

Приложение к АООП

(вариант 2)

МБОУ ООШ с. Махоново

**Рабочая программа
учебного предмета
«Домоводство»
6-9 класс
(2 вариант)**

Учитель:

Походун Карина Николаевна

с. Махоново

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Домоводство» для учащихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы обучения учащихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2) основного общего образования (далее – АООП ООО В.9.2).

Учебный предмет «Домоводство» является частью предметной области «Окружающий мир», реализуется в 6, 9 классах.

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

Задачи:

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

Все задачи ставятся и решаются на уровне реальных возможностей детей.

2. Общая характеристика учебного предмета

На занятиях по домоводству предусмотрено развитие внимания, подражания, сенсорных процессов, формирование целенаправленных предметных действий по показу, развитие элементарных конструктивных действий. Эта работа осуществляется в конструировании, на занятиях с мозаикой, с использованием бумаги, с предметами, различных по цвету, форме, величине, отношениям в пространстве.

Содержание программного материала учитывает общие принципы воспитания и обучения, принятые в педагогике: научность, системность, доступность, концентричность изложения материала, повторяемость, единство требований к построению системы воспитания и обучения детей.

Данная программа составлена с учетом психофизических особенностей детей с умственной отсталостью, учеников 5-9 классов и направлена на минимально доступный им уровень социально-трудовой адаптации. Программа предусматривает усвоение и формирование не только общетрудовых умений, но и развитие творческих способностей учащихся. В программе представлен примерный перечень рекомендуемых к изготовлению предметов.

Программа предусматривает строгую последовательность подачи материала, систематичность накопления чувственного опыта детей, постепенность увеличения количества предметов, с которыми действует ребёнок.

Домоводство включает в себя разделы: «Уборка территории», «Уборка помещения», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарём», «Приготовление пищи», «Покупки».

Количество часов на реализацию программы по предмету:

- в 6 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю);
- в 9 классе составляет – 170 часов за год (5 часов в неделю).

3. Место учебного предмета в учебном плане

Количество часов, на которое рассчитана рабочая программа в соответствии с учебным планом МБОУ ООШ с.Махоново из расчета 34 рабочих недели.

Год обучения	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных недель	Всего часов за учебный год
6 класс	5	34	170
9 класс	5	34	170

4. Планируемые результаты освоения обучающимися легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптированной основной общеобразовательной программы

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимися АООП (вариант 9.2) по предмету является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Ожидаемые личностные результаты освоения АООП заносятся в специальную индивидуальную программу развития каждого ребёнка с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

В соответствии с требованиями Стандарта к результатам освоения программы по предмету, она направлена на формирование двух групп результатов: - личностных и предметных.

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения программы:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное 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 навыка сотрудничества со 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:

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

5. Результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

Предметными результатами изучения учебного предмета «Домоводство» является сформированность перечисленных ниже знаний и умений:

Достаточный уровень 6 класс:

Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах, продуктовый магазин самообслуживания, специализированном промтоварном магазине. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, дивана, кресла, ковровина, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола дощатого, покрытого линолеумом, ламинатом и паркетом,
 - уборка бытового мусора на территории, подметание территории,
 - складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк.
- Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку
- смена постельного белья,
 - ручная стирке носков, платков
 - протирание обуви сухой и влажной тряпочкой,
 - развешивание для сушки белья,
 - сушка обуви
 - мытье резиновых сапогов,
 - приготовление пищи (какао, чая (заварного, пакетированного, с травами), бутербродов простых и сложных, отварных яиц),
 - мытье столовой и кухонной посуды,
 - обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью).
 - планирование покупки в продуктовом магазине,

- выбор места совершения покупок.

Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к завтраку, ручной стирке и др. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории. Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести, отделов продуктового магазина.

Достаточный уровень 9 класс: Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ. Представление моде. Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктом и промтоварном магазинах. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни), кухонных принадлежностей (ролики для нарезки теста, формы для выпечки, дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры, яйцезерки, яблокорезки, сырорезки). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- Уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы, чистка снега.

- уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате, кухне, прихожей и кладовке, санузле, подметание пола в комнате, кухне, прихожей и кладовке, санузле, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола в кухне, комнате, прихожей и кладовке, санузле, чистка раковины, ванны, унитаза,

- уход в кухне за плитой, духовым шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора.

- складывании одежды, развешивание одежды на вешалки,

- смена постельного белья,

- ручная стирка одежды, машинная стирка

- утюжка белья (блузка, рубашка, брюки, полотенца)

- мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пуговиц на ножке, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, разрыва ткани, пришивание заплатки. Починка одежды в ателье, обуви в мастерской.

- осуществлять уход за обувью, убирать летнюю и зимнюю обувь на сезонное хранение.

- иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов,

- осуществлять уход за головными уборами, убирать головные уборы на сезонное хранение.

- приготовление пищи (тостов, бутербродов, морса, коктейля, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запеченные, жареные кабачки, отварные пельмени и вареники, изделий из слоеного теста),

- мытье столовой и кухонной посуды,

- обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, морозильной камерой, тостером, холодильником, электрической духовкой, утюгом, стиральной машиной, пылесосом),

- узнавание бытовых приборов (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот)
- раскладывание продуктов в холодильнике, уход за холодильником (размораживание и мытье),

- планирование покупки в продуктовом магазине, выбор места совершения покупок, нахождение нужного товара в магазине, соблюдение последовательности действий при взвешивании товара, складывание покупок в корзину и сумку, выкладывание продуктов на ленту, соблюдение последовательности расчета на кассе, осуществлять покупку товара (печенье, хлеб, молоко; продуктов на праздник; продуктов, когда идешь в гости; подарка), раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к детскому празднику, ручной и машинной стирке, утюжке и др. Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту, электрическую духовку, микроволновую печь, тостер, холодильник, морозильную камеру, утюг, стиральную машину, пылесос), моющие средства для мытья посуды, пола, зеркала и окна, ручной и машинной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

6 КЛАСС

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Уборка территории (15 часов)

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

Уборка помещения (30 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала. Мытье зеркала. Соблюдение последовательности действий при мытье окна. Мытье стекла.

Уход за вещами (30 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца,

салфетки). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины. Складывание вещей с предварительной сортировкой. Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации. Сухая чистка одежды. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму). Определение необходимости мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для мытья обуви. Выбор средства для мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Мытье обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Обращение с кухонным инвентарём (30 часов)

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, дуршлаг, шумовка, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.). Различение бытовых приборов по назначению (блендер, электрический чайник, холодильник). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытье приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (40 часов)

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака. Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз). Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытье овощей. Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытье овощей. Сервировка стола к завтраку.

Покупки (25 часов)

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет,

выкладывание 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, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

9 КЛАСС

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Уборка территории (15 часов)

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

Уборка помещения (30 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Чистка поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме. Мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.

Уход за вещами (30 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка вещей (по выбору). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Мытье (сушка) машины. Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажка одежды. Определение необходимости мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Знание (различение) средств для мытья обуви. Выбор средства для мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Мытье обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Обращение с кухонным инвентарём (25 часов)

Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка, хлебопечка, электроблинница, посудомоечная машина). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при

пользовании электробытовым прибором. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (45 часов)

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Различение растений огорода и сада (овощи, пряная зелень, фрукты, ягоды). Знание (соблюдение) правил хранения овощей, пряной зелени, фруктов, ягод. Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов и готовых продуктов (сушка, замораживание, консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари). Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) муки разных сортов. Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание правил техники безопасности при использовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при использовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку, обеду, ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической духовки, подготовка теста, вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта). Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером). Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта. Раскатывание теста скалкой. Праздничная сервировка стола.

Покупки (25 часов)

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения.

**7. Тематическое планирование учебного материала по предмету
«Домоводство» в 6 классе.**

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов
Уборка территории		5
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1
Покупки		25
6	Выбор места совершения покупок (магазин овощи-фрукты).	1
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
11	Складывание покупок в сумку.	1
12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
15	Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты».	1
16	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1
17	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1
18	Выбор места совершения покупок (магазин молочных продуктов).	1
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
24	Складывание покупок в сумку.	1
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
28	Экскурсия в магазин «Молочные продукты».	1
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1

30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1
Обращение с кухонным инвентарём.		30
31	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
32	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1
33	Практическая работа: мытьё посуды (чашки, тарелки).	1
34	Практическая работа: мытьё посуды (ложки, вилки, ножи).	1
35	Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки).	1
36	Практическая работа: мытьё посуды (овощечистка, разделочная доска).	1
37	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1
38	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	1
39	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	1
40	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	1
41	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	1
42	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	1
43	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	1
44	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером.	1
45	Мытьё блендера после использования.	1
46	Хранение блендера.	1
47	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	1
48	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	1
49	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.	1
50	Мытьё чайника по мере загрязнения.	1
51	Хранение электрического чайника.	1
52	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	1
53	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	1
54	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	1
55	Мытьё холодильника по мере загрязнения.	1
56	Уход за холодильником.	1
57	Выбор посуды и столовых приборов.	1
58	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1
59	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
60	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых	1

	приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	
Приготовление пищи		40
61	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
62	Подготовка кухни. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	1
63	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
64	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
65	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
66	Соблюдение правил и последовательности действий при обработке продуктов: мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, натирание продуктов на тёрке.	1
67	Практическая работа: мытьё продуктов.	1
68	Практическая работа: чистка овощей (картофель, морковь).	1
69	Практическая работа: чистка овощей (свёкла, кабачок).	1
70	Практическая работа: чистка овощей (лук, чеснок).	1
71	Практическая работа: резание ножом (хлеб).	1
72	Практическая работа: нарезание продуктов (овощи).	1
73	Практическая работа: натирание продуктов на тёрке (овощи).	1
74	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
75	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
76	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
77	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
78	Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении завтрака.	1
79	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (электрический чайник, заварочный чайник, чайный сервиз).	
80	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	1
81	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	1
82	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1
83	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	1
84	Сервировка стола к завтраку: холодные бутерброды.	1
85	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1
86	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	1
87	Сервировка стола к завтраку: горячие бутерброды.	1
88	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц,...	1
89	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1
90	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1
91	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет.	1

92	Сервировка стола к завтраку: омлет.	1
93	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1
94	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1
95	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	1
96	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат.	1
97	Сервировка стола к завтраку: салат.	1
98	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей,...	1
99	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет.	1
100	Сервировка стола к завтраку: винегрет.	1
Уборка территории		5
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
Уход за вещами		30
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
107	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1
108	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шёлковая ткань).	1
109	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	1
110	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	1
111	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	1
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1
117	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1
120	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1
121	Закладывание белья в машину.	1

122	Стирка белых х/б вещей (кухонные полотенца, салфетки).	1
123	Вынимание белья из машины.	1
124	Вывешивание белья для просушки.	1
125	Мытье (сушка) машины.	1
126	Уход за одеждой. Складывание вещей с предварительной сортировкой.	1
127	Вывешивание одежды на вешалки различной конфигурации.	1
128	Сухая чистка одежды.	1
129	Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1
130	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви.	1
131	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1
132	Знание (различение) средств для мытья обуви.	1
133	Выбор средства для мытья обуви.	1
134	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1
135	Практическая работа: мытьё обуви.	1
Уборка помещения		30
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1
137	Уборка мебели. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1
139	Практическая работа: мытьё поверхности мебели. Оценка результата работы.	1
140	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	1
141	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1
142	Виды полов (покрытия полов). Деревянный крашенный пол.	1
143	Соблюдение последовательности действий при мытье деревянного крашеного пола.	1
144	Правила ТБ при мытье деревянного крашеного пола. Выбор инвентаря.	1
145	Практическая работа. Мытьё крашеного пола.	1
146	Виды полов (покрытия полов). Пол, покрытый линолеумом.	1
147	Соблюдение последовательности действий при мытье пола, покрытого линолеумом.	1
148	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой по теме.	1
149	Правила ТБ при мытье деревянного пола, покрытого линолеумом. Выбор инвентаря.	1
150	Практическая работа. Мытьё пола, покрытого линолеумом.	1
151	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой.	1
152	Пылесос (с мешком для сбора пыли). Различение основных частей пылесоса.	1
153	Правила ТБ при работе с пылесосом (с мешком для сбора пыли). Подготовка пылесоса к работе.	1
154	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1

155	Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с мешком для сбора пыли).	1
156	Чистка пылесоса (с мешком для сбора пыли) после уборки.	1
157	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1
158	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).	1
159	Практическая работа: мытье зеркала (повторение).	1
160	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	1
161	Практическая работа: мытье стекла.	1
162	Нахождение технического персонала на территории Центра, обращение с просьбой о помощи.	1
163	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.	1
164	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	1
165	Выполнение ремонтных работ. Пришивание пуговицы.	1
Уборка территории		5
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
170	Уход за уборочным инвентарем.	1

**Тематическое планирование учебного материала по предмету
«Домоводство» в 9 классе.**

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов
Уборка территории		5
1	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1
2	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
3	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1
4	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1
5	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря).	1
Покупки		25
6	Выбор места совершения покупок (универмаг).	1
7	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
8	Нахождение нужного товара в магазине.	1
9	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
10	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1
11	Складывание покупок в сумку.	1

12	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
13	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
15	Экскурсия в универмаг.	1
16	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	1
17	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	1
18	Выбор места совершения покупок (гипермаркет).	1
19	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1
21	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
22	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
23	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1
24	Складывание покупок в сумку.	1
25	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1
26	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
27	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
28	Экскурсия в гипермаркет.	1
29	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	1
30	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	1
Обращение с кухонным инвентарём.		25
31	Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка).	1
32	Знание правил техники безопасности при пользовании соковыжималкой.	1
33	Соблюдение последовательности действий при пользовании соковыжималкой.	1
34	Мытьё соковыжималки после использования.	1
35	Хранение соковыжималки.	1
36	Различение бытовых приборов по назначению (хлебопечка).	1
37	Знание правил техники безопасности при пользовании хлебопечкой.	1
38	Соблюдение последовательности действий при пользовании хлебопечкой.	1
39	Мытьё хлебопечки после использования.	1
40	Хранение хлебопечки.	1
41	Различение бытовых приборов по назначению (электроблинница).	1
42	Знание правил техники безопасности при пользовании электроблинницей.	1
43	Соблюдение последовательности действий при пользовании электроблинницей.	1
44	Мытьё электроблинницы после использования.	1
45	Хранение электроблинницы.	1
46	Различение бытовых приборов по назначению (посудомоечная машина).	1
47	Знание правил техники безопасности при пользовании посудомоечной машины.	1

48	Соблюдение последовательности действий при пользовании посудомоечной машины.	1
49	Мытьё посудомоечной машины после использования.	1
50	Расположение посудомоечной машины на кухне.	1
51	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Тест.	1
52	Рациональное размещение приборов в кухонном шкафу и на открытых поверхностях.	1
53	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
54	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
55	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
Приготовление пищи		45
56	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец.инвентаря для работы на кухне.	1
57	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	1
58	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.	1
59	Различение растений огорода (овощи).	1
60	Знание (соблюдение) правил хранения овощей.	1
61	Различение растений огорода (пряная зелень).	1
62	Знание (соблюдение) правил хранения	1
63	Различение растений огорода сада (фрукты).	1
64	Знание (соблюдение) правил хранения фруктов.	1
65	Различение растений огорода сада (ягоды).	1
66	Знание (соблюдение) правил хранения ягод.	1
67	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
68	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (сушка): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
69	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.	1
70	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.	1
71	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (замораживание): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1

72	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.	1
73	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.	1
74	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
75	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (салат из овощей).	1
76	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (икра из овощей).	1
77	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные огурцы).	1
78	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные томаты).	1
79	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (томатный сок).	1
80	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (квашеная капуста).	1
81	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, постановка кастрюли (таза для варенья) на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.	1
82	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).	1
83	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (джем из груш).	1
84	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (сок из яблок).	1
85	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (компот из яблок).	1
86	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование фруктов (варенье из яблок).	1
87	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1
88	Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	1
89	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	1
90	Узнавание (различение) муки разных сортов.	1
91	Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.	1
92	Практическая работа: просеивание муки.	1
93	Перемешивание продуктов (муки) ложкой (венчиком, миксером/блендером).	1
94	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.	1
95	Практическая работа: выпечка блинов (сковорода).	1
96	Практическая работа: выпечка блинов (электроблинница).	1

97	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической духовки, подготовка теста, вырезание продукта формочкой, раскладывание на жарочном листе, предварительно подготовленном к выпечке, установка таймера на определённое время, установка листа в духовку, выпекание продукта).	1
98	Песочное тесто. Раскатывание теста скалкой.	1
99	Практическая работа: выпечка песочного печенья.	1
100	Праздничная сервировка стола.	1
Уборка территории		5
101	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1
102	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1
103	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
104	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
105	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
Уход за вещами		30
106	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
107	Сортировка белья по цвету (разноцветное, однотонное).	1
108	Сортировка белья по составу ткани (х/б, шерсть, шёлк, искусственная ткань).	1
109	Сортировка вещей по назначению (взрослая, детская).	1
110	Сортировка по предметам одежды (платья, кофты, брюки, гольфы, носки, колготы, куртки, шапки и пр.)	1
111	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1
112	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
113	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	1
114	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
115	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1
116	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку) любого предложенного белья.	1
117	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1
118	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1
119	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1
120	Установка программы (температурного режима).	1
121	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1
122	Закладывание белья в машину.	1
123	Стирка цветных вещей по выбору.	1
124	Вынимание белья из машины.	1
125	Вывешивание белья для просушки.	1
126	Мытье (сушка) машины.	1
127	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1

128	Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1
129	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	1
130	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви (резиновая обувь).	1
131	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1
132	Знание (различение) средств для мытья обуви.	1
133	Выбор спец.средства для мытья обуви.	1
134	Соблюдение последовательности действий при мытье резиновой обуви.	1
135	Практическая работа: мытье резиновой обуви.	1
Уборка помещения		30
136	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1
137	Уборка мебели. Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1
138	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1
139	Практическая работа: чистка поверхности мебели, покрытой текстилем. Оценка результата работы.	1
140	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1
141	Виды полов (покрытия полов). Керамическая плитка (керамогранит).	1
142	Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки.	1
143	Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.	1
144	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1
145	Виды полов (покрытия полов). Пробковый пол.	1
146	Соблюдение последовательности действий при уборке пробкового пола.	1
147	Правила ТБ при уборке пробкового пола. Выбор инвентаря.	1
148	Практическая работа. Уборка пробкового пола.	1
149	Пылесос беспроводной. Различение основных частей пылесоса.	1
150	Правила ТБ при работе с беспроводным пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	1
151	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1
152	Практическая работа. Чистка поверхности беспроводным пылесосом.	1
153	Чистка беспроводного пылесоса после уборки.	1
154	Робот-пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1
155	Правила ТБ при работе с роботом-пылесосом. Подготовка пылесоса к работе.	1
156	Соблюдение последовательности действий при уборке роботом-пылесосом.	1
157	Практическая работа. Чистка поверхности роботом-пылесосом.	1
158	Чистка робота-пылесоса после уборки.	1
159	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей (обобщение всех тем). Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1
160	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.	1
161	Практическая работа: мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.	1

162	Мелкий ремонт. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды.	1
163	Выполнение ремонтных работ. Ремонт разорванных мест одежды.	1
164	Выполнение ремонтных работ. Штопка вещей.	1
165	Выполнение ремонтных работ. Штопка вещей.	1
Уборка территории		5
166	Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой.	1
167	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1
168	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
169	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1
170	Уход за уборочным инвентарем.	1