

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТАРМИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РЕКОМЕНДОВАНО

Заседание ШМК
учителей естественно
математического цикла
МКОУ «Тарминская СОШ»
Протокол № 1
от « 29 » августа 2023г
Руководитель МК
Швед Ю.В.. *Швед Ю.В.*

РАССМОТРЕНО

На педагогическом
совете
Протокол № 1
от «30» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Заседание МС
МКОУ «Тарминская СОШ»
Протокол № 1
от « 30 » августа 2023г.
Зам. директора по УВР
Киселева О. Н. *Киселева О.Н.*

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 60/120/д
от « 01 » сентября 2023г.
Директор МКОУ
«Тарминская СОШ»
МО «Братский район»
Маринченко С.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ "ДОМОВОДСТВО"
7Б КЛАСС ОВЗ (2ВАРИАНТ)
НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД.

Предметная область: "Технология"

Учитель: Московских Л.И.

п.Тарма, 2023г

Содержание

Пояснительная записка

1.Содержание учебного материала

1.2.Место учебного предмета в учебном плане

2Планируемые результаты освоение учебного предмета

3.Календарно- тематическое планирование

Пояснительная записка.

Данная рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и с учетом Примерной федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.11.2022г. №1026, является компонентом содержательного раздела ФАООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2)

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.

Общая характеристика учебного предмета

На занятиях по домоводству предусмотрено развитие внимания, подражания, сенсорных процессов, формирование целенаправленных предметных действий по показу, развитие элементарных конструктивных действий.

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»

1.Содержание учебного предмета

Раздел: "Покупки"

Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты (создание игровых ситуаций и дидактические игры). Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента). Планирование покупок.

Выбор места совершения покупок (продовольственные и промтоварные магазины).

Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.

Нахождение нужного товара в магазине. Раскладывание продуктов в места хранения.

Раздел: "Обращение с кухонным инвентарем"

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, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка и др.). Различение чистой и грязной 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 (электрический чайник, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Хранение посуды и бытовых приборов. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

Соблюдение последовательности действий при

сервировке стола: накрывание стола скатертью, расстановка посуды,

раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление блюд.

Раздел: "Приготовление пищи"

Продукты питания. Узнавание (различение) овощей и фруктов, как по

картинкам, так и по реальным объектам. 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 о правилах хранения

молочных

продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к

употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления)

сосиска, сарделька, котлета). Знание о правилах хранения мясных продуктов. Узнавание

(различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы,

рыба). Знание о правилах

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). Знакомство

со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание о правилах хранения

мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению

(консервированная фасоль, кукуруза, горошек) и требующих обработки

(приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со

способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание о правилах хранения

круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье,

пирожное, конфета, шоколад). Знание о правилах хранения кондитерских изделий.

Подготовка к приготовлению блюда. Формирование представлений о приготовлении

пищи (создание игровых ситуаций и

дидактические игры). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.

Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря,

необходимого для приготовления блюда.

Обработка продуктов. Мытье продуктов. Знание последовательности

действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды,

закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, выключение

электрической плиты, вынимание продукта. Знание

последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание

масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка

сковороды на конфорку, перемешивание/переворачивание продукта,

выключение электрической плиты, снятие продукта. Поддержание чистоты

рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание

последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов

(хлеб, колбаса и др.), выбор кухонного инвентаря, сборка бутерброда.

Раздел: "Уход за вещами"

1. Уход за обувью.

Различение уличной и домашней обуви. Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви,

вытирание ее тряпкой; сушка обуви; различение щетки для обуви, крема для обуви;

Знание (выполнение) действий по чистке обуви.

Просушивание обуви.

2. Уход за одеждой.

Формирование представлений об уходе за вещами на основе создания игровых ситуаций и дидактических игр. Чистка верхней одежды при помощи щетки. Различение одежды для помещения и верхней одежды для улицы.

Применение щетки для чистки верхней одежды от грязи и пыли. Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого 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). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».

Раздел: "Уборка помещений и территории"

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

Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: приготовление тряпок, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, включение, чистка поверхности, выключение. Последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание воды, просушивание мокрых тряпок. Уборка территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев.

1.2. Место учебного предмета в учебном плане

Количество часов, на которое рассчитана рабочая программа в соответствии с учебным планом МКОУ "Тарминская СОШ" из расчета 34 рабочих недели.

Год обучения	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных недель	Всего часов в год
7б класс	5	34	170

2. Планируемые результаты освоения

Планируемые результаты освоения учащимися с умственной отсталостью, адаптированной основной общеобразовательной программы представлены личностными и предметными результатами:

Личностные результаты освоения программы включают индивидуально- личностные качества, жизненные и социальные компетенции учащегося и ценностные установки:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";

- социальноэмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения и готовность к их применению:

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

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений, с уходом за вещами; участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.

В результате изучения предмета «Домоводство», обучающиеся 6 класса должны знать:

- знать виды обуви. Уход за обувью: удаление пыли и налипшей грязи с кожаной обуви; мытье резиновой обуви;
- знать правила техники безопасности при работе с ручной иглой; гигиенические правила вдевания нити; гигиенические правила уборки класса;
- знать название мебели и ее назначение;
- знать назначение каждого предмета постельного белья.
- знать название кухонной посуды, нагревательных приборов и правила пользования ими.
- знать технику безопасности при приготовлении пищи.
- режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин. Кто и где готовит пищу в школе и дома.

Уметь:

- уметь самостоятельно выполнить в нужной последовательности выполнить все этапы утреннего и вечернего туалета;
- уметь развешивать одежду на вешалки, раскладывать на спинки стула;
- чистить щеткой платья, пальто, головные уборы;
- шнуровать ботинки и завязывать и развязывать шнурки;

- шить по проколам, завязывать узелки;
- уметь убирать и заправлять свою постель.
- убираться и соблюдать порядок на письменном столе; размещение книг и других письменных принадлежностей по своим местам.
- вытирать пыль и соблюдать порядок.
- уметь подготовить мел для доски, влажную тряпку, удаление пыли со столов и стульев, подоконников.

3. Календарно- тематическое планирование

№п/п	Тема/раздел	Кол-во часов	Электронные учебные методические материалы
	Покупки		
1	Продукты питания. Их классификация.	1	https://infourok.ru/urok-domovodstva-po-teme-pokupki-1560594.html
2	Денежные единицы, их виды.	1	
3	Денежные единицы, их виды.	1	
4	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций. Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций. Составление рассказа по картинкам.	1	
5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Умение соотносить слова и предметы, находить их на картинках.	1	
6	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина.(бакаея)	1	
7	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина(овощи, фрукты)	1	
8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1	
9	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	
10	Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
11	Экскурсия в прдуктовый магазин.	1	
	Обращение с кухонным инвентарем	1	https://intolimp.org/publication/zaniatii-e-po-domovodstvu-dlia-dietiei-s-ovz-posuda.html
12	Посуда и кухонный инвентарь.	1	
13	Посуда для сервировки стола.	1	
14	Посуда для завтрака.Чайная чашка. Чайная ложка.Чайник заварочный.	1	
15	Сахарница.Сухарница. Конфетница.	1	
16	Посуда для обеда и ужина.	1	

17	Правила накрывания стола к чаю, размещение каждого предмета на столе.	1	
18	Уборка посуды с стола. Уборка с поверхности стола остатков еды.	1	
19	Уборка с поверхности стола остатков еды.	1	
20	Уход за посудой.	1	
21	Чистая и грязная посуда.	1	
22	Мытье посуды.	1	
23	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды . Правила безопасности при работе с моющими средствами.	1	
24	Моющие и чистящие средства для мытья посуды.	1	
25	Приспособления для мытья чайной посуды.	1	
26	Мытьё чайной посуды.	1	
27	Сушка посуды.	1	
28	Определение места посуды на кухне.	1	
29	Просушивание чайной посуды, складывание и хранение её.	1	
30	Посуда для приготовления пищи.	1	
31	Кухонные принадлежности.	1	
32	Тёрка, разделочные доски, дуршлаг, шумовка, половник. применение	1	
33	Кухонные принадлежности. для приготовления пищи.	1	
34	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, открывалка, скалка и др) применение	1	
35	Назначение кухонных принадлежностей.	1	
36	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1	
37	Виды бытовых кухонных приборов.	1	
38	Назначение приборов. Мясорубка, миксер, электрочайник, микроволновка, блендер.	1	
39	Различение бытовых приборов по назначению (мясорубка)	1	
40	Знание правил техники безопасности при пользовании мясорубкой. Соблюдение последовательности действий при пользовании мясорубкой	1	
41	Мытьё мясорубкой после использования. Хранение мясорубки.	1	
42	Различение бытовых приборов по назначению (микроволновая печь).	1	
43	Различение бытовых приборов по назначению (электроплита и газовая).	1	
44	Знание правил техники безопасности при пользовании Соблюдение последовательности действий при пользовании микроволновая печь.	1	

45	Знание правил техники безопасности при пользовании Соблюдение последовательности действий при пользовании эл. и газовой печи.	1	
46	Мытьё эл. и газовой печи	1	
47	Мытьё микровол.печи	1	
48	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	1	
49	Мытьё холодильника по мере загрязнения.	1	
50	Правила техники безопасности при пользование бытовыми приборами.	1	
51	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	1	
52	Виды тарелок. Столовые приборы.	1	
53	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1	
54	Посуда для салата,	1	
55	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	
	<i>Приготовление пищи</i>		https://infourok.ru/konspekt-zanyatiya-po-domovodstvu-tema-prigotovlenie-pischi-3589333.html
56	Хранение пищи и продуктов питания.	1	
57	Понятие«Рецепт блюда». Приготовление блюда.	1	
58	Правила гигиены при приготовлении еды.	1	
59	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	
60	Выбор инвентаря для приготовления блюда.	1	
61	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытьё продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	1	
62	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	
63	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).	1	
64	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	1	
65	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	1	
66	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1	

	(нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.		
67	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	1	
68	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,...	1	
69	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. приготовление салата.	1	
70	Выбор продуктов для салата из варенных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из варенных овощей	1	
71	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постанова кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.	1	
72	Выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка варенных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.	1	
73	Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постанова сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.	1	
74	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, постанова сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.	1	
75	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	

76	Мучные изделия, виды мучных изделий. Хранение хлебобулочных изделий.	1	
77	Основные продукты питания:, крупы, мучные изделия.	1	
78	Правила обработки макаронных изделий.	1	
79	Первые, вторые и третьи блюда. Ориентировка в кулинарной книге.	1	
80	Основные продукты питания : мясо, рыба.Обработка мясных и рыбных продуктов.	1	
81	Основные продукты питания:, молоко, молочные продукты,. Правила хранения молочных продуктов.	1	
82	Основные продукты питания: хлеб,сахар,яйцо.	1	
83	Подготовка к приготовлению блюда. Рецепт выбранного блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	
84	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов.Мытьё продуктов.	1	
85	Последовательность выполнения действий.	1	
86	Приготовление сложных бутербродов.	1	
87	Приготовление канапе.	1	
88	Приготовление салата из моркови.	1	
89	Приготовление омлета.		
90	Шинковка капусты. ПТБ	1	
91	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	1	
92	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	1	
93	Обработка лука. Очищение, нарезка.	1	
94	Правила уборки рабочего места, инвентаря.		
95	Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты.	1	
96	Где найти витамины весной.	1	
97	Правила поведения за столом.	1	
98	Что надо есть, если хочешь стать сильнее.	1	
	Уход за вещами		https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2013/02/15/kruzhkovoe-zanyatie-dlya-detey-s-ogranichennymi
99	Одежда. Верхняя одежда. Шубы. Дублёнки.	1	
100	Виды одежды: спортивная, домашняя, праздничная.	1	
101	Выбор одежды по сезону.	1	

	Разыгрывание ситуаций.		
102	Чистка одежды сухой щёткой. Чистка одежды влажной щёткой.	1	
103	Моющие и отбеливающие средства. ПТБ.	1	
104	Отпаривание верхней одежды.	1	
105	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1	
106	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	1	
107	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	1	
108	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	1	
109	<i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	
110	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Виды стирального порошка. Отмеривание нужного количества моющего средства	1	
111	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	1	
112	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	
113	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1	
114	Ручная стирка мелких вещей: носовой платок, салфетки, носки.	1	
115	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание отжимание, вывешивание белья на просушку).	1	
116	<i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья. Правила техники безопасности при машинной стирке	1	
117	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	
118	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	
119	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	
120	Закладывание белья в машину. Выставление необходимой температуры	1	
121	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).	1	

122	Вынимание белья из машины.	1	
123	Вывешивание белья для просушки.	1	
124	Мытье (сушка) машины.	1	
125	<i>Глажение белья.</i> Утюг. Назначение утюга.	1	
126	Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом	1	
127	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.	1	
128	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1	
129	Глажка прямых вещей.	1	
130	Способы хранения одежды. Платяной шкаф. Виды шкафов.	1	
131	Складывание белья и одежды.	1	
132	Вывешивание одежды на «плечики».	1	
133	Сортировка одежды и белья.	1	
134	Практикум «Складывание одежды».	1	
135	Практикум. «Вывешивание одежды на плечики	1	
136	Повторение: что такое опрятный вид? Виды ухода за одеждой. Чистка одежды, инвентарь для чистки одежды. Практикум «Чистка одежды».	1	
137	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1	
138	<i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	1	
139	<i>Уход за обувью.</i> Обувь. Виды обуви. Мужская и женская	1	
140	Выбор обуви по сезонам.	1	
141	Уличная и домашняя обувь.	1	
142	Уход за обувью. Мытьё, вытирание, сушка.	1	
143	Чистка обуви. Инвентарь для чистки обуви: щётка, крема.	1	
144	Выбор средства для мытья обуви.	1	
145	Парадно -выходная обувь. Уход за обувью	1	
146	Подготовка обуви к хранению	1	
147	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.	1	

148	Просушивание обуви	1	
	Уборка помещения		https://uchitelya.com/tehnologiya/181696-konspekt-uroka-uborka-pomescheniya.html
149	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1	
150	<i>Уборка мебели.</i> Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	
151	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	
152	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.	1	
153	<i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	
154	Виды полов (покрытия полов). Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	
155	Правила ТБ при мытье пола. Выбор инвентаря.	1	
156	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	1	
157	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.	1	
158	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	
159	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	1	
160	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.	1	
161	<i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1	
162	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).	1	
163	Практическая работа: мытьё зеркала (повторение).	1	
164	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.	1	
165	Мытьё дверей.	1	
	Уборка территории		https://uchitelya.com/tehnologiya/181696-konspekt-uroka-uborka-pomescheniya.html
166	Уборка бытового мусора.	1	

167	Подметание территории.	1	
168	Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1	
169	Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	1	
170	Уход за уборочным инвентарем	1	
	Всего 170 часов		

