

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Департамент образования и молодежной политики

Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

Комитет образования Берёзовского района

МБОУ «Саранпаульская СОШ»

РАССМОТРЕНО  
на заседании ТЛ  
Протокол № 1  
от "30" августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УВР  
Протокол № 1  
от "30" августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директором школы  
Приказ № 295  
от "31" августа 2023 г.

**АДАптированная рабочая программа**

учебного предмета

«Домоводство»

для обучающегося 7г класса

Индивидуальное обучение, АООП образования обучающихся с

умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями). Вариант 2

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Вокуева Ирина Николаевна,  
учитель технологии

с. Саранпауль 2023

## Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО), составлена в соответствии с:

- ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12. 2014 г. № 1599;
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО), утвержденной приказом Минпросвещения РФ от 24.11.2022 № 1026 (вариант 2);
- соответствующим вариантом Адаптированной основной общеобразовательной программы (АООП) Образовательного учреждения;
- Положением об адаптированных рабочих программах учебных предметов, коррекционных курсов МБОУ «Саранпаульская СОШ».

### Общая характеристика предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью 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.

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 детей 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».

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

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

### Место учебного предмета в учебном плане школы

Предмет «Домоводство» входит в предметную область «Профильный труд». В учебном плане предмет представлен с 1 по 13 год обучения. Рабочая программа предмета в 7 классе рассчитана на 170 часов, 5 часов в неделю, 34 учебные недели

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, вариант 2) для освоения программы применяются следующие современные образовательные технологии, индивидуализирующие образовательный процесс: коррекционно-развивающие, здоровьесберегающие, игровые, интегративные технологии, ИКТ, деятельностный подход.

Рабочая программа соответствует учебному плану МБОУ «Саранпаульская СОШ». Приказ № 287 от 31.08.2023 г.

### 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. Очистка остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка 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.**

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), 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.

## **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 (подшва 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». Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, 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.

## Возможные (ожидаемые) предметные результаты

- Соблюдение последовательности при влажной уборки
- Сортировка белья перед стиркой
- Складывание белья и одежды
- Последовательность чистки одежды
- Уход за обувью
- Различение видов посуды
- Уход за вещами
- Обращение с кухонным инвентарём
- Приготовление пищи
- Уборка помещений и территорий

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП УО (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 программы представляют собой описание возможных результатов образования обучающегося.

### Личностные результаты освоения учебного предмета:

*Личностные:*

- Умение принимать помощь взрослого и/или одноклассников при выполнении различных операций.
- Умение выражать своё отношение к результатам своей или чужой деятельности.

*Предметные:*

- Навыки практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами. Соотнесение посуды с ее функциональным назначением.
- Сортировка предметов по функциональному признаку.
- Операции с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения.

Проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком.

- Иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- Уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.
- Иметь представления о социальных ролях людей.
- Уметь выполнять доступные (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- Уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;

### Базовые учебные действия:

- следят за своим внешним видом (умеют пользоваться зеркалом для контроля внешнеговида),
- соблюдают правила гигиены и опрятности, овладели простыми культурно-гигиеническими умениями (уход за лицом, за руками, за телом и внешним видом), самостоятельно одеваются, раздеваются, собирают портфель и т.д. в разных ситуациях (в школе и в семье),
- пользуются орудиями и средствами для выполнения простых бытовых поручений (веник, губка, лейка, щетки),
- ориентируются в простых бытовых ситуациях, связанных с чистотой (гигиеной) и опрятностью, оказанием помощи сверстнику,
- владеют элементарными способами сервировки стола.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
1.	Уборка помещения	10	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности.
2	Уход за вещами	31 час	Участие в беседе, ответы на вопросы учителя, работа по сюжетным картинкам. Выполнение действий по образцу и инструкции педагога.
3	Обращение с кухонным инвентарём	40 часов	Ответы на вопросы учителя. Выполнение действий по образцу и инструкции педагога.
4	Приготовление пищи	58 часов	Ответы на вопросы учителя. Выполнение действий по образцу и инструкции педагога
5	Повторение	31 час	Участие в беседе, ответы на вопросы учителя. Работа по предметным картинкам.

### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДМЕТА

Особые образовательные потребности обучающихся вызывают необходимость специального подбора учебного и дидактического материала, позволяющего эффективно осуществлять процесс обучения. В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, вариант 2) программа не предусматривает использование определенного учебника и УМК. Учебно-методические пособия и материально-технические средства подбираются в соответствии с индивидуальными особенностями развития обучающегося.

Технические средства обучения.

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, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, комбайн, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, микроволновая печь), уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки,

лейки и др

**Календарно-тематическое планирование  
с определением основных видов учебной деятельности  
«Домоводство»  
общее число часов 170 часов  
7 класс**

№ урока	Дата	Тема, раздел	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
<b>Уборка помещения. 10 часов</b>				
1-2	01.09.23	Уборка мебели.	2	Повторение: Выполнение практического задания 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.
3-4	04.09.23 06.09.23	Уборка пола.	2	Повторение: 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.
5-6	07.09.23 08.09.23	Подготовка пылесоса к работе.	2	Повторение; Различение основных частей пылесоса. 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.
7-8	08.09.23 11.09.23	Мытьё пола	2	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.
9-10	13.09.23 14.09.23	Мытьё зеркала.	2	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.
<b>Уход за вещами 31 час</b>				
11-12	15.09.23	Ручная стирка	2	Повторение:Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.
13-14	18.09.23 20.09.23	Последовательности действий при ручной стирке	2	Наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.
15-16	21.09.23 22.09.23	Машинная стирка.	2	Повторение:Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).
17-18	22.09.23	Сортировка белья	2	Сортировать 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. сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.
19-20	25.09.23 27.09.23	Сортировка белья перед стиркой	2	
21-22	28.09.23 29.09.23	последовательность действий при машинной стирке	2	
23-24	29.09.23 02.10.23	Глажение утюгом.	2	
25-26	04.10.23 05.10.23	Составные части утюга	2	Изучение ТБ.Выполнение 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. Выполнение складывания белья по Различение составных частей утюга (дошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
27	06.10.23	Складывание белья.	1	
28-29	06.10.23 09.10.23	Складывание белья и одежды	2	Повторение:Выполнение упражнения по складыванию одежды. Вывешивание одежды на «плечики».
30-31	11.10.23 12.10.23	Чистка одежды	2	Повторение:Практическое упражнение по чистки одежды щёткой

32-33	13.10.23	Уход за обувью.	2	Повторение:Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Выполнение практического задания открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
34-35	16.10.23 18.10.23	Чистка обуви	2	
36-37	19.10.23 20.10.23	Уход за обувью.	2	
38-39	20.10.23 23.10.23	Пришивание плоских пуговиц	2	Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, разметка.Пришивание,обвиваниестежкао,закрепление стойки и з ниток
40-41	25.10.23 26.10.23	Пришивание пуговиц на ножке	2	
<b>Обращение с кухонным инвентарём 40часов</b>				
42-43	27.10.23	Обращение с посудой.	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
44-45	06.11.23 08.11.23	Кухонные принадлежности(терка, венчик)	2	ПовторениеУзнавание (различение) кухонных принадлежностей
46-47	09.11.23 10.11.23	Кухонные принадлежности (овощечистка, разделочная доска)	2	
48-49	10.11.23	Кухонные принадлежности (шумовка, дуршлаг)	2	
50-51	13.11.23 15.11.23	Кухонные принадлежности (половник, лопаточка)	2	
52-53	16.11.23 17.11.23	Кухонные принадлежности пресс для чеснока, открывалка	2	
54-55	17.11.23	Различение чистой и грязной посуды	2	
56-57	20.11.23 22.11.23	Чистка посуды	2	Повторение:Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды

58-59	23.11.23 24.11.23	Сушка посуды	2	моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.
60-61	24.11.23 27.11.23	Бытовые приборы	2	Изучение правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором  Повторение: Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором
62-63	29.11.23 30.11.23	Блендер	2	
64-65	01.12.23	миксер	2	
66-67	04.12.23 06.12.23	Различение бытовых приборов по назначению тостер,	2	
68-69	07.12.23 08.12.23	Различение бытовых приборов по назначению электрический чайник	2	
70-71	08.12.23 11.12.23	Различение бытовых приборов по назначению комбайн	2	
72-73	13.12.23 14.12.23	Различение бытовых приборов по назначению холодильник	2	
74-75	15.12.23	Уход за бытовыми приборами	2	Выполнение последовательных операций по мытью приборов. Соблюдение правил хранения
76-77	18.12.23 20.12.23	Хранение посуды	2	
78-79	21.12.23 22.12.23	Накрывание на стол.	2	Выполнение последовательности действий при выборе посуды и столовых приборов.
80-81	22.12.23 25.12.23	сервировка стола.	2	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.
<b>Приготовление пищи 58 часов</b>				
82-83	27.12.23 28.12.23	Приготовление блюда.	2	повторение Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение (знание) правил гигиены при приготовлении пищи. Выполнение практических заданий
84-85	29.12.23	Выбор продуктов.	2	

86-87	08.01.24 10.01.24	Выбор инвентаря	2	
88-89	11.01.24 12.01.24	Обработка продуктов.	2	
90-91	12.01.24 15.01.24	Мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом.	2	
92-93	17.01.24 18.01.24	Натираание продуктов на тёрке.	2	повторениеВыполнение практических заданий. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами) Работа с тёркой, выполнение смешивания продуктов разными видами ложкой (венчиком, миксером, блендером.
94-95	19.01.24	Перемешивание продуктов	2	
96-97	22.01.24 24.01.24	Соблюдение последовательности действий при варке продукта	2	
98-99	25.01.24 26.01.24	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта	2	Повторение:Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.
100-101	26.01.24 29.01.24	Соблюдение последовательности действий при варке яйца	2	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.
102-103	31.01.24 01.02.24	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда	2	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.
104-105	02.02.24	салат из помидор	2	Практическое задание.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).
106-107	05.02.24 07.02.24	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата(из огурцов)	2	Практическое задание. 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.

108-109	08.02.24 09.02.24	Приготовление салата из зелени	2	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата .Сортировка зелени, мытьё. Соблюдение техники безопасности при работе с ножом
110-111	09.02.24	Приготовление простого бутерброда	2	Выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба).Работа с тостером,
112-113	12.02.24 14.02.24	Приготовление бутерброда с овощами	2	Повторение правила безопасной работы, нарезание колбасы. Нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор
114-115	15.02.24 16.02.24	Приготовление бутерброда с маслом	2	
116-117	16.02.24	Приготовление бутерброда с майонезом	2	
118-119	19.02.24 21.02.24	Приготовление бутерброда с сыром и колбасой	2	
120-121	22.02.24 23.02.24	Салат с творогом и зеленью	2	Повторить правила безопасной работы с ножом. Соблюдение последовательности действий Перебрать зелень, нарезать, размять творог. Смешивание ингредиентов ,заправка растительным маслом
122-123	23.02.24 26.02.24	Осенний салат	2	Выполнять выбор продуктов (вареный картофель, морковь, крабовые палочки, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, майонез зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки),очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Использование технологической карты при приготовлении фруктового салата
124-125	28.02.24 29.02.24	Салат с перцем	2	
126-127	01.03.24	Фруктовый коктейль	2	Выбор молочных продуктов для коктейля. смешивание и взбивание блендером, разливание по стаканам.
128-129	04.03.24 06.03.24	Молочные напитки	2	
130-131	07.03.24 11.03.24	Фруктовый салат	2	Мытьё и чистка фруктов. нарезание кубиками. смешивание с йогуртом. Повторение последовательности выполнения работы
132-133	13.03.24 14.03.24	Виды напитков	2	Узнавание и называние видов горячих напитков.(кисель,какао,чай)Работа по технологической карте

134-135	15.03.24	Виды чая	2	Просмотр видеофильма о чайных традициях России и других стран.Заваривание чая с применением полученных знаний, соблюдение техники безопасности
136-137	18.03.24 20.03.24	Замораживание и размораживание продуктов	2	Рассказ о правилах хранения продуктов при наличии холодильника и без него.
138-139	21.03.24 22.03.24	Способы хранения овощей и фруктов	2	Просмотр видеофильма «Хранение продуктов».Работа по карточкам
<b>Повторение 31 час</b>				
140-141	22.03.24	Чистка одежды	2	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Выполнение практического задания открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом
142-143	01.04.24 03.04.24	Уход за обувью.	2	
144-145	04.04.23 05.04.24	Чистка обуви	2	
146-147	05.04.24 08.04.24	Уход за обувью.	2	
148-149	10.04.24 11.04.24	Пришивание плоских пуговиц	2	
150-151	12.04.24	Пришивание пуговиц на ножке	2	Соблюдение последовательности действий при пришивании пуговиц. Подборка пуговиц и ниток для пришивания, определение места расположения пуговиц, разметка.Пришивание,обвиваниестежкао,закрепление стойки и з ниток
152-153	15.04.24 17.04.24	Глажение утюгом.	2	Изучение ТБ.Выполнение 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. Выполнение складывания белья по Различение составных частей утюга (дошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).
154-155	18.04.24 19.04.24	Составные части утюга	2	
156-157	19.04.24 22.04.24	Уход за бытовыми приборами	2	
158-159	24.04.24 25.04.24	Хранение посуды	2	Выполнение последовательности действий при выборе посуды и столовых приборов.
1560-161	26.04.24	Накрывание на стол.	2	

162-163	29.04.24 02.05.24	Обращение с посудой.	2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
164	03.05.24	Виды бытовых приборов	1	Выполнение последовательных операций по мытью приборов. Соблюдение правил хранения
165	06.05.24	Уход за бытовыми приборами	1	

166	08.05.24	Хранение посуды	1	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
167	13.05.24	Накрывание на стол.	1	
168	15.05.24	Обращение с посудой.	1	
169	16.05.24	Виды бытовых приборов	1	Выполнение последовательных операций по мытью приборов. Соблюдение правил хранения
170	17.05.24	Уход за бытовыми приборами	1	
		Итого 170 часов		