор   Приготовления блюда   Приготовления блюда   Приготовления блюда   Приготовления блюда   Приготовления блюда   Приготовления блюда «Творожная   Приготовлении блюда   Приготовления блюда   Пр					
7 Подготовка к 8 приготовлению 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».  Ш четверть  5					
8 приготовлению блюда 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».  Ш четверть 5		П			
- «Творожная запеканка 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».  Ш четверть 5			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	3	
8 с вишней». 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».  III четверть  5	8	_	1		
о «Творожная запеканка с вишней». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  Ш четверть 5	- 0	1			
инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  Ш четверть 5		с вишнеи».	-		
приготовления блюда «Творожная запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  Ш четверть 5	U		_		
запеканка с вишней». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  Ш четверть 5					
безопасности при приготовлении блюда «Творожная запеканка с вишней».  III четверть 5			1 -		
«Творожная запеканка с вишней».  III четверть 5					
III четверть 5					
1		1	1 -	5	
			ir icinchin		

8	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4	
1	по выпеканию блюда	при выпекании запеканок (творожная	'	
_ 1	«Творожная запеканка	запеканка): включение электрической		
8	«творожная запеканка с вишней».	духовки, смазывание противня (формы),		
4	с вишнеи».			
4		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».		
8	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
5	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Салат крабовый		
-	«Салат крабовый	классический с кукурузой и рисом». Выбор		
8	классический с	продуктов (пропаренный рис, крабовые		
8	кукурузой и рисом».	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».		
8	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
9	по варке риса и яиц для	приготовлении (варке) риса и яиц. Соблюдение		
_	блюда «Салат	последовательности действий при варке риса.		
9	крабовый	Соблюдение последовательности действий при		
2	классический с	варке яиц. Соблюдение техники безопасности		
	кукурузой и рисом».	при варке риса и яиц.		
9	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
3	по нарезке продуктов	нарезке продуктов для блюда «Салат		
_	для блюда «Салат	«Оливье»». Нарезка продуктов кубиками,		
9	крабовый	соблюдая технику безопасности.		
6	классический с			
	кукурузой и рисом».			
9	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4	
7	по приготовлению	приготовлении блюда «Салат крабовый		
_	блюда «Салат	классический с кукурузой и рисом».		
1	крабовый	Соблюдение последовательности действий		
0	классический с	при приготовлении блюда «Салат		
0	кукурузой и рисом».	крабовый классический с кукурузой и		
	JJF J Pro-02-2-2-2	рисом»: выбор продуктов (пропаренный		
		Land and the Manager of the state of the sta		

	<u></u>			1
		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.		
	Pa	здел «Уборка территории»	•	•
1	Уборка снега	Сгребание снега снеговой лопатой или	3	
0	(перебрасывание	скребком, например, от центра площадки к		
1	снега).	обочине, от края тротуара к другому краю		
_	Перебрасывание снега	и др. Постановка рук на черенке лопаты:		
1	лопатой за пределы	захват одной рукой черенка снизу, другой		
0	расчищаемой	сверху. Умение ставить совок лопаты		
3	территории.	перед собой и двигать лопату вперёд при		
	o approva	сгребании снега. Удалении слежавшегося		
		снега скребком, увеличивая нажим на		
		скребок. Перебрасывание снега лопатой за		
		пределы расчищаемой территории.		
1	Проктинаское рандтна на	Сгребание снега снеговой лопатой или	4	
1	Практическое занятие по	-	4	
0	уборке снега	скребком, например, от центра площадки к		
4	(перебрасыванию снега).	обочине, от края тротуара к другому краю		
1		и др. Постановка рук на черенке лопаты:		
		захват одной рукой черенка снизу, другой		
$\begin{bmatrix} 0 \\ 7 \end{bmatrix}$		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.		
		Раздел «Уход за вещами»		
	<u>ая стирка</u>			
1	Отбеливание одежды	Соблюдение правила техники безопасности	3	
0	(знаки на ярлыке	при отбеливании одежды. Соблюдение		
8	одежды).	последовательности действий при		
-		отбеливании одежды: наполнение емкости		
1		водой, выбор моющего средства,		
1		определение количества моющего		
0		средства, замачивание одежды,		
		застирывание одежды, полоскание одежды,		
		выжимание одежды, вывешивание одежды		
i		выжимание одежды, вывешивание одежды		
		на просушку.		

1	Практическое занятие	Отбеливание одежды, соблюдая технику	4	
1	по отбеливанию	безопасности. Соблюдение		
1	одежды.	последовательности действий при		
-		отбеливании одежды: наполнение емкости		
1		водой, выбор моющего средства,		
1		определение количества моющего		
4		средства, замачивание одежды,		
		застирывание одежды, полоскание одежды,		
		выжимание одежды, вывешивание одежды		
		на просушку.		
	инная стирка.		ı	1
1	Стирка штор (знаки по	Стирка штор. Изучение знаков на ярлыке	3	
1	уходу за изделием).	изделия. Соблюдение последовательности		
5		действий при машинной стирке:		
-		сортировка белья перед стиркой,		
1		закладывание белья, закрывание дверцы		
1		машины, засыпание порошка, установка		
7		программы и температурного режима,		
		запуск машины, отключение машины,		
		вынимание белья, вывешивание белья на		
		просушку.		
1	Практическое занятие	Рассмотрение знаков на ярлыках	4	
1	по изучению знаков на	текстильных изделий. Определение		
8	ярлыках текстильных	режима стирки. Создание коллажа по		
-	изделий.	уходу за текстильными изделиями.		
1				
2				
1	Произумностью помитую	Pyranya (ashiya yayya) Tayyyyyy harayyaaty	4	
1	Практическое занятие	Знание (соблюдение) техники безопасности при машинной стирке текстильных изделий.	4	
2 2	по стирке текстильных изделий.	При машинной стирке текстильных изделии. Соблюдение последовательности действий		
<i>_</i>	изделии.	при машинной стирке текстильных		
1		изделий: сортировка белья перед стиркой,		
2		закладывание белья, закрывание дверцы		
5		машины, засыпание порошка, установка		
		программы и температурного режима для		
		деликатной стирки, запуск машины,		
		отключение машины, вынимание белья,		
		вывешивание белья на просушку.		
<u>Глаж</u>	<u>сение утюгом.</u>	1 3 3		1
1	Глажка штор (знаки по	Глажка штор, соблюдая технику	3	
2	уходу за изделием).	безопасности. Соблюдение		
6	, and the second se	последовательности действий при глажении		
-		штор: установка гладильной доски,		
1		выставление температурного режима,		İ

2				
2		подключение утюга к сети, раскладывание		
8		штор на гладильной доске, смачивание		
		штор водой, движения руки с утюгом,		
		вывешивание штор.		
1	Практическое занятие	Глажка штор, соблюдая технику	4	
2	по глажке штор.	безопасности. Соблюдение		
9	_	последовательности действий при глажении		
_		штор: установка гладильной доски,		
1		выставление температурного режима,		
3		подключение утюга к сети, раскладывание		
2		штор на гладильной доске, смачивание		
_		штор водой, движения руки с утюгом,		
		вывешивание штор.		
	T		2	
	1	V четверть	3	
	**	T 77	8	1
1	Чистка одежды	Удаление грязи с сухой поверхности	4	
3	(чистка пиджака	пиджака. Использование щётки с липкой		
3	роликом).	поверхностью (ролика) для удаления пуха,		
-		волокон. Перемещение щётки с липкой		
1		поверхностью (ролика) по всей поверхности		
3		пиджака.		
6				
Уход	<u>за обувью</u> .			
1	Уход за обувью	Знание различных средств для чистки обуви	3	
3	(чистка замшевых	и специальных чистящих приспособлений:		
7	ботинок).	щетки различной жесткости, фланелевые и		
_	,	шерстяные тряпочки, поролоновая и		
1		металлизированная губки. Правила ухода за		
3		замшевой обувью.		
9				
1	Чистка замшевых	Просушивание замшевых ботинок.	3	
4	ботинок.	Соблюдение последовательности действий		
0	common.	при чистке замшевых ботинок: открывание		
-		тюбика с аэрозолем, распыление аэрозоля		
1		на ботинок, распределение аэрозоля по всей		
4		поверхности ботинка, использование		
2		1		
	Перинической	специальной щётки для замшевой обуви.	A	
1	Практическое занятие	Определение необходимости чистки	4	
4	по чистке замшевых	замшевых ботинок по видимым		
3	ботинок.	загрязнениям (грязь, пыль). Просушивание		
-		замшевых ботинок. Соблюдение		
1		последовательности действий при чистке		
4		замшевых ботинок: открывание тюбика с		
6		аэрозолем, распыление аэрозоля на		
		ботинок, распределение аэрозоля по всей		

		поверхности ботинка, использование		
		специальной щётки для замшевой обуви.		
	T P	Раздел «Уборка помещения»		
Убог	рка мебели.			
1	Уход за полированной	Соблюдение последовательности действий	4	
4	мебелью. Чистящие	при полировании и уходе за поверхностью		
7	средства и полироли	мебели. Специальные полироли для ухода		
_	для ухода за мебелью.	за корпусной мебелью (масляные,		
1		восковые, комбинированные). Применение		
5		специальных полиролей для корпусной		
0		мебели. Знание (соблюдение) техники		
		безопасности при использовании		
		специальных полиролей для корпусной		
		мебели.		
1	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4	
5	по полировке	при полировании и уходе за поверхностью		
1	корпусной мебели.	мебели. Специальные полироли для ухода		
-		за корпусной мебелью (масляные,		
1		восковые, комбинированные). Применение		
5		специальных полиролей для корпусной		
4		мебели, соблюдая технику безопасности.		
	рка пола.		T	I
1	Мытье пола с разным	Мытье пола с разным напольным	4	
5	напольным	покрытием. Соблюдение		
5	покрытием.	последовательности действий при мытье		
-		пола: наполнение емкости для мытья пола		
1		водой, добавление моющего средства в		
5		воду, намачивание и отжимание тряпки,		
8		мытье пола, выливание использованной		
		воды, просушивание мокрых тряпок.		
		Применение специальных средств для разных напольных покрытий.		
1	Практическое занятие	Мытье пола с разным напольным	4	
5	по мытью пола с	покрытием, соблюдая технику	-	
9	разным напольным	безопасности. Соблюдение		
_	покрытием.	последовательности действий при мытье		
1	1	пола: наполнение емкости для мытья пола		
6		водой, добавление моющего средства в		
2		воду, намачивание и отжимание тряпки,		
		мытье пола, выливание использованной		
		воды, просушивание мокрых тряпок.		
		Применение специальных средств для		
		разных напольных покрытий.		
Мып	ње стекла (зеркала).			
1	Мытье стеклянного	Мытье стеклянного журнального столика.	4	

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

		12 Rouce		
No	Тема урока	Характеристика видов деятельности	К	
		учащихся	0	
			Л	
			-	
			В	
			0	
			ч	
			a	
			c	
			0	
			В	
			5	
	I четверть			
			0	
1	Вводное занятие «Уют	Расширение представления о способах создания	4	
-	и красота в нашем	уюта в доме (создание коллажа).		
4	доме» (создание			
	коллажа).			
5	Нахождение нужного	Составление списка покупок одежды.	4	
-	товара в магазине	Нахождение нужного товара в магазине		
8	(магазин	одежды в соответствии со списком.		
	электроники).			
9	Последовательность	Соблюдение последовательности действий	4	
7	* *		<del>  +</del>	
1	действий при расчете	при расчете на кассе: ожидание во время		
1	на кассе в магазине	пробивания кассиром товара, оплата		

_			
2	электроники.	товара, предъявление карты скидок	
		кассиру, получение чека и сдачи, хранение	
		чека (гарантия на товар).	
1	Транспортировка товара.	Виды транспортировки товара.	4
3		Соблюдение правил при транспортировке	
-		товара.	
1			
6			
1	Практическое занятие	Виды транспортировки товара. Соблюдение	4
7	по транспортировке	правил при транспортировке товара.	
_	товара.		
2	1		
0			
2	Тематическая	Выбор посуды и столовых приборов для	4
1	сервировка стола.	тематической сервировки стола.	
_	серыпровки столи.	Раскладывание столовых приборов и	
2		посуды при тематической сервировке	
4		стола. Соблюдение последовательности	
<del>- 1</del>			
		действий при сервировке стола:	
		накрывание стола скатертью, расставление	
		посуды, раскладывание столовых	
		приборов, раскладывание салфеток,	
		расставление солонок и ваз, расставление	
_		блюд.	
2	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	5
5	по тематической	при тематической сервировке стола:	
-	сервировке стола.	накрывание стола скатертью, расставление	
2		посуды, раскладывание столовых	
9		приборов, раскладывание салфеток,	
		расставление солонок и ваз, расставление	
		блюд.	
3	Электровафельница	Применение электровафельницы по	4
0	(выпекание	назначению, обращение с бытовым	
-	вафельного печенья,	прибором. Знание (соблюдение) правил	
3	уход после	техники безопасности при использовании	
3	применения	электровафельницы. Виды	
	электроприбора).	электровафельниц. Выпекание вафельного	
		печенья. Уход после применения	
		электроприбора.	
3	Практическое занятие	Применение электровафельницы по	4
4	по выпеканию	назначению, обращение с бытовым	
_	вафельного печенья и	прибором. Выпекание вафельного печенья,	
3	уходу после	соблюдая технику безопасности. Уход	
7	применения	после применения электроприбора.	
′	электровафельницы.	после применения электроприосра.	
	электровафельпицы.		

3	Практическое занятие	Применение электровафельницы по	4
8	по выпеканию омлета	назначению, обращение с бытовым	
-	и уходу после	прибором. Выпекание омлета, соблюдая	
4	применения	технику безопасности. Уход после	
1	электровафельницы.	применения электроприбора.	
4	Кухонный комбайн	Кухонный комбайн. Виды кухонных	4
2	(обращение с бытовым	комбайнов. Применение кухонного	
-	прибором).	комбайна, обращение с бытовым	
4		прибором. Знание (соблюдение) правил	
5		техники безопасности при использовании	
		кухонного комбайна.	
4	Практическое занятие	Кухонный комбайн. Виды кухонных	5
6	по использованию	комбайнов. Применение кухонного	
-	кухонного комбайна.	комбайна, обращение с бытовым	
5		прибором. Знание (соблюдение) правил	
0		техники безопасности при использовании	
		кухонного комбайна.	
	I	I четверть	4
			6
5	Использование	Соблюдение правил техники безопасности	4
1	кухонных	при использовании кухонных	
-	электроприборов,	электроприборов. Создание коллажа по	
5	соблюдая правила	правилам техники безопасности при	
4	техники безопасности	использовании кухонных электроприборов	
	(повторение).	(дополнение).	
5	Хранение посуды и	Организация хранения посуды и бытовых	4
5	бытовых приборов	приборов. Приспособления для хранения	
-	(организация хранения	посуды и бытовых приборов. Хранение	
5	посуды и бытовых	предметов посуды в строго отведенном им	
8	приборов).	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.	
5	Практическое занятие по	Организация хранения посуды и бытовых	5
9	хранению посуды и	приборов. Приспособления для хранения	
-	бытовых приборов	посуды и бытовых приборов. Хранение	
6	(организация хранения	предметов посуды в строго отведенном им	
3	посуды и бытовых	месте, которое можно пометить фотографией	
	приборов).	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.	
6	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
4	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Блины». Выбор	
-	«Блины».	продуктов, необходимых для приготовления	
6		блюда «Блины». Выбор инвентаря,	
7		необходимого для приготовления блюда	
		«Блины». Соблюдение техники безопасности	
		при приготовлении блюда «Блины».	
6	Приготовление	Соблюдение последовательности действий при	4
8	(жарка) блюда	жарке блинов: включение электрической	
-	«Блины».	плиты, наливание масла, постановка сковороды	
7		на конфорку, наливание теста половником,	
1		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.	
7	Практическое занятие	Поддержание чистоты рабочего места в	4
2	по поддержанию	процессе приготовления пищи (кухонный стол,	
-	чистоты рабочего	раковина, плита и т.д.). Убирание доски и ножа	
7	места в процессе	в раковину по окончанию работы, вытирание	
5	приготовления пищи	стола. Мытье раковины по окончанию работы с	
	(кухонный стол,	моющим средством и протирание сухой	
	раковина, плита)	тряпкой. Убирание посуды в раковину и	
	(повторение).	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	
7	Практическое занятие	Приготовление блюда «Блины», соблюдая	4
6	по приготовлению	технику безопасности. Соблюдение	
-	блюда «Блины».	последовательности действий при жарке	
7		блинов: включение электрической плиты,	
9		наливание масла, постановка сковороды на	
		конфорку, наливание теста половником,	
		прокручивание в руках ручки сковороды	
		(чтобы разровнять тесто по основанию),	
		поджаривание блина до золотистой	
ļ			

		корочки (в среднем по времени 20-25	
		секунд, с одной стороны), переворачивание	
		блина, выключение электрической плиты,	
		снимание блина со сковороды.	
8	Приготовлению	Выбор продуктов и инвентаря для	4
0	начинки для блюда	приготовления начинки для блюда	
-	«Блины».	«Блины». Соблюдение последовательности	
8		действий при приготовлении начинки для	
3		блюда «Блины». Соблюдение правил	
		техники безопасности при приготовлении	
		начинки для блюда «Блины».	
8	Практическое занятие	Выбор продуктов и инвентаря для	5
4	по приготовлению	приготовления начинки для блюда	
_	начинки для блюда	«Блины». Соблюдение последовательности	
8	«Блины»	действий при приготовлении начинки для	
8	(приготовление	блюда «Блины». Соблюдение правил	
	разных начинок).	техники безопасности при приготовлении	
	,	начинки для блюда «Блины».	
8	Выпекание запеканок	Соблюдение последовательности действий	4
9	(запеканка из	при выпекании запеканок (запеканка из	
_	макарон).	макарон): включение электрической	
9	1	духовки, смазывание противня (формы),	
2		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.	
9	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
3	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Запеканка из	
_	«Запеканка из	макарон». Выбор продуктов, необходимых	
9	макарон».	для приготовления блюда «Запеканка из	
6	1	макарон». Выбор инвентаря, необходимого	
		для приготовления блюда «Запеканка из	
		макарон». Соблюдение техники	
		безопасности при приготовлении блюда	
		«Запеканка из макарон».	
	I	и четверть	6
		•	2
9	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4
7	по выпеканию блюда	при выпекании блюда «Запеканка из	
_	«Запеканка из	макарон»: включение электрической	
1	макарон».	духовки, смазывание противня (формы),	
0		выкладывание массы на противень (форму),	
<u> </u>	<u>l</u>	1 (1.1.7)	1

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».	
1	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
0	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Запеканка из	
1	«Запеканка из макарон	макарон с сосисками». Выбор продуктов,	
-	с сосисками».	необходимых для приготовления блюда	
1		«Запеканка из макарон с сосисками».	
0		Выбор инвентаря, необходимого для	
4		приготовления блюда «Запеканка из	
		макарон с сосисками». Соблюдение	
		техники безопасности при приготовлении	
		блюда «Запеканка из макарон с сосисками».	
1	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4
0	по выпеканию блюда	при выпекании блюда «Запеканка из	
5	«Запеканка из макарон	макарон с сосисками»: включение	
-	с сосисками».	электрической духовки, смазывание	
1		противня (формы), выкладывание массы на	
0		противень (форму), постановка противня	
8		(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».	
1	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
0	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Запеканка из	
9	«Запеканка из макарон	макарон с творогом». Выбор продуктов,	
-	с творогом».	необходимых для приготовления блюда	
1		«Запеканка из макарон с творогом». Выбор	
1		инвентаря, необходимого для	
2		приготовления блюда «Запеканка из	
		макарон с творогом». Соблюдение техники	
		безопасности при приготовлении блюда	
		«Запеканка из макарон с творогом».	
1	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4
1	по выпеканию блюда	при выпекании блюда «Запеканка из	
3	«Запеканка из макарон	макарон с творогом»: включение	
-	с творогом».	электрической духовки, смазывание	
1	-	противня (формы), выкладывание массы на	
		·= = /	

1		потиран (форму) настановка наступуя	
6		противень (форму), постановка противня (формы) в духовку, установка таймера на	
U			
		определенное время, вынимание противня	
		(формы) из духовки, выключение	
		электрической духовки. Поддержание	
		чистоты рабочего места в процессе	
		приготовления блюда «Запеканка из	
		макарон с творогом».	
1	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
1	приготовлению блюда	приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	
7	«Салат «Мимоза»».	Выбор продуктов (вареный картофель, вареная	
-		морковь, вареные яйца, рыбные консервы,	
1		твердый сыр, майонез, соль). Выбор кухонного	
2		инвентаря (салатница, тёрка, ложка, нож, доска,	
0		открывалка, тарелки). Поддержание чистоты	
		рабочего места в процессе приготовления	
		блюда «Салат «Мимоза»». Соблюдение	
		последовательности действий при	
		приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	
1	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
2	по варке овощей и яиц	приготовлении (варке) овощей и яиц.	
1	для блюда «Салат	Соблюдение последовательности действий при	
_	«Мимоза»».	варке овощей (морковь, картофель).	
1		Соблюдение последовательности действий при	
2		варке яиц. Соблюдение техники безопасности	
4		при варке овощей и яиц.	
1	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
2	по натиранию на тёрке	натирании на тёрке продуктов для блюда	-
5	продуктов для блюда	«Салат «Мимоза»». Разминание рыбной	
_	«Салат «Мимоза»».	консервы вилкой. Соблюдение техники	
1	Wester Willingsum.	безопасности при натирании продуктов.	
2		осзопасности при патирании продуктов.	
8			
1	Практическое занятие	Знание (соблюдение) правил гигиены при	4
	<u> </u>	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	+
$\frac{2}{0}$	по приготовлению	приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	
9	блюда «Салат	Соблюдение последовательности действий	
1	«Мимоза»».	при приготовлении блюда «Салат	
$\frac{1}{2}$		«Мимоза»»: выбор продуктов (вареный	
3		картофель, вареная морковь, вареные яйца,	
2		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,	

		arma ir giri managuranya mryayay yayyaa	
		сыра и яиц, разминание рыбной консервы	
		вилкой, сборка слоеного салата,	
		смазывание каждого слоя майонезом.	
		Соблюдение техники безопасности при	
	7	приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	
1	Выведение пятен на	Соблюдение правил техники безопасности	4
3	одежде (знаки на	при выведении пятен на одежде.	
3	ярлыке одежды).	Соблюдение последовательности действий	
-		при выведении пятен на одежде:	
1		наполнение емкости водой, выбор	
3		моющего средства, определение	
6		количества моющего средства,	
		замачивание одежды, застирывание	
		одежды, полоскание одежды, выжимание	
		одежды, вывешивание одежды на	
		просушку.	
1	Практическое занятие	Выведение пятен на одежде, соблюдая	4
3	по выведению пятен	технику безопасности. Соблюдение	'
7	на одежде.	последовательности действий при	
'	на одежде.	выведении пятен на одежде: наполнение	
1		емкости водой, выбор моющего средства,	
1 1			
4		определение количества моющего	
0		средства, замачивание одежды,	
		застирывание одежды, полоскание одежды,	
		выжимание одежды, вывешивание одежды	
	-	на просушку.	
1	Стирка покрывал и	Стирка покрывал и пледов. Изучение	4
4	пледов (знаки по	знаков на ярлыке изделия. Соблюдение	
1	уходу за изделием).	последовательности действий при	
-		машинной стирке: сортировка белья перед	
1		стиркой, закладывание белья, закрывание	
4		дверцы машины, засыпание порошка,	
4		установка программы и температурного	
		режима, запуск машины, отключение	
		машины, вынимание белья, вывешивание	
		белья на просушку.	
1	Практическое занятие	Рассмотрение знаков на ярлыках	4
4	по изучению знаков на	текстильных изделий. Определение	
5	ярлыках текстильных	режима стирки. Создание коллажа по	
_	изделий (повторение).	уходу за текстильными изделиями	
1	,, ().	(повторение и дополнение).	
4		().	
8			
1	Практическое занятие	Стирка покрывал и пледов, соблюдая	4
	•		+
4	по стирке покрывал и	технику безопасности. Соблюдение	

9	пледов.	последовательности действий при	
-		машинной стирке текстильных изделий:	
1		сортировка белья перед стиркой,	
5		закладывание белья, закрывание дверцы	
2		машины, засыпание порошка, установка	
		программы и температурного режима для	
		деликатной стирки, запуск машины,	
		отключение машины, вынимание белья,	
		вывешивание белья на просушку.	
1	Глажка покрывала	Глажка покрывала, соблюдая технику	3
5	(знаки по уходу за	безопасности. Соблюдение	
3	изделием).	последовательности действий при глажке	
_	119,401110111)	покрывала: установка гладильной доски,	
1		выставление температурного режима,	
5		подключение утюга к сети, раскладывание	
5		штор на гладильной доске, смачивание	
3		штор водой, движения руки с утюгом,	
		складывание покрывала.	
1	Проктиноское запитно	±	3
l _	Практическое занятие	Глажка покрывала, соблюдая технику безопасности. Соблюдение	3
5	по глажке покрывала		
6	(знаки по уходу за	последовательности действий при глажке	
-	изделием).	покрывала: установка гладильной доски,	
1		выставление температурного режима,	
5		подключение утюга к сети, раскладывание	
8		штор на гладильной доске, смачивание	
		штор водой, движения руки с утюгом,	
	<u> </u>	складывание покрывала.	1
	1	V четверть	6
1	Чистка одежды	Удаление грязи с сухой поверхности	4
5	(чистка костюма).	костюма. Использование щётки с ворсом,	
9	(	проведение щёткой несколько раз по	
_		загрязненной поверхности костюма.	
1		Перемещение щётки по всей поверхности	
6		костюма. Использование щётки с липкой	
2		поверхностью (ролика) для удаления пуха,	
		волокон. Перемещение щётки с липкой	
		поверхностью (ролика) по всей поверхности	
		костюма.	
1	Уход за обувью	Знание различных средств для чистки обуви	3
6	(чистка замшевых	и специальных чистящих приспособлений:	
3	ботинок, повторение).	щетки различной жесткости, фланелевые и	
] -	обтипок, повторение).	шерстяные тряпочки, поролоновая и	
1		металлизированная губки. Правила ухода за	
11 1	1	ы моталлизированная гуоки, гравила ухода за	1
6		замшевой обувью.	

5			
1	Чистка замшевых	Просушивание замшевых ботинок.	4
6	ботинок (разные виды	Соблюдение последовательности действий	-
6	-	при чистке замшевых ботинок: открывание	
U	загрязнений).	-	
1		тюбика с аэрозолем, распыление аэрозоля	
1		на ботинок, распределение аэрозоля по всей	
6		поверхности ботинка, использование	
9	_	специальной щётки для замшевой обуви.	
1	Практическое занятие	Определение необходимости чистки	4
7	по чистке замшевых	замшевых ботинок по видимым	
0	ботинок (разные виды	загрязнениям (грязь, пыль). Просушивание	
-	загрязнений).	замшевых ботинок. Соблюдение	
1		последовательности действий при чистке	
7		замшевых ботинок: открывание тюбика с	
3		аэрозолем, распыление аэрозоля на	
		ботинок, распределение аэрозоля по всей	
		поверхности ботинка, использование	
		специальной щётки для замшевой обуви.	
1	Уход за мебелью из	Соблюдение последовательности действий	4
7	разных материалов:	при уходе за поверхностью мебели из	
4	натурального дерева,	разных материалов: натурального дерева,	
_	МДФ, пластика,	МДФ, пластика, стекла и с текстильной	
1	стекла и с текстильной	обивкой. Специальные средства для ухода	
7	обивкой.	за корпусной мебелью из разных	
7		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,	
1	Прометимоского помети	стекла и с текстильной обивкой.	1
1	Практическое занятие	Соблюдение последовательности действий	4
7	по уходу за мебелью	при уходе за поверхностью мебели из	
8	из разных материалов:	разных материалов: натурального дерева,	
-	натурального дерева,	МДФ, пластика, стекла и с текстильной	
$\frac{1}{2}$	МДФ, пластика,	обивкой. Специальные средства для ухода	
8	стекла и с текстильной	за корпусной мебелью из разных	
1	обивкой	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.	
1	Мытье пола после	Мытье пола после ремонта. Соблюдение	4
8	ремонта.	последовательности действий при мытье	
2	penonia.	пола после ремонта: наполнение емкости	
_		для мытья пола водой, намачивание и	
1			
_		отжимание тряпки, мытье пола, выливание	
8		использованной воды, наполнение емкости	
5		для мытья пола водой, добавление	
		моющего средства в воду, мытье разводов	
		на полу (повторение процедуры),	
		просушивание мокрых тряпок.	
1	Практическое занятие	Мытье пола после ремонта. Соблюдение	4
8	по мытью пола после	последовательности действий при мытье	
6	ремонта.	пола после ремонта: наполнение емкости	
-		для мытья пола водой, намачивание и	
1		отжимание тряпки, мытье пола, выливание	
8		использованной воды, наполнение емкости	
9		для мытья пола водой, добавление	
		моющего средства в воду, мытье разводов	
		на полу (повторение процедуры),	
		просушивание мокрых тряпок.	
1	Мытье зеркальной	Мытье зеркальной дверцы шкафа.	4
9	дверцы шкафа.	Соблюдение последовательности действий	
0	As of the many many many many many many many many	при мытье зеркальной дверцы шкафа:	
_		наполнение емкости для мытья водой,	
1		добавление моющего средства в воду,	
9		мытье дверцы, вытирание дверцы, мытье	
3		зеркала, вытирание зеркала, выливание	
3		использованной воды.	
1	Проктупном с политил		1
1	Практическое занятие	Мытье зеркальной дверцы шкафа.	4
9	по мытью зеркальной	Соблюдение последовательности действий	
4	дверцы шкафа.	при мытье зеркальной дверцы шкафа:	
1		наполнение емкости для мытья водой,	
1		добавление моющего средства в воду,	
9		мытье дверцы, вытирание дверцы, мытье	
7		зеркала, вытирание зеркала, выливание	
		использованной воды.	_
1	Уход за уборочным	Маркировка места хранения уборочного	3
9	инвентарем.	инвентаря. Раскладывание инвентаря в	
8		соответствии с маркировкой. Чистка,	
-		мытьё, протирание инвентаря после	
2		использования. Соблюдение правил	
0		техники безопасности.	
0			
2	Практическое занятие	Уход за уборочным инвентарем, соблюдая	4
L	1	i = ==================================	

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