

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Первомайская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО

На заседании
Педагогического совета
СОШ»

Протокол №1
_____Рощупкина Л.А.

От 29.08.2025г.
29.08.2025г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР

_____Янькова Н.И.

29.08.2025г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ
«Первомайская

Приказ №174от

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебного предмета «Домоводство»

Для учащихся 7 класса с УО (интеллектуальными нарушениями 2 вариант)

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета Домоводство для 7 класса на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования учащихся с тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Первомайская СОШ», с учетом авторской Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 2 вариант и учебным планом МБОУ «Первомайская СОШ». Учебный план МБОУ «Первомайская СОШ» предусматривает на изучение предмета «Домоводство» 5 часов в неделю. Курс рассчитан на 170 часов.

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

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

Задачи обучения:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение простейших первоначальных доступных действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Курс рабочей программы «Домоводство» позволит обучающимся 6 класса освоить простейшие практические хозяйственно-бытовые действия, которые ребенок может в последующем применять в быту. Особое внимание обращается на: самостоятельность в элементарных хозяйственно - бытовых делах, посильную помощь в уборке, умение ориентироваться в окружающей действительности, развитие речи, отражение в словах и фразах своих действий.

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

Содержание учебного предмета для обучающихся 6 класса дифференцировано, с учетом индивидуальных возможностей каждого ученика и практики общения со взрослым (учителем) и сверстником.

Содержание программы дает детям возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет и развивает познавательные интересы обучающегося, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в своих силах.

Организованное наблюдение помогает детям обращать внимание на трудовые действия взрослого человека (как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д.) Ребёнку свойственно подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п. Овладение простыми трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений обучающийся приобретает чувство уверенности и самостоятельности.

При формировании навыков хозяйственно-бытовой деятельности важно объединять усилия специалистов и родителей. Работа, проводимая в школе, должна продолжаться дома.

В домашних условиях навыки хозяйственно-бытовой деятельности должны закрепляться и совершенствоваться.

5. Содержание учебного предмета.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	«Уборка помещения»	<i>Уборка мебели.</i> Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. <i>Уборка пола.</i> Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. 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. <i>Чистка поверхности пылесосом.</i> Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). <i>Мытье стекла (зеркала).</i> Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамки, вытирание рамки, мытье зеркала, вытирание зеркала, выливание использованной воды.
2	«Уборка территории»	<i>Уборка территории.</i> Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.
3	«Уход за вещами»	<i>Ручная стирка.</i> Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». <i>Уход за обувью.</i> Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. <i>Машинная стирка.</i> 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. Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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). Мытье и сушка машины. <i>Глажение утюгом.</i> Различение составных частей утюга (подошва

		утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Наблюдение за действиями педагога, совместная деятельность (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).
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	<i>Обращение с посудой.</i> 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. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. <i>Обращение с бытовыми приборами.</i> Различение бытовых приборов по назначению (миксер, электрический чайник, холодильник, микроволновая печь, электрическая плита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. <i>Накрывание на стол.</i> Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
5	«Приготовление пищи»	<i>Приготовление блюда.</i> Подготовка к приготовлению блюда. Знание правил гигиены при приготовлении пищи. Мытье продуктов. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Обработка продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Заваривание чая. 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. Раскатывание теста. Вырезание печенья из теста. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, колбасы, помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при варке, жарке продукта, при выпекании полуфабриката.
6	«Покупки»	Деньги, распознавание монет и купюр (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей). 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. 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.

6. Планируемые результаты.

Личностные результаты:

1. Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я».
 - знает свое фамилию, имя;
 - знает что он (она) мальчик (девочка);
2. Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.
 - проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности с одноклассниками (детьми);
 - проявляет позитивные эмоции при выполнении совместной деятельности со взрослыми;
3. Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей.
 - понимает и ведет себя как ученик;
4. Формирование уважительного отношения к окружающим.
 - знает слова приветствия-прощания, вежливости-благодарности и применяет их;
 - обращается на «вы» к старшим и незнакомым людям;
5. овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.
 - умеет обратиться с просьбой (например, о помощи) или сформулировать просьбу о своих потребностях;
6. освоение доступных социальных ролей (сына (дочери)), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
 - знает и соблюдает элементарные правила поведения в школе, в общественном месте;
7. развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах.
 - знает что такое хорошо, что такое плохо (элементарные понятия);
8. развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
 - умеет выразить свои чувства: отказ, недовольство;
9. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
 - умеет адекватно общаться со сверстниками и взрослыми;
 - умеет корректно привлечь к себе внимание;
 - умеет адекватно отстраниться от нежелательного контакта;
10. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к учебному труду, работе на результат.
 - бережно относится к результатам своего и чужого труда
 - знает и соблюдает правила безопасного поведения в школе и дома

Предметные результаты:

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

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ в процессе приготовления пищи, уборки, стирки, ухода за одеждой и обувью, сервировки стола и др.
- Умение выполнять простейшие гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов.
- Узнавание в домашнем хозяйстве бытовой техники, инструментов, знание и соблюдение правила личной безопасности (не включать бытовые приборы, не пользоваться инструментами без разрешения и в отсутствии взрослых).

- Умение распознавать монеты и купюры (10 рублей, 50 рублей, 100 рублей), ориентироваться и совершать покупки в магазине.

Базовые учебные действия:

1. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

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

Тематическое планирование.

№	Раздел	Количество часов
1	«Уборка помещения»	37
2	«Уборка территории»	9
3	«Уход за вещами»	32
4	«Обращение с кухонным инвентарем»	35
5	«Приготовление пищи»	30
6	«Покупки»	27
	Итого:	170

Календарно-тематическое планирование по учебному предмету

№ пп	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Дата план	Дата факт
1	Работы во дворе, на огороде, в саду летом	1	02.09	
2	Работы во дворе, на огороде, в саду осенью	1	02.09	
3	Что нам осень принесла?	1	02.09	
4	Сбор урожая	1	04.09	
5	Уборка территории. Беседа «Правила безопасности при уборке территории»	1	04.09	
6	Уборка территории. «Инвентарь для уборки территории. Выбор инвентаря.	1	09.09	
7	Хранение инвентаря. Правила безопасности при работе с инвентарем».	1	09.09	
8	Экскурсия в кабинет домоводства. Техника безопасности.	1	09.09	
9	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	11.09	
10	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	11.09	
12	Кухонная посуда, кухонные принадлежности	1	16.09	
13	Кухонная посуда, кухонные принадлежности	1	16.09	
14	Узнавание (различение) заготовок из овощей. Заготовки из овощей.	1	16.09	
15	Как приготовить салат из свежих овощей. Какие продукты нужно взять.	1	18.09	
16	Как приготовить салат из свежих овощей. Какие продукты нужно взять.	1	18.09	
17	Соблюдение последовательности действий при	1	23.09.	

	приготовлении овощного салата из свежих овощей.			
18	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей.	1	23.09	
19	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей.	1	23.09	
20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	25.09	
21	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1	25.09	
22	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1	30.09	
23	Мытье посуды (стаканы, чашки, бокалы)	1	30.09	
24	Мытье посуды (тарелки, ложки, вилки, салатницы)	1	30.09	
25	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1	02.10	
26	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу	1	02.10	
27	Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).	1	07.10	
28	Нахождение нужного товара в магазине.	1	07.10	
29	Нахождение нужного товара в магазине.	1	07.10	
30	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1	09.10	
31	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	09.10	
32	Экскурсия в бакалейный магазин.	1	14.10	
33	Экскурсия в бакалейный магазин.	1	14.10	
34	Экскурсия в бакалейный магазин.	1	14.10	
35	Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов.	1	16.10	
36	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1	16.10	
37	Уход за одеждой осенью (чистка, сушка)	1	21.10	
38	Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук)	1	21.10	
39	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1	21.10	
40	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви.	1	23.10	
41	Чистка обуви	1	23.10	
42	Дом, в котором я живу.	1	28.10	
43	Представление о назначении комнат, помещений в доме.	1	28.10	
44	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1	28.10	
45	Уход за жилищем. Правила повседневной уборки.	1	06.11	
46	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	06.11	
47	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели.	1	11.11	
48	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	11.11	
49	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1	11.11	

50	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	1	13.11	
51	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	1	13.11	
52	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1	18.11	
53	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	18.11	
54	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	18.11	
55	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	20.11	
56	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1	20.11	
57	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча, рис, пшено).	1	25.11	
58	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-макароны).	1	25.11	
59	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1	25.11	
60	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1	27.11	
61	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	1	27.11	
62	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	1	02.12	
63	Бутерброды. Виды бутербродов (холодные и горячие)	1	02.12	
64	Приготовление холодных бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	02.12	
65	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	04.12	
66	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	04.12	
67	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	09.12	
68	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	09.12	
69	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1	09.12	
70	Чай. Заваривание чая в пакетиках. ТБ при работе с кипятком	1	11.12	
71	Правила заваривания рассыпного чая	1	11.12	
72	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	16.12	
73	Помощники в доме: чайники, виды чайников, их назначение в хозяйстве.	1	16.12	
74	Электрический чайник. Техника безопасности при использовании электрического чайника, включение и выключение. Мытьё и хранение чайника после использования.	1	16.12	
75	Выбор места совершения покупок (магазин Булочная-кондитерская).	1	18.12	

76	Нахождение нужного товара в магазине	1	18.12	
77	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1	23.12	
78	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	23.12	
79	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	23.12	
80	Экскурсия в Булочную-кондитерскую.	1	25.12	
81	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1	25.12	
82	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	30.12	
83	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1	30.12	
84	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	30.12	
85	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	13.01	
86	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	13.01	
87	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	1	13.01	
88	Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании линолеума.	1	15.01	
89	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума	1	15.01	
90	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	20.01	
91	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	20.01	
92	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1	20.01	
93	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	22.01	
94	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	22.01	
95	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	27.01	
96	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	1	27.01	
97	Мытьё (сушка машины)	1	27.01	
98	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	29.01	
99	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	29.01	
100	Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1	03.02	
101	Различение (узнавание) для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1	03.02	
102	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды для приготовления пищи: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание	1	03.02	

	посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка			
103	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1	05.02	
104	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке кухонных принадлежностей: очищение, замачивание, намыливание посуды моющим средством, ополаскивание, сушка	1	05.02	
105	Хранение посуды и кухонных принадлежностей.	1	10.02	
106	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, морозильный ларь)	1	10.02	
107	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником, морозильным ларем	1	10.02	
108	Правила хранения продуктов в холодильнике и морозильном ларе	1	12,02	
109	Уход, мытье, размораживание холодильника, морозильного ларя	1	12.02	
110	Составление меню завтрака на день	1	17.02	
111	Составление меню обеда на день.	1	17.02	
112	Составление меню ужина на день.	1	17.02	
113	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля	1	19.02	
114	Практическая работа: отварной картофель.	1	19.02	
115	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1	24.02	
116	Практическая работа: картофельное пюре	1	24.02	
117	Практическая работа: картофельное пюре	1	24.02	
118	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	26.02	
119	Практическая работа: каша на молоке	1	26.02	
120	Выбор места совершения покупок (магазин Одежды).	1	03.03	
121	Нахождение нужного товара в магазине	1	03.03	
122	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	03.03	
123	Ролевая игра «Магазин одежды»	1	05.03	
124	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы».	1	05.03	
125	Выбор места совершения покупок (магазин Супермаркет).	1	10.03	
126	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине	1	10.03	
127	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	10.03	
128	Выбор места совершения покупок (Аптека).	1	12.03	
129	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение	1	12.03	

	чека и сдачи.			
130	Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной.	1	17.03	
131	Внешний вид.	1	17.03	
132	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1	17.03	
133	Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иголка, ножницы)	1	19.03	
134	Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды	1	19.03	
135	Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды	1	24.03	
136	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)	1	24.03	
137	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)	1	24.03	
138	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1	26.03	
139	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1	26.03	
140	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	07.04	
141	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	07.04	
142	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	07.04	
143	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	1	09.04	
144	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.	1	09.04	
145	Комнатные цветы.	1	14.04	
146	Уход за комнатными цветами.	1	14.04	
147	Уход за комнатными цветами	1	14.04	
148	Повторение и закрепление по теме узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка	1	16.04	
149	Повторение и закрепление по теме узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка	1	16.04	
150	Повторение и закрепление по теме Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1	21.04	
151	Повторение и закрепление по теме обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению	1	21.04	
152	Повторение и закрепление по теме обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению	1	21.04	
153	Повторение и закрепление по теме знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	23.04	
154	Повторение и закрепление по теме знание правил техники	1	23.04	

	безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.			
155	Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	28.04	
156	Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	28.04	
157	Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	28.04	
158	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	30.04	
159	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	30.04	
160	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1	05.05	
161	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1	05.05	
162	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1	05.05	
163	Повторение и закрепление по теме ориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине	1	07.05.	
164	Повторение и закрепление по теме ориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине	1	07.05	
165	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	12.05	
166	Повторение и закрепление по теме раскладывание продуктов в места хранения.	1	12.05	
167	Повторение и закрепление по теме расчётные операции в магазине, использование банковских карт.	1	12.05	
168	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период.	1	14.05	
169	Итоговое занятие	1	14.05	
170	Работы во дворе, на огороде, в саду летом	1	21.05	

Итого:170ч

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 11658132350595754882249227326788119953424450954

Владелец Рощупкина Людмила Анатольевна

Действителен с 04.12.2024 по 04.12.2025