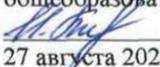


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 17»  
356530 Российская Федерация, Ставропольский край,  
г. Светлоград, ул. Коминтерна, 13.  
Тел./ факс: 8 (86547) 4-99-57, 4-95-94.  
E-mail: soshint17@mosk.stavregion.ru;  
Официальный сайт: <https://gkou-skoshi17-svetlograd.gosuslugi.ru>;

Приложение к АООП ОУ (ИП). Приказ от 28.08.2024 № 240 - О.Д

СОГЛАСОВАНА  
И.о. заместителя директора по УВР  
ГКОУ «Специальная (коррекционная)  
общеобразовательная школа-интернат № 17»  
 И.В.Калашникова  
27 августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГКОУ «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат № 17»  
 Б.А.Семенюева  
28 августа 2024г.

РАССМОТРЕНО  
Руководитель ШМО  
ГКОУ «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат № 17»  
 Е.Н. Колесникова  
протокол №1 от 26 августа 2024г.

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

**«Окружающий мир»,**

/наименование предметной области в соответствии с УП/

Этап обучения (класс) - основное общее образование, 5в класс,  
ФАООП ОУ (ИН). Вариант 11  
/начальное общее, основное общее образование с указанием классов/

Учебный год - 2024/25

Количество часов: всего в год - 134 часа  
в неделю - 4 часа

Учитель - Судавцова Ирина Сергеевна  
/ФИО педагога/

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

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

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

г. СВЕТЛОГРАД, 2024г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем; освоение элементарных действий по приготовлению пищи, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

В процессе обучения двигательным навыкам детей с выраженной умственной отсталостью используются следующие методы и приемы: совместные действия детей и взрослого; действия по подражанию действиям учителя; действия по образцу, по словесной инструкции;

Формами обучения при таком подходе к образовательному процессу в отношении обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью являются занятия, ориентированные на игровой, практический и наглядный методы обучения с частичным использованием словесного метода, который применяется только в сочетании с вышеперечисленными методами.

Наиболее значимыми принципами обучения являются:

- принцип природосообразности и культуросообразности;
- принцип индивидуального и дифференцированного подхода в обучении

Также учитываются:

- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
- принцип коррекционной направленности образовательного процесса;
- принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
- онтогенетический принцип;
- принцип целостности содержания образования: содержание образования едино; в основе структуры содержания образования лежит не понятие предмета, а понятие «образовательной области»;
- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития всеми видами доступной им предметно - практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;
- принцип переноса знаний и умений и навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в деятельность в жизненной ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире, в действительной жизни;
- принцип линейности и концентричности.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### **Покупки.**

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

### **Обращение с кухонным инвентарем.**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.

Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

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

### **Приготовление пищи.**

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш).

Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.

Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), 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.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### **Уход за вещами**

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

моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

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

*Глажение утюгом.* Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

*Уход за обувью.* Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

#### **Уборка помещения.**

*Уборка мебели.* Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

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

*Уборка пола.* Сметание мусора на полу в определенное место.

Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

#### **Уборка территории.**

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

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **Возможные 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.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

## УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5<sup>В</sup> класс

4 ч. в неделю

<b>I четверть</b>	<b>II четверть</b>	<b>III четверть</b>	<b>IV четверть</b>	<b>Год</b>
32 ч.	33 ч.	42 ч.	27 ч.	134 ч.

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел</b>	<b>Всего часов</b>
1.	Покупки	10
2.	Обращение с кухонным инвентарем.	22
3.	Приготовление пищи.	31
4.	Уборка помещений.	36
5.	Уход за вещами.	22
6.	Уборка территории.	13
<b>ИТОГО:</b>		<b>134</b>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 17»  
356530 Российская Федерация, Ставропольский край,  
г. Светлоград, ул. Коминтерна, 13.  
Тел./ факс: 8 (86547) 4-99-57, 4-95-94.  
E-mail: soshint17@mosk.stavregion.ru;  
Официальный сайт: <https://gkou-skoshi17-svetlograd.gosuslugi.ru>;

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

РАССМОТРЕНО  
Руководитель ШМО  
ГКОУ «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат № 17»  
*Е.Н. Колесникова*  
Е.Н. Колесникова  
Протокол №1 от 26 августа 2024г.

СОГЛАСОВАНО  
И.о. заместителя директора по УВР  
ГКОУ «Специальная (коррекционная)  
общеобразовательная школа-интернат № 17»  
*И.В. Калашникова*  
И.В. Калашникова  
27 августа 2024г.

## КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по учебному предмету «Домоводство»,

*/наименование учебного предмета, курса в соответствии с УП/*

«Окружающий мир»,

*/наименование предметной области в соответствии с УП/*

Этап обучения (класс) - основное общее образование, 5в класс,

ФАООП ОУ (ИН). Вариант 11

*/начальное общее, основное общее образование с указанием классов/*

Учебный год - 2024/25

Количество часов: всего в год - 134 часа

в неделю - 4 часа

Учитель - Судацова Ирина Сергеевна

*/ФИО педагога/*

Квалификационная категория высшая

*/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/*

по должности «учитель»

*/«учитель»/ «воспитатель»/*

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

*/указать программу/программы /*

Учебник: не предусмотрен

*/указать учебник, издательство, год издания/*

г. СВЕТЛОГРАД, 2024г.

2024г.

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема	Дата
<b>I четверть 32 часа</b>		
<b>Покупки 10ч.</b>		
1	Планирование покупок.	03.09
2	Выбор места совершения покупок.	04.09
3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	05.09
4	Нахождение нужного товара в магазине	06.09
5-6	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	10.09 11.09
7-8	Складывание покупок в сумку.	12.09 13.09
9-10	Раскладывание продуктов в места хранения.	17.09 18.09
<b>Обращение с кухонным инвентарем 22 ч.</b>		
11-12	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.).	19.09 20.09
13-14	Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, пресс для чеснока и др.).	24.09 25.09
15-16	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	26.09 27.09
17	Замачивание посуды.	01.10
18	Протирание посуды губкой.	02.10
19-20	Чистка посуды. Ополаскивание посуды.	03.10 04.10
21-22	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	08.10 09.10
23-24	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора	10.10 11.10
25-26	Различение предметов посуды для сервировки стола. Обращение с посудой.	15.10 16.10
27-28	Различение посуды для приготовления пищи.	17.10 18.10
29-30	Обращение с бытовыми приборами.	22.10 23.10
31-32	Различение бытовых приборов по назначению. Техника безопасности при пользовании электробытовым прибором	24.10 25.10
<b>II четверть 33 часа</b>		
<b>Приготовление пищи 16ч.</b>		
33-34	Продукты питания.	05.11 06.11
35-36	Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания	07.11 08.11
37-38	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	12.11 13.11
39-40	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	14.11 15.11
41-42	Правила заваривания чая. Уметь самостоятельно заваривать чай. Завтрак.	19.11 20.11
43-44	Приготовление бутербродов. Уметь самостоятельно приготовить бутерброд.	21.11 22.11

45-46	Чистка овощей ножом. Правила безопасности.	26.11 27.11
47-48	Резание Нарезание продуктов (кубиками, кольцами, полукольцами).	28.11 29.11
<b>Уборка территории 2ч.</b>		
49	Уборка снега (сгребание снега, перебрасывание снега)	03.12
50	Уход за уборочным инвентарем.	04.12
<b>Приготовление пищи 15ч.</b>		
51-52	Натираание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов.	05.12 06.12
53-54	Правила гигиены при приготовлении пищи.	10.12 11.12
55-56	Обработка продуктов (мытьё, чистка).	12.12 13.12
57-58	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	17.12 18.12
59-60	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	19.12 20.12
61-62	Поддержание чистоты рабочего места при приготовлении пищи.	24.12 25.12
63-65	Обобщить пройденные знания и умения по теме: « <b>Приготовление пищи</b> ».	26.12 27.12 28.12
<b>III четверть 42часа</b>		
<b>Уборка территории 6ч.</b>		
66-67	Рабочий инвентарь для работы в зимний период.	09.01 10.01
68-69	Уборка снега, сгребание снега.	14.01 15.01
70-71	Уборка снега, перебрасывание снега.	16.01 17.01
<b>Уборка помещения 36ч.</b>		
72-73	Уборка с поверхности стола остатков еды.	21.02 22.01
74-75	Сметание мусора на полу в определенное место. Сбор мусора.	23.01 24.01
76-77	Протираание пыли.	28.01 29.01
78-79	Уход за приборами, предметами.	30.01 31.01
80-81	Соблюдение последовательности действий при мытье пола..	04.02 05.02
82-83	Различение основных частей пылесоса.	06.02 07.02
84-85	Подготовка пылесоса к работе.	11.02 12.02
86-87	Чистка поверхности пылесосом.	13.02 14.02
88-89	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе	18.02 19.02
90-91	Включение и выключение пылесоса (вынимание вилки из розетки).	20.02 21.02

92-93	Отсоединение съемных деталей пылесоса	25.02 26.02
94-95	Мытье стекла (зеркала), вытирание стекла,	27.02 28.02
96-98	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	04.03 05.03 06.03
99-100	Добавление моющего средства в воду,	07.03 11.03
101-102	Мытье рамы, вытирание рамы.	12.03 13.03
103	Выливание использованной воды	14.03
104-105	Мытье пола	18.03 19.03
106-107	Соблюдение последовательности действий при мытье пола	20.03 21.03
<b>IV четверть 27 часов</b>		
<b>Уход за вещами 22 ч.</b>		
108-109	Чистка одежды.	01.03 02.04
110-111	Вывешивание одежды на «плечики».	03.04 04.04
112-113	Уход за обувью.	08.04 09.04
114-115	Соблюдение последовательности при мытье обуви.	10.04 11.04
116-117	Просушивание обуви.	15.04 16.04
118-119	Соблюдение последовательности при чистке обуви кремом.	17.04 18.04
120-121	Ручная стирка. Застирывание белья.	22.04 23.04
122-123	Полоскание белья. Выжимание белья.	24.04 25.04
124-125	Вывешивание белья на просушку.	30.04 06.05
126-127	Складывание белья и одежды.	07.05 13.05
128-129	Машинная стирка.	14.05 15.05
<b>Уборка территории 5ч.</b>		
130-131	Правила поведения на улице.	16.05 20.05
132-133	Подметание территории. Сгребание травы и листьев.	21.05 22.05
134	Уход за уборочным инвентарем.	23.05

Пронумеровано, скреплено,  
заверено подписью и печатью \_\_\_\_\_ ) листов  
Директор \_\_\_\_\_ Б.А. Дементева

