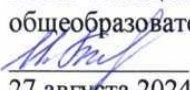


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 17»
356530 Российская Федерация, Ставропольский край,
г. Светлоград, ул. Коминтерна, 13.
Тел./ факс: 8 (86547) 4-99-57, 4-95-94.
электронный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

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

СОГЛАСОВАНА

И.о.заместитель директора по УВР
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 17»

 И.В. Калашникова

27 августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНА

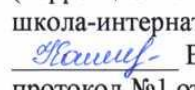
Директор ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 17»

 Б.А. Дементева

28 августа 2024г.

РАССМОТРЕНА

Руководитель ЦМО
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) - II, основное общее образование, 7в класс

ФАООП УО (ИН), Вариант 2

/начальное общее, основное общее образование с указанием классов/

Учебный год - 2024/25

Количество часов: всего в год - 168 часов

в неделю - 5 часов

Учитель - Булыгина Галина Фёдоровна

/ФИО педагога/

Квалификационная категория - СЗД

/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/

по должности - «учитель»

/«учитель»/ «воспитатель»/

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

/указать программу\ программы/

Учебник: не предусмотрен

/указать учебник, издательство, год издания/

г. СВЕТЛОГРАД, 2024г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения. Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает: дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

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

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

1. Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

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

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

3. Раздел "Приготовление пищи".

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

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

4. Раздел "Уход за вещами".

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

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

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

5. Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

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

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

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

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

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

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

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

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН /далее УТП*/

5ч. в неделю

I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Год
40ч.	40 ч.	52ч.	36 ч.	168ч.

№ п/п	Раздел	Всего часов
I.	Покупки.	19
II.	Обращение с кухонным инвентарем.	32
III.	Приготовление пищи.	29
IV.	Уход за вещами	52
V.	Уборка помещения и территории.	36
ИТОГО:		168

*Примечание: количество часов УТП должно соответствовать количеству часов

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

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

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

СОГЛАСОВАНА
И.о. заместитель 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) - II, основное общее образование, 7в класс
ФАООП УО (ИН), Вариант 2

/начальное общее, основное общее образование с указанием классов/

Учебный год - 2024/25

Количество часов: всего в год - 168 часов

в неделю - 5 часов

Учитель - Булыгина Галина Фёдоровна
/ФИО педагога/

Квалификационная категория - сзД
/высшая, первая, соответствие занимаемой должности/

по должности - «учитель»
/«учитель»/ «воспитатель»/

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

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

г. СВЕТЛОГРАД, 2024г.

№ п/п	№ п/п раздела	Раздел программы/ Тема урока	Количество часов	Дата
I четверть				
Покупки				
1	1	Планирование покупок	1	02.09
2	2	Выбор места совершения покупок.	1	03.09
3-4	3-4	Расположение отделов магазина, кассы и др.	2	04.09 05.09
5-6	5-6	Нахождение нужного товара в магазине.	2	06.09 09.09
7-8	7-8	Последовательность действий при взвешивании товара.	2	10.09 11.09
9-10 11-12	9-10 11-12	Выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом	4	12.09 13.09 16.09. 17.09
13-14	13-14	Последовательность действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара	2	18.09 19.09
15-16	15-16	Оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	2	20.09 23.09
17	17	Складывание покупок в сумку.	1	24.09
18-19	18-19	Раскладывание продуктов в места хранения.	2	25.09 26.09
Обращение с кухонным инвентарем.				

20-21	1-2	Обращение с посудой.	2	27.09 30.09
22-23	3-4	Предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	2	01.10 02.10
24-25	5-6	Предметы посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	03.10 04.10
26-27	7-8	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.).	2	07.10 08.10
28-29	9-10	Различение кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	2	09.10 10.10
30-31	11-12	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	2	11.10 14.10
32	13	Замачивание посуды.	1	15.10
33	14	Протирание посуды губкой.	1	16.10
34-35	15-16	Чистка посуды. Ополаскивание посуды.	2	17.10 18.10
36	17	Сушка посуды.	1	21.10
37-38	18-19	Обращение с бытовыми приборами.	2	22.10 23.10
39-40	20-21	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.).	2	24.10 25.10
II четверть				
41	22	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	05.11
42-43	23-24	Последовательность действий при пользовании электробытовым прибором.	2	06.11 07.11
44	25	Мытье бытовых приборов.	1	08.11
45	26	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	11.11
46-47	27-28	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	2	12.11 13.11

48-49	29-30	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2	14.11 15.11
50-51	31-32	Последовательность действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	2	18.11 19.11
Приготовление пищи.				
52-53	1-2	Приготовление супов. Подготовка к приготовлению супа	2	20.11 21.11
54	3	Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.	1	22.11
55-56	4-5	Выбор продуктов, необходимых для приготовления супа.	2	25.11 26.11
57-58	6-7	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления супа.	2	27.11 28.11
59	8	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	29.11
60-61	9-10	Чистка овощей. Резание ножом.	2	02.12 03.12
62-63	11-12	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке.	2	04.12 05.12
64-65	13-14	Приготовление теста для галушек (клёцек). Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	2	06.12 09.12
66-67	15-16	Последовательность действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.	2	10.12 11.12
68-69	17-18	Последовательность 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.	2	12.12 13.12
70-71	19-20	Последовательность действий при выпекании полуфабриката: включение	2	16.12

		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		17.12
72-73	21-22	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	18.12 19.12
74-75	23-24	Последовательность действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.	2	20.12 23.12
76-77	25-26	Последовательность действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).	2	24.12 25.12
78-79	27-28	Последовательность действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	2	26.12 27.12
80	29	Последовательность 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.	1	28.12
III четверть				
Уход за вещами.				
		Ручная стирка		
81-82	1-2	Выбор моющего средства. Наполнение емкости водой. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	2	09.01 10.01
83-84	3-4	Замачивание белья. Застирывание белья.	2	13.01

				14.01
85-86	5-6	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	2	15.01 16.01
87-88	7-8	Последовательность действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	2	17.01 20.01
		Машинная стирка.		
89-90	9-10	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	2	21.01 22.01
91	11	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	1	23.01
92-93	12-13	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима	2	24.01 27.01
94-95	14-15	Мытье и сушка машины.	2	28.01 29.01
96-97	16-17	Последовательность действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.	2	30.01 31.01
		Глажение утюгом.		
98-99	18-19	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	2	03.02 04.02
100-101	20-21	Последовательность 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.	2	05.02 06.02
102	22	Практическая работа по теме: «Глажение утюгом» Обобщить полученные знания и умения	1	07.02
103-104	23-24	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	2	10.02

				11.02
105-106	25-26	Чистка меховых изделий. Правила чистки, сушки и хранения меховых изделий.	2	12.02 13.02
107-108	27-28	Чистка шерстяных изделий. Правила чистки, сушки и хранения шерстяных изделий.	2	14.02 17.02
109-110	29-30	Чистка кожаных изделий. Правила чистки, сушки и хранения кожаных изделий	2	18.02 19.02
111-112	31-32	Средства для чистки одежды. Сухая чистка одежды.	2	20.02 21.02
113-114	33-34	Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой.	2	24.02 25.02
115-116	35-36	Протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.	2	26.02 27.02
117	37	Последовательность 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	1	28.02
118-119	38-39	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	2	03.03 04.03
120-121	40-41	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, выливание использованной воды.	2	05.03 06.03
122-123	42-43	Вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам.	2	07.03 10.03
124-125	44-45	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	2	11.03 12.03
126-127	46-47	Последовательность действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	2	13.03 14.03

128-129	48-49	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	2	17.03 18.03
130-131	50-51	Чистка горизонтальных поверхностей пылесосом	2	19.03 20.03
132	52	Чистка вертикальных поверхностей пылесосом	1	21.03
IV четверть				
Уборка помещения и территории				
133-134	1-2	Последовательность действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.	2	31.03 01.04
135	3	Практическая работа по теме: «Уборка пылесосом»	1	02.04
136-137	4-5	Последовательность действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок	2	03.04 04.04
138	6	Практическая работа по теме: «Мытье пола»	1	07.04
139-140	7-8	Мытье стекла. Последовательность действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	2	08.04 09.04
141	9	Практическая работа по теме: «Мытье стекла»	1	10.04
142-143	10-11	Мытье зеркала. Последовательность действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.	2	11.04 14.04
144	12	Практическая работа по теме: «Мытье зеркала»	1	15.04
145	13	Орудия труда для уборки территории. Техника безопасности при работе.	1	16.04
146-147 148-149	14-15 16-17	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	4	17.04 18.04 21.04 22.04

150	18	Орудия труда для подметания территории. Техника безопасности при работе.	1	23.04
151	19	Подметание территории.	9	24.04
152	20			25.04
153	21			28.04
154	22			30.04
155	23			05.05
156	24			06.05
157	25			07.05
158	26			12.05
159	27			13.05
160	28	Работа граблями. Техника безопасности при работе.	1	14.05
161	29	Сгребание травы и листьев.	6	15.05
162	30			16.05
163	31			19.05
164	32			20.05
165	33			21.05
166	34			22.05
167	35	Уход за уборочным инвентарем.	1	23.05
168	36	Практическая работа по теме: «Уборка территории» Обобщить полученные знания и умения	1	26.05

Пронумеровано, скреплено,
заверено подписью и печатью
17 (Сингапур) листов
Директор Б.А. Дементева

