

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Нижемуллинская средняя школа»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

С.В. Павлова

Приказ № 452 от 31.08.2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

ДОМОВОДСТВО

(для обучающихся с интеллектуальными нарушениями, 2 вариант)

Класс 5-9

I. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» составлена на основании нормативно-правовых документов:

- ФАООП образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития (ТМНР) (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026
- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида (5-9 классы) - Домоводство. 5-9 классы (составители И. М. Бгажнокова, Л. В. Гомилка),
- Положения об адаптированной рабочей программе учебных предметов, коррекционных курсов для 1-4, 5-9 классов в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями),
- Учебного плана.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР 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. Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета

«Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Цели образования с учетом специфики учебного предмета «Домоводство»: социальная адаптация обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР; формирование у обучающихся представлений об алгоритмах выполнения различной доступной хозяйственно-бытовой деятельности, максимальная индивидуализация процесса ее выполнения в зависимости от психофизических особенностей, повышение их самостоятельности в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формирование представлений о назначении бытовой техники, инструментов, химических средств бытового назначения;
- формирование умений обращаться с ними (с учетом психофизических особенностей), соблюдая правила безопасности;
- формирование алгоритмов действий доступных бытовых видов работ, связанных с уборкой помещения и территории, уходом за одеждой, обувью, сервировкой стола, приготовлением пищи, и т.п.;
- формирование умений и представлений о соблюдении гигиенических и санитарных правилах хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- формирование представлений о питании человека.
- развитие интереса к трудовой деятельности;
- развитию личности, формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям,
- формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной жизни.

Наряду с вышеизложенными задачами решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности школьников:

- развитие умения устанавливать причинно-следственные связи и закономерности;
- совершенствование навыков связной устной речи, обогащение и уточнение словарного запаса

- коррекция недостатков развития познавательной деятельности.
- развитие артикуляционной моторики;
- формирование умения работать по словесной инструкции, алгоритму;
- коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
- расширение представлений об окружающем мире;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Содержание обучения направлено на социальную адаптацию и социализацию, развитие самостоятельности в повседневной жизни, обучение навыкам самообслуживания и обслуживания членов семьи, повышение общего развития, формирование основ нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

II. Общая характеристика учебного предмета

Процесс обучения по предмету «Домоводство» организуется в форме урока. Уроки (в зависимости от их содержания) должны иметь конкретные практические результаты: вымытая посуда, выглаженные вещи, за сервированный стол и др.

Основные технологии:

- игровые (освоение новых знаний на основе применения знаний, умений и навыков на практике, в сотрудничестве),
- лично-ориентированные (разноуровневый подход - ориентация на разный уровень сложности программного материала; дифференцированный подход- выделение групп обучаемых на основе смешанной дифференциации: по знаниям, способностям; индивидуальный подход - распределение учащихся по однородным группам: успеваемости, способностям, социальной направленности),
- ИКТ,
- здоровьесберегающие (создание условий учебно-воспитательного процесса, способствующих сохранению и укреплению здоровья учащихся: соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности в учебном помещении; грамотное проектирование уроков, в т.ч. с учетом самочувствия и уровня работоспособности школьников; частая смена видов деятельности; систематическое создание ситуаций успеха, проведение рефлексии для поступательного снижения уровня стресса; создание благоприятного психологического климата в коллективе; регулярное проведение физкультминуток),
- коррекционно-развивающие,
- проектные (обучение через создание проектов — решения проблемных ситуаций, взятых из реальной жизни. Благодаря направляющей роли учителя реализация проекта осуществляется учащимися в ходе пяти важных этапов учебной активности: Актуализация ранее изученного, констатация необходимости выполнения учебной работы (проекта), подготовка дидактических и вспомогательных материалов. Определение приоритетной цели и задач. Составление алгоритма действий. Выполнение точечных задач согласно плану. Представление результатов. Рефлексия.),
- проблемное (развивающее) обучение (проектирование педагогом в ходе урочной активности проблемных ситуаций, требующих от детей проявления инициативы, ведения поиска, слаженного взаимодействия и командной работы. Развитие проблемной ситуации включает три этапа: Выдвижение предположений, формулирование гипотезы. Обсуждение путей выхода из затруднительной учебной ситуации, способов проверки истины. Проведение экспериментов, обсуждение, анализ, рефлексия и подведение итогов.),
- технология сотрудничества (предусматривающая создание на уроке условий деятельности, характеризующихся максимальным комфортом для учащихся и педагога),
- дистанционные образовательные технологии (ДОТ) применяются в период введения карантинных мероприятий активированных дней и т.д. (реализуемые в основном с применением средств информатизации и телекоммуникации, при опосредованном или не полностью опосредованном взаимодействии обучающегося и учителя) - электронная почта, Skype, сообщения в социальных сетях и в ГИС ЭО, телефон, с помощью которых могут проводиться

консультации при изучении тем, ученикам и их родителям предоставляются информационные материалы, учебные аудио и видеоматериалы.

На уроках домоводства используются следующие методы, приемы:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа). На уроках домоводства используют: рассказ-вступление, направленный на подготовку к восприятию нового материала; рассказ-изложение, раскрывающий содержание новой темы; рассказ-заключение, обобщающий материал. Объяснением пользуются при ознакомлении учащихся с новыми понятиями, с правилами поведения, а также при обращении с инструментами, бытовыми приборами. Беседа на занятиях домоводства используется как самостоятельный метод обучения, так и в сочетании с другими методами обучения. Однако, ввиду специфики речевого и интеллектуального развития умственно отсталых детей, беседа не может использоваться как один из ведущих методов обучения. Для поддержания у учащихся интереса к беседе можно использовать прием введения игровых персонажей.
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, предметов, показ презентаций, лабораторные опыты и другие). Демонстрация является одним из важнейших методов обучения детей с ментальными нарушениями. На занятиях по домоводству используются различные виды наглядности: натуральные предметы (например, одежда, посуда, продукты); реальные объекты (например, помещения); муляжи, игрушки, модели, макеты; изображения (предметные, сюжетные), фотографии, учебные фильмы; практический показ действий педагогом; технологические, операционные, предметные планы (карты). При этом необходимо организовать наблюдение для эффективности демонстрации. Демонстрация и активные действия с демонстрируемым объектом сочетаются. Так, при демонстрации предметов окружающего мира (например, продуктов) учащиеся занимаются с ними, не только рассматривая, а привлекая и другие анализаторы, трогают, нюхают, пробуют на вкус, определяют легкость или тяжесть, взвешивая в руках, и т.п. Демонстрационные карты-планы могут быть:

- технологическими (показывают трудовой процесс через последовательность составляющих его операций);

- операционными (отражают выполнение отдельных трудовых операций, действий).

По характеру изображения эти карты-планы могут быть таких видов:

1. Предметные, состоящие из образцов объекта труда, доведённых до разных степеней готовности (например, несколько последовательно расположенных рубашек, каждая из которых находится на определенном этапе складывания, наглядно представляют порядок складывания рубашки);

2. Графические, состоящие из рисунков (или фотографий) последовательных практических действий;

3. Словесные, содержащие названия необходимых операций и приемов. Построение предложений в словесных картах-планах должно быть однообразным, например: «Налить в таз теплой воды», «Растворить в воде стиральный порошок», «Замочить в тазу одежду», «Намылить одежду», «Отстирать загрязненные места одежды», «Выполоскать одежду в чистой воде», «Отжать одежду», «Повесить одежду на просушку».

Демонстрация наглядности всегда сопровождается подробными словесными комментариями.

- практические (практические занятия, экскурсии, упражнения, моделирование реальных ситуаций, проблемные ситуации, демонстрация действий и операций, создание материального продукта). Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения.
- игровые (ролевые, дидактические, режиссерские (когда ребенок управляет игрушками, моделями, действует через них); сюжетно-ролевые (где роли выполняются самими детьми), деловые, имитационные игры).

Форма обучения: очная.

Межпредметная связь. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир» и др.. Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

III. Описание места учебного предмета

В учебном плане предмет «Домоводство» представлен с 5 по 9 год обучения, срок изучения предмета «Домоводство» - 5 лет.

Классы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	Всего
Предметная область	Окружающий мир					
Количество учебных недель	34	34	34	34	34	170
Количество часов в неделю	3	5	5	5	5	39
Количество часов за год	102	170	170	170	170	782

IV. Результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

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

Минимальный уровень	Достаточный уровень
5 класс	

<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, тарелка, блюдце, ложка (чайная, столовая), вилка, нож); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный); кухонных принадлежностей – разделочная доска.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -уборка игрушек, складывание карандашей, ручек, книг, уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, - уборка бытового мусора на территории, - складывании футболки, брюк. <p>Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание последовательности действий при ручной стирке носков, - протираание обуви сухой тряпочкой - развешивание для сушки белья, - приготовление пищи (чая, бутербродов простых), - мытье столовой посуды. <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, кружка, тарелка, блюдце, ложка (чайная, столовая), вилка, нож, сахарница, конфетчица, масленка, вазочка для варенья); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный); кухонных принадлежностей – разделочная доска.</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -уборка игрушек, складывание карандашей, ручек, книг, уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли, подметание пола, - уборка бытового мусора на территории, - складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку - смена постельного белья, - знание и соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков, - протираание обуви сухой тряпочкой, - развешивание для сушки белья, - сушка обуви - приготовление пищи (чая, бутербродов простых), - мытье столовой посуды. <p>Умения соблюдать технологическиепроцессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к чаепитию, ручной стирке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание магазина, где можно приобрести продукты, отделов продуктового магазина.</p>
6 класс	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов</p>

<p>питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктивном и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола, подметание пола, мытье пола дощатого, - уборка бытового мусора на территории, подметание территории, - складывании футболки, брюк, платья. <p>Развешивание одежды на вешалки. Складывание футболки, брюк на полку.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание последовательности действий при ручной стирке носков, платков - протирание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапогов. - развешивание для сушки белья, - приготовление пищи (чая (пакетированного) бутербродов простых, отваривание яиц), - мытье столовой и кухонной посуды. <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрический чайник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести.</p>	<p>питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктивном и промтоварном магазинах, продуктивный магазине самообслуживания, специализированном промтоварном магазине.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 стирка 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 продуктивном магазине, - выбор места совершения покупок. <p>Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к завтраку, ручной стирке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве</p>
--	--

	<p>инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p> <p>Знание продуктов питания, магазина, где их можно приобрести, отделов продуктового магазина.</p>
7 класс	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине.</p> <p>Представление о продуктом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, открывалка).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате и кухне, мытье пола дощатого и из плитки, - вынос мусора, уход в кухне за столом. - уборка бытового мусора на территории, подметание территории, - складывании футболки, брюк, платья. <p>Развешивание одежды на вешалки.</p> <p>Складывание футболки, брюк на полку.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание последовательности действий при ручной стирке - протирание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапогов. - развешивание для сушки белья, - иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, - приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей), - мытье столовой и кухонной посуды - раскладывание продуктов в холодильнике, - нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину. <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Представление о значении опрятного вида человека.</p> <p>Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине.</p> <p>Представление о продуктом и промтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы, супница, солонка, перечница ит.д.), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, пресс для чеснока, открывалка), кухонных аксессуаров (лоток для столовых приборов, контейнеры для специй).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы. - уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате и кухне, подметание пола в комнате и кухне, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, пола, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола дощатого, покрытого линолеумом, ламинатом и паркетом, плиткой, - уход в кухне за плитой, духовым шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. <p>Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора.</p> <ul style="list-style-type: none"> - складывании одежды, развешивание одежды на вешалки,

<p>инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - смена постельного белья, - ручная стирка блузки, - утюжка белья - осуществлять уход за обувью из замши, нубука, убирать летнюю и зимнюю обувь на сезонное хранение. - иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, - осуществлять уход за головными уборами, убирать головные убory на сезонное хранение. - приготовление пищи (тостов, сухариков, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые), - мытье столовой и кухонной посуды, - обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью, тостером, холодильником, утюгом, стиральной машиной, пылесосом), - 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. <p>Умения соблюдать технологическиепроцессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к обеду, ручной и машинной стирке, утюжке и др.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (электрическую плиту и микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг, стиральную машину, пылесос), моющие средства для мытья посуды, пола, зеркала и окна. ручной и машинной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>
8 класс	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p>

<p>Представление о продуктом и протмтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни), кухонных принадлежностей (терка, венчик, толкушка, скалка).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате, кухне, прихожей, мытье пола в комнате, кухне, прихожей, пылесосить пол и ковер. - вынос мусора, уход в кухне за столом. - уборка бытового мусора на территории, подметание территории, сгребание листьев и травы, - складывании футболки, брюк, платья. <p>Развешивание одежды на вешалки.</p> <p>Складывание одежды на полку.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание последовательности действий при ручной стирке - утюжка полотенец, - протирание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапогов. - развешивание для сушки белья, - иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, - приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники), - мытье столовой и кухонной посуды - раскладывание продуктов в холодильнике, - нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>Преставление об одежде по фигуре человека.</p> <p>Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине.</p> <p>Представление о продуктом и протмтоварном магазинах.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни), кухонных принадлежностей (терка, венчик, дуршлаг, сито, толкушка, молоток для отбивания, скалка), кухонных аксессуаров (мерные стаканчики, ложки, мельница для специй).</p> <p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уборка бытового мусора на территории, сгребание листьев и травы. - уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли в комнате, кухне, прихожей и кладовке, подметание пола в комнате, кухне, прихожей и кладовке, уборка пылесосом поверхности пола, ковра, уход за зеркалом, мытье окна, мытье пола в кухне, комнате, прихожей и кладовке, - уход в кухне за плитой, духовым шкафом, телевизором, микроволновой печью, холодильником, вытяжкой, кухонным диванчиком, стульями, кухонным столом. <p>Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора.</p> <ul style="list-style-type: none"> - складывании одежды, развешивание одежды на вешалки, - смена постельного белья, - ручная стирка одежды, машинная стирка (программы «быстрая стирка», «хлопок», «деликатная стирка», «кипячение») - утюжка белья (блузка, рубашка, брюки, полотенца) - мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, - 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,
--	---

	<p>блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые, отварные пельмени и вареники, изделий из слоеного теста),</p> <ul style="list-style-type: none"> - мытье столовой и кухонной посуды, - обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, морозильной камерой, тостером, холодильником, электрической духовкой, утюгом, стиральной машиной, пылесосом), - 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 (чай, конфеты, печенье, хлеб, молоко, макароны, яблоки), раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. <p>Умения соблюдать технологически процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к обеду, ручной и машинной стирке, утюжке и др.</p> <p>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.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>
9 класс	
<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и протомарном магазинах.</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Преставление моде.</p> <p>Представление о жилых и нежилых</p>

<p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни), кухонных принадлежностей (яйцезрезка, сырорезка). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборка стола после творческих занятий и приема пищи, заправка постели, складывание одежды, обуви, вытирание пыли со стола и тумбочки, подметание пола в комнате, кухне, прихожей, мытье пола в комнате, кухне, прихожей, пылесосить пол и ковер. - вынос мусора, уход в кухне за столом. - уборка бытового мусора на территории, подметание территории, сгребание листьев и травы, чистка снега, - складывание одежды. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. - знание последовательности действий при ручной стирке - утюжка полотенец, - протирание обуви сухой и влажной тряпкой, мытье резиновых сапогов. - развешивание для сушки белья, - иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов, - приготовление пищи (тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники, коктейля), - мытье столовой и кухонной посуды - раскладывание продуктов в холодильнике, - нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник, утюг, блендер), моющие средства для мытья посуды, пола, соблюдение правил безопасности при их использовании.</p> <p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.</p>	<p>помещениях квартиры и сельского дома. Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом 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, яйцезрезки, яблокорезки, сырорезки). Умение выполнять доступные бытовые виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 распорывшегося 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 запечённые, 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.

Личностные результаты

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств
- 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) формирование готовности к самостоятельной жизни.

В результате работы по программе у обучающихся сформируются БУД:

- личностные БУД:

развитие любознательности при выполнении заданий проблемного характера;

развитие внимания, настойчивости, умения преодолевать трудности,

воспитание ответственности за начатое дело;

развитие навыков сотрудничества со сверстниками.

- регулятивные БУД:

умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия;

умения выполнять задание в течение определенного периода времени, от начала до конца, с заданными качественными параметрами.

- познавательные БУД:

направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);

умение выполнять инструкции педагога;

использование по назначению учебных материалов;

умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

- коммуникативные БУД:

умение находиться и обучаться в среде сверстников;

умение к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

Программа учебного предмета «Домоводство» построена концентрически и представлена следующими основными разделами:

1. Покупки (5-9 классы)
2. Обращение с кухонным инвентарем (5-9 классы)
3. Приготовление пищи (5-9 классы)
4. Уход за вещами (5-9 классы)
5. Уборка помещений (5-9 классы)
6. Уборка территории (5-9 классы)

Это способствует более прочному и осознанному усвоению изучаемого предмета. Распределение материала в программе обеспечивает постепенность перехода от легкого к более сложному, дополняется новыми сведениями. Таким образом, происходит повышение уровня обучаемости, а овладение материалом прошлых лет постоянно используется и закрепляется, переходя в прочные умения и навыки.

5 класс

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете СБО, техника безопасности)

Покупки. Значение питания человека. Продукты питания. Продуктовый магазин. Отделы продуктового магазина.

Обращение с кухонным инвентарем. Назначение посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (стакан, чашка, кружка, тарелка, блюдец, ложка (чайная, столовая), вилка, нож, сахарница, конфетница, масленка, вазочка для варенья); для приготовления пищи (чайник (для кипячения воды, заварочный). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей – разделочная доска. Определение чистой и грязной посуды. Выбор моющих средства для мытья посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Мытье столовой посуды (стаканов, чашек, кружек, ложек, вилок). Накрывание на стол к чаепитию. Выбор посуды и столовых приборов для чаепития. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к чаепитию. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к чаепитию: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление сахарницы, конфетницы, масленки, вазочки для варенья.

Приготовление пищи. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления чая (зеленый, черный, травяной). Выбор посуды для приготовления чая. Заваривание чая. Бутерброды. Продукты для бутерброда. Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов. Нарезание хлеба ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, варенье, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, намазывание хлеба маслом, вареньем. Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом).

Уход за вещами. Значение одежды и обуви для человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Соблюдение последовательности действий при складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. Соблюдение последовательности действий при смене постельного белья. Уход за одеждой – ручная стирка. Сушка белья, приспособления для сушки белья. Выбор моющего средства для стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы ручной стирки. 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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков. Уход за обувью. Сушка обуви. Ежедневный уход за обувью. Протирание обуви сухой тряпочкой

Уборка помещений. Жилище, значение для человека. Уборка помещения. Соблюдение последовательности действий при уборке игрушек. Складывание книг на полку, в стопку на столе. Складывание карандашей, ручек и т.д. на столе. Уборка стола после занятий рисованием, лепкой, аппликацией. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати. Соблюдение последовательности действий при вытирании стола после приема пищи. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли с тумбочки, письменного стола: 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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола.

Уборка территории. Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории.

6 класс

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете СБО, техника безопасности)

Покупки. Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины, продуктовый магазин самообслуживания, специализированный промтоварный магазин. Отделы продуктового магазина. Планирование покупки в продуктовом магазине. Выбор места совершения покупок. Экскурсия в продуктовый магазин.

Обращение с кухонным инвентарем. Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (солонка, перечница, молочник), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (шумовка, лопаточка, воронки, подставки под горячую посуду). Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары), школьную столовую. Выбор моющих средств для мытья 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. Мытье столовой и кухонной посуды. Накрывание на стол к завтраку. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к завтраку. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрической плитой и микроволновой печью). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (электрической плитой и микроволновой печью). Мытье бытовых приборов.

Приготовление пищи. Значение питания человека, полезные и вредные продукты. Экскурсия в школьную столовую. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение)

правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления чая (пакетированный и заварной) и какао. Выбор посуды для приготовления чая (пакетированного и заварного) и какао. Заваривание чая пакетированного, заварного, с травами. Приготовление какао.

Бутерброды. Продукты для бутерброда. Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов. Нарезание хлеба ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, варенье, масло, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы и сыра, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда. Приготовление бутербродов (с вареньем, с маслом; с маслом, колбасой; с маслом, сыром; с маслом, сыром, колбасой). Яйца, их виды. Выбор яиц из других продуктов. Блюда из вареных яиц. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

Уход за вещами. Значение опрятного вида человека. Значение одежды, обуви, головных уборов для человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Соблюдение последовательности действий при складывании футболки, рубашки, блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку. Соблюдение последовательности действий при смене постельного белья. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка. Сушка белья, приспособления для сушки белья. Выбор моющего средства для стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы ручной стирки. 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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке носков, платков. Уход за мокрой и грязной обувью. Ежедневный уход за обувью. Протирание обуви сухой и влажной тряпочкой. Мытьё резиновых сапогов. Уход за головными уборами.

Уборка помещений. Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры. Уборка комнаты. Инвентарь для уборки комнаты. Складывание книг на полку, в стопку на столе. Уборка стола после занятий художественным творчеством. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли со стола, деревянной мебели, подоконника, батареи, настольной лампы, поверхности кровати: 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. Зеркало в комнате, уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. Соблюдение последовательности действий при мытьё окна: наполнение емкости для мытьё водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. Соблюдение последовательности действий при мытьё зеркала в комнате. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заматывание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола. Встряхивание прикроватного коврика. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. 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. Чистка пылесосом поверхности пола, ковра, дивана, кресла, ковровина. Напольные покрытия в комнате. Инвентарь для мытьё пола. Моющие средства для мытьё пола. Соблюдение последовательности действий при мытьё пола: наполнение емкости для мытьё пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Мытьё дощатого пола, пола, покрытого линолеумом. пола из ламината, пола из паркета.

Уборка территории. Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на

участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Подметание территории.

7 класс

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете СБО, техника безопасности).

Уборка территории. Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Сгребание листьев и травы.

Покупки. Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины. Отделы и касса продуктового магазина. Планирование покупки в продуктивном и хозяйственном магазинах. Выбор места совершения покупок (продуктов и одежды). 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. Взвешивание товара (фруктов, овощей, конфет). Складывание покупок в корзину. Экскурсия в продуктовый и промтоварный магазины.

Обращение с кухонным инвентарем. Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы, супница, солонка, перечница и т.д.), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, пресс для чеснока, открывалка), кухонных аксессуаров (лоток для столовых приборов, контейнеры для специй). Выбор моющих средств для мытья посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Мытье столовой и кухонной посуды. Накрывание на стол к обеду. Выбор посуды и столовых приборов для обеда. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перечницы и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, тостером, холодильником). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь, тостер, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь, тостер, холодильник). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (электрической плитой, микроволновой печью, тостером). Мытье бытовых приборов (тостера). Хранение бытовых приборов (тостера). Раскладывание продуктов в

холодильнике. Уход за холодильником. Размораживание холодильника. Мытье холодильника

Приготовление пищи. Значение питания человека, полезные и вредные продукты. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления тостов, сухариков, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые. Выбор посуды для приготовления блюд. Бутерброды, тосты, сухарики. Продукты для бутерброда, тостов и сухариков. Кухонный инвентарь для приготовления блюд. Нарезание хлеба, овощей, фруктов, зелени ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда, тоста, сухариков: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, нарезание хлеба,

нарезание других продуктов, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда, разогревание бутерброда в микроволновой печи, подсушивание хлеба в тостере, в духовом шкафу. Приготовление бутербродов (на выбор), тостов, сухариков. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Нарезание овощей и фруктов кубиками, кольцами, полукольцами, соломкой. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при варке продукта (картофеля, макарон и др.): 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 котлет и обжаривании макарон с яйцом: 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 запекании котлет: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие продукта, выключение электрической духовки. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень и др.), 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. Значение опрятного вида человека. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Уход за одеждой – чистка одежды щеткой, чистка одежды роликом, уборка летней и зимней одежды на сезонное хранение. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка (инвентарь и моющие средства для ручной стирки). Выбор моющего средства для ручной и машинной стирки. Инвентарь для ручной стирки. Этапы ручной стирки. 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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке блузки. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение

техники безопасности при машинной стирке. Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «шпечики». Уход за обувью. 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. Уход за обувью – ежедневный. Уход за обувью из замши, нубука. Уборка летней и зимней обуви на сезонное хранение. Значение головных уборов, виды головных уборов. Уход за головными уборами. Уборка головных уборов на

сезонное хранение.

Уборка помещений. Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома. Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная). Инвентарь и моющие средства для уборки комнаты, кухни. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Уборка комнаты (уборка вещей по местам). Последовательность ежедневной, генеральной, после ухода гостей уборки кухни. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли: 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. Зеркало в комнате, уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. 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. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала в комнате. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. 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. Чистка пылесосом поверхности пола, ковра. Инвентарь для мытья пола. Моющие средства для мытья пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола из плитки, линолеума, паркета: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уборка кухонного стола после приема пищи. Мытье посуды. Мытье рабочих поверхностей кухонной мебели. 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.

8 класс

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете СБО, техника безопасности)

Уборка территории. Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Сгребание листьев и травы.

Покупки. Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины. Отделы и касса продуктового магазина. Планирование покупки в продуктовом магазине. 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. Взвешивание товара (фруктов, овощей, конфет). Складывание покупок в корзину и сумку. Выкладывание продуктов на ленту. Соблюдение последовательности расчета на кассе: предъявление кассиру карты скидок, оплата товара картой (оплата товара наличными), получение чека (получение сдачи). Экскурсия в продуктовый магазин. Покупка товара (чай, конфеты, печенье, хлеб, молоко, макароны, яблоки). Раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник. Сюжетно-ролевая игра «Магазин»

Обращение с кухонным инвентарем. Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни). Различение (узнавание) кухонных принадлежностей (терка, венчик, дуршлаг, сито, толкушка, молоток для отбивания, скалка), кухонных

аксессуаров (мерные стаканчики, ложки, мельница для специй). Выбор моющих средств для мытья посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Мытье столовой и кухонной посуды, рабочих поверхностей кухонного гарнитура. Накрывание на стол к чаепитию, завтраку и обеду. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду, завтраку и чаепитию. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к чаепитию, завтраку, обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки, перчатки и т.д. Обращение с бытовыми приборами (электрической плитой, микроволновой печью, электрической духовкой, морозильной камерой, тостером, холодильником, электрической духовкой). Различение бытовых приборов по назначению (электрическая плита, микроволновая печь, тостер, холодильник, морозильная камера электрическая духовка). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (электрическая плита, микроволновая печь, тостер, электрическая духовка, морозильная камера, холодильник). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (электрической плитой, микроволновой печью, тостером и т.д.). Мытье бытовых приборов (тостера, холодильника, электрической духовки). Хранение бытовых приборов. Раскладывание продуктов в холодильнике и морозильной камере. Уход за холодильником. Размораживание холодильника. Мытье холодильника.

Приготовление пищи. Значение питания человека. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления тостов, бутербродов, блюд «картофель «в мундире», отварные макароны, салат из сырых и вареных овощей, салат из фруктов, котлеты жареные и запечённые, пельмени и вареники. Выбор посуды для приготовления блюд. Бутерброды, тосты. Продукты для бутерброда, тостов. Кухонный инвентарь для приготовления блюд. Нарезание хлеба, овощей, фруктов, зелени ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда, тоста: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, нарезание хлеба, нарезание других продуктов, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда, разогревание бутерброда в микроволновой печи, подсушивание хлеба в тостере. Приготовление бутербродов (на выбор), тостов. Обработка продуктов. Мытьё продуктов. Чистка овощей. Нарезание овощей и фруктов кубиками, кольцами, полукольцами, соломкой. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при варке продукта (картофеля, макарон и др.): включение электрической плиты, набиране воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке котлет: 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 запекании котлет: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие продукта, выключение электрической духовки. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, свекла, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень и др.), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (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. Раскатывание теста. Вырезание формочками из теста. Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста.

Уход за вещами. Одежда по фигуре человека Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Уход за одеждой – уборка летней и зимней одежды на сезонное хранение. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка (инвентарь и моющие средства для ручной стирки). Выбор моющего средства для ручной и машинной стирки Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение техники безопасности при машинной стирке. 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 («быстрая стирка», «хлопок», «деликатная стирка», «кипячение»). Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при утюжке белья (полотенца, брюк, рубашки, блузки): 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». Уход за одеждой –

мелкий ремонт одежды, пришивание пуговиц с двумя и четырьмя отверстиями, пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва. Уход за обувью. 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. Уход за обувью – ежедневный. Уборка летней и зимней обуви на сезонное хранение. Значение головных уборов, виды головных уборов. Уход за головными уборами. Уборка головных уборов на сезонное хранение.

Уборка помещений. Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома. Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная). Инвентарь и моющие средства для уборки комнаты, кухни, прихожей. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Уборка комнаты (уборка вещей по местам). Последовательность ежедневной, генеральной, после ухода гостей уборки кухни. Последовательность уборки прихожей (ежедневной, генеральной). Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли: 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. Зеркало в комнате и прихожей, уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. 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. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала в комнате и прихожей. Соблюдение последовательности действий при подметании пола на кухне, в прихожей и кладовке: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Подметание пола на кухне, в прихожей и кладовке. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. 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. Чистка пылесосом поверхности пола. Инвентарь для мытья пола. Моющие средства для мытья пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола, двери в кухне, прихожей и кладовке: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уход в кухне за плитой, духовым шкафом, рабочими поверхностями. Вынос мусора, уход за урной. Складывание вещей в прихожей и кладовке. Вытряхивание коврика с прихожей.

9 класс

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете СБО, техника безопасности).

Покупки. Соблюдение правил поведения в магазине. Продуктовый и промтоварный магазины. Отделы и касса продуктового магазина. Планирование покупки (идем в гости к друзьям; идем в гости к родственникам; организация своего дня рождения; встречаем Новый год; подарок на день рождения. Нахождение нужного товара в продуктовом, хозяйственном магазине, магазине канцтоваров и одежды. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Взвешивание товара (фруктов, овощей, конфет). Складывание покупок в корзину и сумку. Выкладывание продуктов на ленту. Соблюдение последовательности расчета на кассе: предъявление кассиру карты скидок, оплата товара картой (оплата товара наличными), получение чека (получение сдачи). Экскурсия в продуктовый магазин. Покупка товара (печенье, хлеб,

молоко; продуктов на праздник; продуктов, когда идешь в гости; подарка). Сюжетно-ролевая игра «Магазин».

Обращение с кухонным инвентарем. Назначение столовой и кухонной посуды. Обращение с посудой, хранение посуды. Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола, для приготовления пищи (противни). Различение (узнавание) изученных кухонных принадлежностей, кухонных аксессуаров (ролики для нарезки теста, формы для выпечки, дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры, яйцерезки, яблокорезки, сырорезки). Выбор моющих средств для мытья посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намывание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Мытье столовой и кухонной посуды, рабочих поверхностей кухонного гарнитура. Накрывание на стол к детскому празднику. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к детскому празднику. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к детскому празднику: накрывание столаскатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление украшений и т.д. Обращение с бытовыми приборами (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот). Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, кофемолка, кофеварка, кофемашина, мультиварка, посудомоечная машина, термопот). Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение бытовых приборов. Хранение продуктов в холодильнике. Уход за холодильником. Размораживание холодильника. Мытье холодильника.

Приготовление пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Техника безопасности при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук, надевание фартука и головного убора, мытье продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления тостов, бутербродов, гренков, сухариков, отварного картофеля, отварных макарон, салата из сырых и вареных овощей, салата из фруктов, котлет жареных и запечённых, пельменей и вареников, морса и коктейля. Выбор посуды для приготовления блюд. Бутерброды, тосты, гренки, сухарики. Продукты для бутерброда, тостов, гренков и сухариков. Кухонный инвентарь для приготовления блюд. Нарезание хлеба, овощей, фруктов,

зелени ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда, тоста, гренок и сухариков: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря, нарезание хлеба, нарезание других продуктов, намазывание хлеба маслом, вареньем, сборка бутерброда, разогревание бутерброда в микроволновой печи, подсушивание хлеба в тостере, в духовом шкафу. Приготовление бутербродов (на выбор), тостов, гренок и сухариков. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Нарезание овощей и фруктов кубиками, кольцами, полукольцами, соломкой. Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при варке продукта (картофеля, макарон и др.): 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 котлет: 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 запекании котлет: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на

определенное время, вынимание противня из духовки, снятие продукта, выключение электрической духовки. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, свекла, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень и др.), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении жареных кабачков: выбор продуктов (овощ, растительное масло), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, обваливание кусочков кабачка в кляре (муке и яйце), выкладывание кабачка на сковороду, переворачивание кабачков, снятие кабачков, выключение плиты. Раскатывание теста. Вырезание формочками из теста. Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого и дрожжевого теста. Приготовление коктейля, морса.

Уборка территории. Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке. Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам. Различение и узнавание рабочей одежды (спецодежды), её назначение. Условия хранения инвентаря для работы на участке. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиены при уборке территории. Уборка снега.

Уход за вещами. Мода. Различение (узнавание) видов одежды и обуви по сезону и по назначению. Уход за одеждой – уборка летней и зимней одежды на сезонное хранение. Правила хранения белья до стирки. Уход за одеждой – ручная стирка (инвентарь и моющие средства для ручной стирки). Выбор моющего средства для ручной и машинной стирки. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке мелких вещей. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Соблюдение техники безопасности при машинной стирке. 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 при стирке постельного белья, нижнего белья, домашней одежды, полотенец. Мытье и сушка машины.

Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при утюжке белья (полотенца, брюк, рубашки, блузки, белья, платья, постельного 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». Уход за одеждой – 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. Уход за обувью. 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. Уход за обувью – ежедневный. Уборка обуви на сезонное хранение. Починка обуви в мастерской. Значение головных уборов, виды головных уборов. Уход за головными уборами. Уборка головных уборов на сезонное хранение.

Уборка помещений. Жилище городское и сельское. Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома. Инвентарь и моющие средства для уборки комнаты, кухни, прихожей, санузла. Соблюдение последовательности действий при заправке кровати, смене постельного белья. Последовательность уборки комнаты, кухни, прихожей, кладовки, санузла. Последовательность ежедневной, генеральной, после ухода гостей уборки кухни. Соблюдение последовательности действий при вытирании пыли: 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. Зеркало в комнате, прихожей, санузле уход за ним. Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом. 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. Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала в комнате, санузле и прихожей. Уборка постели. Соблюдение последовательности действий при подметании пола в комнате, кухне, прихожей, кладовке, санузле: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Уход за полом в комнате, кухне, в прихожей, кладовке, санузле. 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. Чистка пылесосом поверхности пола. Инвентарь для мытья пола. Моющие средства для мытья пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола, двери в комнате, кухне, прихожей, кладовке, санузле: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Уход в кухне за плитой, посудой, бытовыми приборами, мебелью. Уборка в прихожей и кладовке. Уборка санузла (чистка ванны, унитаза); протирание пыли; уход за принадлежностями по уходу за зубами; уход за стиральной машиной. Соблюдение личной гигиены при уборке санузла.

Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при использовании уборочного инвентаря. Уход за уборочным инвентарем. Соблюдение личной гигиена при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Сгребание листьев и травы.

VI. Тематический план

Распределение часов по четвертям

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть
5	24	24	30	24

6	40	40	50	40
7	40	40	50	40
8	40	40	50	40
9	40	40	50	40

5 класс

		Наименование разделов, тем
1.	1.	Вводный
Покупки – 5 часов		
2.	1.	Питание человека
3.	2.	Продукты
4.	3.	Продуктовый магазин.
5.	4.	Отделы продуктового магазина
6.	5.	Экскурсия в продуктовый магазин.
Обращение с кухонным инвентарем – 23 часа		
7.	1.	Посуда
8.	2.	Обращение с посудой
9.	3.	Столовая посуда - стакан
10.	4.	Столовая посуда - чашка
11.	5.	Столовая посуда - кружка
12.	6.	Столовая посуда – тарелка
13.	7.	Столовая посуда – блюдо
14.	8.	Столовые приборы – ложка (чайная, столовая),
15.	9.	Столовые приборы – вилка
16.	10.	Столовые приборы – нож
17.	11.	Чайник (для кипячения воды)
18.	12.	Чайник (заварочный)
19.	13.	Сахарница, конфетница
20.	14.	Масленка, вазочка для варенья
21.	15.	Кухонные принадлежности – разделочная доска
22.	16.	Скатерть и салфетки
23.	17.	Сервировка стола к чаепитию
24.	18.	Чистая и грязная посуда
25.	19.	Моющие средства для мытья посуды
26.	20.	Последовательность мытья посуды
27.	21.	Мытье стаканов, чашек, кружек
28.	22.	Мытье ложек, вилок
29.	23.	Мытье блюд
Приготовление пищи – 15 часов		
30.		Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи
31.	2.	Техника безопасности при приготовлении пищи
32.	3.	Подготовка к приготовлению блюда (мытьё рук)
33.	4.	Подготовка к приготовлению блюда (надевание фартука и головного убора)
34.	5.	Подготовка к приготовлению блюда (мытьё продуктов)
35.	6.	Подготовка к приготовлению блюда (выбор инвентаря)
36.	7.	Чай
37.	8.	Посуда для чая
38.	9.	Заваривание чая
39.	10.	Бутерброды.
40.	11.	Продукты для бутерброда
41.	12.	Кухонный инвентарь для приготовления бутербродов
42.	13.	Нарезание хлеба
43.	14.	Бутерброд хлеб с вареньем

44.	15.	Бутерброд – хлеб с маслом
Уход за вещами-30 часов		
45.		Значение одежды
46.	2.	Виды одежды по сезону
47.	3.	Виды одежды по назначению
48.	4.	Уход за одеждой – складывание футболки
49.	5.	Уход за одеждой – складывание рубашки, блузки
50.	6.	Уход за одеждой – складывание платья
51.	7.	Уход за одеждой – складывание брюк
52.	8.	Уход за одеждой – развешивание на вешалки
53.	9.	Уход за одеждой – складывание одежды на полку
54.	10.	Смена постельного белья
55.	11.	Смена постельного белья
56.	12.	Уход за одеждой – ручная стирка
57.	13.	Сушка белья, приспособления для сушки белья
58.	14.	Выбор моющего средства для стирки
59.	15.	Инвентарь для ручной стирки
60.	16.	Этапы ручной стирки – наполнение емкости водой
61.	17.	Этапы ручной стирки – выбор моющего средства и отмеривание
62.	18.	Этапы ручной стирки - замачивание белья
63.	19.	Этапы ручной стирки – застирывание белья
64.	20.	Этапы ручной стирки – полоскание белья
65.	21.	Этапы ручной стирки – выжимание белья
66.	22.	Этапы ручной стирки – вывешивание белья на просушку
67.	23.	Стирка носков
68.	24.	Значение обуви
69.	25.	Виды обуви по сезону
70.	26.	Виды обуви по назначению
71.	27.	Уход за обувью
72.	28.	Сушка обуви
73.	29.	Ежедневный уход за обувью
74.	30.	Протирание обуви сухой тряпочкой
Уборка помещения – 18 часов		
75.		Жилище, значение для человека
76.	2.	Уборка помещения
77.	3.	Уборка игрушек
78.	4.	Складывание книг на полку, в стопку на столе
79.	5.	Складывание карандашей, ручек и т.д. на столе
80.	6.	Уборка стола после занятий рисованием
81.	7.	Уборка стола после занятий лепкой
82.	8.	Уборка стола после занятий аппликацией
83.	9.	Заправка кровати
84.	10.	Заправка кровати
85.	11.	Вытирание стола после приема пищи
86.	12.	Вытирание стола после приема пищи
87.	13.	Вытирание пыли с тумбочки
88.	14.	Вытирание пыли с письменного стола
89.	15.	Подметание пола (сметание мусора в определенное место)
90.	16.	Подметание пола (заметание мусора на совок)
91.	17.	Подметание пола (высыпание мусора в урну)
92.	18.	Подметание пола
Уборка территории – 9 часов		
93.		Названия и назначение хозяйственного инвентаря для работы на участке
94.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам

95.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)
96.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке
97.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря
98.	6.	Уход за уборочным инвентарем
99.	7.	Личная гигиена при уборке территории
100.	8.	Промежуточная аттестация
101.	9.	Уборка бытового мусора на территории
102.	10.	Уборка бытового мусора на территории

6 класс

Наименование разделов, тем		
1.	1.	Вводный
Покупки – 11 часов		
2.	1.	Правила поведения в магазине
3.	2.	Продуктовый магазин
4.	3.	Продуктовый магазин самообслуживания.
5.	4.	Отделы продуктового магазина
6.	5.	Промтоварный магазин
7.	6.	Промтоварный магазин (специализированный)
8.	7.	Планирование покупки в продуктовом магазине
9.	8.	Планирование покупки в продуктовом магазине
10.	9.	Выбор места совершения покупок
11.	10.	Экскурсия в продуктовый магазин
12.	11.	Экскурсия в промтоварный магазин
Обращение с кухонным инвентарем –23 часа		
13.	1.	Посуда столовая
14.	2.	Посуда кухонная
15.	3.	Солонка, перечница, молочник
16.	4.	Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)
17.	5.	Обращение с посудой
18.	6.	Моющие средства для мытья посуды
19.	7.	Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)
20.	8.	Этапы мытья посуды
21.	9.	Мытье столовой посуды
22.	10.	Мытье кухонной посуды
23.	11.	Экскурсия в школьную столовую
24.	12.	Различение предметов посуды для сервировки стола
25.	13.	Сервировка стола к завтраку
26.	14.	Кухонная посуда – кастрюли
27.	15.	Кухонная посуда - сковороды
28.	16.	Кухонные принадлежности - шумовка
29.	17.	Кухонные принадлежности - лопаточка
30.	18.	Кухонные принадлежности - воронки
31.	19.	Кухонные принадлежности – подставки под горячую посуду
32.	20.	Электрическая плита (техника безопасности, уход)
33.	21.	Электрическая плита (включение и выключение)
34.	22.	Микроволновая печь (техника безопасности, уход)
35.	23.	Микроволновая печь (включение, выключение)
Приготовление пищи – 30 часов		
36.		Питание человека
37.	2.	Питание человека (полезные и вредные продукты)
38.	3.	Экскурсия в школьную столовую

39.	4.	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи
40.	5.	Мытье рук
41.	6.	Техника безопасности при приготовлении пищи
42.	7.	Подготовка к приготовлению блюда
43.	8.	Подготовка к приготовлению блюда
44.	9.	Чай
45.	10.	Приготовление чая в чашке (пакетированного)
46.	11.	Заваривание чая
47.	12.	Заваривание чая с травами
48.	13.	Приготовление какао
49.	14.	Нарезка хлеба для бутербродов
50.	15.	Приготовление бутербродов – хлеб с вареньем
51.	16.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом
52.	17.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, колбасой
53.	18.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, сыром
54.	19.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, сыром, колбасой
55.	20.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом и колбасой
56.	21.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом и сыром
57.	22.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом, сыром и колбасой
58.	23.	Яйца, виды
59.	24.	Выбор яиц из других продуктов
60.	25.	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка)
61.	26.	Варка яиц (последовательность действий)
62.	27.	Варка яиц (практическая работа)
63.	28.	Варка яиц (практическая работа)
64.	29.	Блюда из вареных яиц
65.	30.	Блюда из вареных яиц
Уход за вещами – 38 часов		
66.	1.	Значение опрятного вида человека
67.	2.	Виды одежды по сезону
68.	3.	Виды одежды по назначению
69.	4.	Уход за одеждой – складывание футболки
70.	5.	Уход за одеждой – складывание рубашки, блузки
71.	6.	Уход за одеждой – складывание платья
72.	7.	Уход за одеждой – складывание брюк
73.	8.	Уход за одеждой – развешивание на вешалки
74.	9.	Уход за одеждой – складывание одежды на полку
75.	10.	Уход за одеждой – стирка (ручная)
76.	11.	Сушка белья, приспособления для сушки белья
77.	12.	Правила хранения белья до стирки
78.	13.	Моющие средства для стирки
79.	14.	Инвентарь для ручной стирки
80.	15.	Этапы ручной стирки – наполнение емкости водой
81.	16.	Этапы ручной стирки – выбор моющего средства и отмеривание
82.	17.	Этапы ручной стирки - замачивание белья
83.	18.	Этапы ручной стирки – застирывание белья
84.	19.	Этапы ручной стирки – полоскание белья
85.	20.	Этапы ручной стирки – выжимание белья
86.	21.	Этапы ручной стирки – вывешивание белья на просушку
87.	22.	Стирка носков
88.	23.	Стирка носков
89.	24.	Стирка носков
90.	25.	Стирка платков
91.	26.	Стирка платков

92.	27.	Значение обуви
93.	28.	Виды обуви по сезону
94.	29.	Виды обуви по назначению
95.	30.	Уход за обувью
96.	31.	Ежедневный уход за обувью
97.	32.	Уход за мокрой обувью
98.	33.	Уход за грязной обувью
99.	34.	Протирание обуви сухой тряпкой
100.	35.	Протирание обуви влажной тряпкой
101.	36.	Мытье резиновых сапогов
102.	37.	Головные уборы
103.	38.	Уход за головными уборами
Уборка помещения – 52 часа		
104.	1.	Жилище сельское
105.	2.	Жилище городское
106.	3.	Помещения квартиры
107.	4.	Жилые помещения квартиры
108.	5.	Нежилые помещения квартиры
109.	6.	Уборка комнаты
110.	7.	Инвентарь для уборки комнаты
111.	8.	Заправка кровати
112.	9.	Заправка кровати
113.	10.	Заправка кровати
114.	11.	Смена постельного белья
115.	12.	Смена постельного белья
116.	13.	Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством
117.	14.	Уборка с поверхности стола после занятия художественным творчеством
118.	15.	Вытирание пыли с поверхности стола
119.	16.	Вытирание пыли с полированной мебели
120.	17.	Вытирание пыли с деревянной мебели
121.	18.	Вытирание пыли с подоконника
122.	19.	Вытирание пыли с батареи
123.	20.	Вытирание пыли с настольной лампы
124.	21.	Вытирание пыли с поверхностей кровати
125.	22.	Складывание книг на полку
126.	23.	Складывание книг в стопку
127.	24.	Зеркало в комнате
128.	25.	Уход за зеркалом в комнате
129.	26.	Правила безопасности при использовании средств по уходу за зеркалом и стеклом
130.	27.	Мытье зеркала моющим средством
131.	28.	Мытье зеркала моющим средством
132.	29.	Уход за окном
133.	30.	Мытье окна в комнате
134.	31.	Мытье окна в комнате
135.	32.	Подметание пола
136.	33.	Подметание пола
137.	34.	Встряхивание прикроватного коврика
138.	35.	Различение основных частей пылесоса.
139.	36.	Подготовка пылесоса к работе
140.	37.	Чистка поверхности пола пылесосом
141.	38.	Чистка ковра пылесосом
142.	39.	Чистка ковра пылесосом
143.	40.	Чистка дивана пылесосом

144.	41.	Чистка кресла пылесосом
145.	42.	Чистка ковровина пылесосом
146.	43.	Мытье пола
147.	44.	Напольные покрытия в комнате
148.	45.	Инвентарь для мытья пола
149.	46.	Моющие средства для мытья пола
150.	47.	Последовательность действий при мытье пола
151.	48.	Последовательность действий при мытье пола
152.	49.	Мытье дощатого пола (практическая работа)
153.	50.	Мытье пола, покрытого линолеумом (практическая работа)
154.	51.	Мытье пола из ламината (практическая работа)
155.	52.	Мытье пола из паркета (практическая работа)
Уборка территории – 15 часов		
156.	1.	Значение уборки территории
157.	2.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке
158.	3.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам
159.	4.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)
160.	5.	Хранение инвентаря для работы на участке
161.	6.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря
162.	7.	Уход за уборочным инвентарем
163.	8.	Личная гигиена при уборке территории
164.	9.	Подметание территории
165.	10.	Подметание территории
166.	11.	Подметание территории
167.	12.	Подметание территории
168.	13.	Промежуточная аттестация
169.	14.	Уборка бытового мусора на территории
170.	15.	Уборка бытового мусора на территории

7 класс

Наименование разделов, тем		
1.	1.	Вводный
Уборка территории – 13 часов		
2.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке
3.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам
4.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)
5.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке
6.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря
7.	6.	Уход за уборочным инвентарем
8.	7.	Личная гигиена при уборке территории
9.	8.	Уборка бытового мусора на территории
10.	9.	Сгребание травы и листьев
11.	10.	Сгребание травы и листьев
12.	11.	Сгребание травы и листьев
13.	12.	Сгребание травы и листьев
14.	13.	Сгребание травы и листьев
Покупки - 18 часов		
15.	1.	Правила поведения в магазине
16.	2.	Продуктовые магазины
17.	3.	Промтоварные магазины
18.	4.	Планирование покупки в продуктовом магазине
19.	5.	Планирование покупки в хозяйственном магазине
20.	6.	Выбор места совершения покупок (продуктов)

21.	7.	Выбор места совершения покупок (одежды)
22.	8.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.
23.	9.	Нахождение нужного товара в магазине.
24.	10.	Нахождение нужного товара в магазине.
25.	11.	Взвешивание товара (фруктов)
26.	12.	Взвешивание товара (овощей)
27.	13.	Взвешивание товара (конфет)
28.	14.	Складывание покупок в корзину
29.	15.	Складывание покупок в корзину
30.	16.	Складывание покупок в корзину
31.	17.	Экскурсия в продуктовый магазин
32.	18.	Экскурсия в промтоварный магазин
Обращение с кухонным инвентарем – 26 часов		
33.	1.	Посуда столовая
34.	2.	Посуда кухонная
35.	3.	Обращение с посудой
36.	4.	Хранение посуды
37.	5.	Моющие средства для мытья посуды
38.	6.	Мытье столовой посуды
39.	7.	Мытье кухонной посуды
40.	8.	Различение предметов посуды для сервировки стола
41.	9.	Сервировка стола к обеду
42.	10.	Кухонные принадлежности - терка
43.	11.	Кухонные принадлежности - овощечистка
44.	12.	Кухонные принадлежности – пресс для чеснока
45.	13.	Кухонные принадлежности – открывалка
46.	14.	Кухонные аксессуары – лоток для столовых приборов
47.	15.	Кухонные аксессуары – контейнеры для специй
48.	16.	Электрическая плита (техника безопасности, включение и выключение)
49.	17.	Электрическая плита (уход)
50.	18.	Микроволновая печь (техника безопасности, включение и выключение)
51.	19.	Микроволновая печь (мытьё)
52.	20.	Тостер (техника безопасности, уход)
53.	21.	Хранение бытовых приборов
54.	22.	Холодильник
55.	23.	Раскладывание продуктов в холодильнике
56.	24.	Уход за холодильником
57.	25.	Размораживание холодильника
58.	26.	Мытье холодильника
Приготовление пищи – 29 час		
59.	1.	Питание человека
60.	2.	Приготовление тостов из хлеба в тостере
61.	3.	Приготовление сухариков
62.	4.	Приготовление бутербродов
63.	5.	Приготовление горячих бутербродов
64.	6.	Салаты
65.	7.	Чистка овощей овощечисткой
66.	8.	Виды нарезки овощей и фруктов
67.	9.	Нарезка овощей
68.	10.	Нарезка зелени
69.	11.	Нарезка фруктов
70.	12.	Отваривание картофеля «в мундире»
71.	13.	Чистка вареных овощей
72.	14.	Натираание продуктов на терке

73.	15.	Салат из сырых овощей (тертая морковь со сметаной)
74.	16.	Салат из сырых овощей (тертая морковь, тертое яблоко со сметаной)
75.	17.	Салат из вареных овощей
76.	18.	Салат из вареных овощей
77.	19.	Салат из фруктов
78.	20.	Макаронны
79.	21.	Отваривание макарон (рожки)
80.	22.	Отваривание макарон (спагетти)
81.	23.	Макаронны с тертым сыром
82.	24.	Макаронны с сосиской
83.	25.	Макаронны с яйцом
84.	26.	Жарка котлет на сковороде
85.	27.	Макаронны с котлетой
86.	28.	Запекание котлет в духовке
87.	29.	Макаронны с запеченной котлетой
		Уход за вещами – 35 часа
88.	1.	Значение опрятного вида человека
89.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению
90.	3.	Уход за одеждой – чистка одежды щеткой
91.	4.	Уход за одеждой – чистка одежды роликом
92.	5.	Уход за одеждой – уборка летней одежды на сезонное хранение
93.	6.	Уход за одеждой – уборка зимней одежды на сезонное хранение
	7.	Инвентарь и моющие средства для ручной стирки
95.	8.	Моющие средства для машинной стирки
96.	9.	Уход за одеждой – стирка (ручная)
97.	10.	Ручная стирка блузки
98.	11.	Уход за одеждой - стирка (машинная)
99.	12.	Соблюдение техники безопасности при машинной стирке
100.	13.	Различение составных частей стиральной машины
101.	14.	Сортировка белья перед машинной стиркой
102.	15.	Выбор программы машинной стирки
103.	16.	Развешивание белья, приспособления для сушки белья
104.	17.	Уход за стиральной машиной после стирки
105.	18.	Уход за одеждой - утюжка
106.	19.	Соблюдение техники безопасности при утюжке
107.	20.	Различение составных частей утюга
108.	21.	Этапы утюжки – установка гладильной доски
109.	22.	Этапы утюжки – выставление температурного режима, подключение утюга к сети
110.	23.	Этапы утюжки – раскладывание белья на гладильной доске, смачивание водой
111.	24.	Этапы утюжки – движение руки с утюгом, складывание белья
112.	25.	Значение обуви
113.	26.	Виды обуви по сезону и назначению
114.	27.	Уход за обувью - ежедневный
115.	28.	Уход за обувью – чистка кремом кожаной обуви
116.	29.	Уход за обувью из замши
117.	30.	Уход за обувью из нубука
118.	31.	Уход за обувью – уборка летней обуви на сезонное хранение
119.	32.	Уход за обувью – уборка зимней обуви на хранение
120.	33.	Значение головных уборов, виды головных уборов
121.	34.	Уход за головными уборами
122.	35.	Уборка головных уборов на сезонное хранение
		Уборка помещения – 48 часов
123.	1.	Жилище сельское и городское

124.	2.	Помещения квартиры
125.	3.	Помещения сельского дома
126.	4.	Жилые помещения квартиры и сельского дома
127.	5.	Нежилые помещения квартиры и сельского дома
128.	6.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)
129.	7.	Уборка комнаты (смена постельного белья)
130.	8.	Уборка комнаты (заправка постели)
131.	9.	Уборка комнаты (уборка вещей по местам)
132.	10.	Уборка комнаты (вытирание пыли)
133.	11.	Уборка комнаты (чистка зеркала)
134.	12.	Уборка комнаты (мытьё окна)
135.	13.	Уборка комнаты (пылесосим пол, ковер)
136.	14.	Уборка комнаты (подметаем пол)
137.	15.	Уборка комнаты (мытьё полов)
138.	16.	Кухня
139.	17.	Инвентарь для уборки кухни
140.	18.	Моющие средства для уборки кухни
141.	19.	Последовательность ежедневной уборки кухни
142.	20.	Последовательность генеральной уборки кухни
143.	21.	Последовательность уборки кухни после ухода гостей
144.	22.	Протирание пыли со шкафчиков
145.	23.	Протирание пыли с батареи
146.	24.	Протирание пыли с подоконника
147.	25.	Мытьё рабочих поверхностей
148.	26.	Уборка стола после приема пищи
149.	27.	Мытьё столовой посуды
150.	28.	Мытьё кухонной посуды
151.	29.	Уход за плитой
152.	30.	Уход за духовым шкафом
153.	31.	Уход за телевизором
154.	32.	Уход за микроволновой печью
155.	33.	Уход за холодильником
156.	34.	Уход за вытяжкой
157.	35.	Уход за кухонным диванчиком
158.	36.	Уход за стульями
159.	37.	Уход за кухонным столом
160.	38.	Уборка в шкафчиках
161.	39.	Определение срока годности запасов продуктов
162.	40.	Мытьё окна
163.	41.	Мытьё двери
164.	42.	Подметание пола
165.	43.	Уборка пола пылесосом
166.	44.	Промежуточная аттестация
167.	45.	Мытьё пола из плитки
168.	46.	Мытьё пола, покрытого линолеумом
169.	47.	Мытьё пола из паркета
170.	48.	Вынос мусора

8 класс

Наименование разделов, тем		
1.	1.	Вводный
Уборка территории – 12 часов		
2.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке

3.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам
4.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)
5.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке
6.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря
7.	6.	Уход за уборочным инвентарем
8.	7.	Личная гигиена при уборке территории
9.	8.	Уборка бытового мусора на территории
10.	9.	Сгребание травы и листьев
11.	10.	Сгребание травы и листьев
12.	11.	Сгребание травы и листьев
13.	12.	Сгребание травы и листьев
Покупки - 22 часа		
14.	1.	Правила поведения в магазине
15.	2.	Продуктовые магазины.
16.	3.	Промтоварные магазины
17.	4.	Планирование покупки в продуктовом магазине
18.	5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.
19.	6.	Выбор товара в магазине
20.	7.	Выбор товара в магазине
21.	8.	Взвешивание товара
22.	9.	Взвешивание товара
23.	10.	Складывание покупок в корзину
24.	11.	Выкладывание продуктов на ленту
25.	12.	Расчет на кассе – предъявление кассиру карты скидок
26.	13.	Расчет на кассе – оплата товара картой
27.	14.	Расчет на кассе – оплата товара наличными
28.	15.	Расчет на кассе – получение чека
29.	16.	Расчет на кассе – получение сдачи
30.	17.	Складывание продуктов в сумку
31.	18.	Экскурсия в продуктовый магазин. Покупка товара (чай, конфеты, печенье).
32.	19.	Покупка товара (хлеб, молоко, макароны, яблоки)
33.	20.	Раскладывание продуктов в шкафчики
34.	21.	Раскладывание продуктов в холодильник
35.	22.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»
Обращение с кухонным инвентарем – 35 часов		
36.	1.	Посуда столовая
37.	2.	Посуда кухонная
38.	3.	Обращение с посудой
39.	4.	Мытье столовой посуды
40.	5.	Мытье кухонной посуды
41.	6.	Мытье рабочих поверхностей кухонного гарнитура
42.	7.	Хранение посуды
43.	8.	Различение предметов посуды для сервировки стола
44.	9.	Сервировка стола к чаепитию, завтраку и обеду
45.	10.	Кухонные принадлежности - терка
46.	11.	Кухонные принадлежности – венчик
47.	12.	Кухонные принадлежности – дуршлаг
48.	13.	Кухонные принадлежности – сито
49.	14.	Кухонные принадлежности - толкушка
50.	15.	Кухонные принадлежности – молоток для отбивания
51.	16.	Кухонные принадлежности - скалка
52.	17.	Кухонные аксессуары – мерные стаканчики, ложки
53.	18.	Кухонные аксессуары – мельница для специй
54.	19.	Кухонные принадлежности - противни

55.	20.	Электрическая плита (техника безопасности, включение и выключение)
56.	21.	Электрическая плита (уход)
57.	22.	Микроволновая печь (техника безопасности, включение и выключение)
58.	23.	Микроволновая печь (мытьё)
59.	24.	Тостер (техника безопасности, уход)
60.	25.	Электрическая духовка (техника безопасности, включение и выключение)
61.	26.	Электрическая духовка (уход)
62.	27.	Хранение бытовых приборов
63.	28.	Холодильник
64.	29.	Сумка-холодильник
65.	30.	Морозильная камера
66.	31.	Раскладывание продуктов в холодильник
67.	32.	Раскладывание продуктов в морозильной камере
68.	33.	Уход за холодильником
69.	34.	Размораживание холодильника
70.	35.	Мытьё холодильника
Приготовление пищи – 31 час		
71.	1.	Питание человека
72.	2.	Приготовление тостов из хлеба в тостере
73.	3.	Приготовление бутербродов
74.	4.	Приготовление горячих бутербродов
75.	5.	Салаты
76.	6.	Виды нарезки овощей и фруктов
77.	7.	Нарезка овощей
78.	8.	Нарезка зелени
79.	9.	Нарезка фруктов
80.	10.	Отваривание картофеля «в мундире», моркови, свеклы
81.	11.	Чистка вареных овощей
82.	12.	Чистка овощей овощечисткой
83.	13.	Натираание продуктов на терке
84.	14.	Салат из сырых овощей
85.	15.	Салат из сырых овощей
86.	16.	Салат из вареных овощей
87.	17.	Салат из вареных овощей
88.	18.	Салат из фруктов
89.	19.	Салат из фруктов
90.	20.	Макароны
91.	21.	Приготовление блюда из макарон
92.	22.	Жарка котлет на сковороде
93.	23.	Запекание котлет в духовке
94.	24.	Приготовление блюда - макароны с котлетой
95.	25.	Отваривание пельменей
96.	26.	Отваривание вареников
97.	27.	Жарка пельменей
98.	28.	Раскатывание теста
99.	29.	Вырезание формочками из теста
100.	30.	Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого теста
101.	31.	Выпекание изделий из слоеного дрожжевого теста
Уход за вещами – 30 часов		
102.	1.	Одежда по фигуре человека
103.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению
104.	3.	Уход за одеждой – уборка летней одежды на сезонное хранение
105.	4.	Уход за одеждой – уборка зимней одежды на сезонное хранение
106.	5.	Ручная стирка

107.	6.	Практическое занятие по стирке мелких вещей
108.	7.	Практическое занятие по стирке мелких вещей
109.	8.	Машинная стирка
110.	9.	Последовательность машинной стирки
111.	10.	Машинная стирка – режим «быстрая стирка»
112.	11.	Машинная стирка – режим «хлопок»
113.	12.	Машинная стирка – режим «деликатная стирка»
114.	13.	Машинная стирка – режим «кипячение»
115.	14.	Утюжка
116.	15.	Последовательность утюжки
117.	16.	Утюжка белья
118.	17.	Утюжка полотенца
119.	18.	Утюжка брюк
120.	19.	Утюжка рубашки, блузки
121.	20.	Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды
122.	21.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц с двумя отверстиями
123.	22.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц в четыре отверстиями
124.	23.	Уход за одеждой – пришивание вешалки
125.	24.	Уход за одеждой – зашивание распоровшегося шва
126.	25.	Виды обуви по сезону и назначению
127.	26.	Уход за обувью - ежедневный
128.	27.	Уход за различной обувью
129.	28.	Уход за обувью – уборка обуви на сезонное хранение
130.	29.	Значение головных уборов, виды головных уборов
131.	30.	Уход за головными уборами
		Уборка помещения – 39 часов
132.	1.	Жилище сельское и городское
133.	2.	Помещения квартиры
134.	3.	Помещения сельского дома
135.	4.	Жилые помещения квартиры и сельского дома
136.	5.	Нежилые помещения квартиры и сельского дома
137.	6.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)
138.	7.	Уборка комнаты (смена белья, заправка кровати)
139.	8.	Уборка комнаты (протираание пыли)
140.	9.	Уборка комнаты (уход за зеркалом)
141.	10.	Уборка комнаты (уход за окном)
142.	11.	Уборка комнаты (уборка вещей по местам)
143.	12.	Уборка комнаты (подметание пола)
144.	13.	Уборка комнаты (уборка пылесосом)
145.	14.	Уборка комнаты (мытьё пола)
146.	15.	Уборка комнаты (мытьё пола)
147.	16.	Уборка кухни (протираание пыли)
148.	17.	Уборка кухни (уход за плитой и духовым шкафом)
149.	18.	Уборка кухни (уход за холодильником)
150.	19.	Уборка кухни (уход за рабочими поверхностями)
151.	20.	Уборка кухни (подметание пола)
152.	21.	Уборка кухни (мытьё полов)
153.	22.	Уборка кухни (вынос мусора, уход за урной)
154.	23.	Уборка прихожей (инвентарь, моющие средства, последовательность)
155.	24.	Уборка прихожей (складывание обуви, уход за обувью)
156.	25.	Уборка прихожей (уход за зеркалом)
157.	26.	Уборка прихожей (протираание пыли с мебели)
158.	27.	Уборка прихожей (подметание пола)
159.	28.	Уборка прихожей (подметание пола)

160.	29.	Уборка прихожей (уборка пола пылесосом)
161.	30.	Уборка пола (вытряхивание коврика)
162.	31.	Промежуточная аттестация
163.	32.	Уборка прихожей (мытьё двер(о)и)
164.	33.	Уборка прихожей (мытьё пола)
165.	34.	Уборка прихожей (мытьё пола)
166.	35.	Уборка кладовки (инвентарь, моющие средства, последовательность)
167.	36.	Уборка кладовки (складывание вещей)
168.	37.	Уборка кладовки (протираание пыли)
169.	38.	Уборка кладовки (мытьё двери)
170.	39.	Уборка кладовки (мытьё пола)

9 класс

Наименование разделов, тем		
1.	1.	Вводный
Покупки - 24 часа		
2.	1.	Правила поведения в магазине
3.	2.	Продуктовый магазин
4.	3.	Промтоварный магазин
5.	4.	Планирование покупки (идем в гости к друзьям)
6.	5.	Планирование покупки (идем в гости к родственникам)
7.	6.	Планирование покупки (организация своего дня рождения)
8.	7.	Планирование покупки (встречаем Новый год)
9.	8.	Планирование покупки (подарок на день рождения)
10.	9.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.
11.	10.	Выбор товара в продуктовом магазине
12.	11.	Выбор товара в хозяйственном магазине
13.	12.	Выбор товара в магазине одежды
14.	13.	Выбор товара в магазине канцтоваров
15.	14.	Взвешивание товара в продуктовом магазине
16.	15.	Складывание покупки в корзину
17.	16.	Выкладывание покупок на ленту
18.	17.	Расчет на кассе картой
19.	18.	Расчет на кассе наличными
20.	19.	Складывание продуктов в сумку
21.	20.	Экскурсия в магазин. Покупка продуктов (хлеб, молоко, печенье).
22.	21.	Покупка продуктов на праздник
23.	22.	Покупка продуктов, когда идешь в гости
24.	23.	Покупка подарка
25.	24.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»
Обращение с кухонным инвентарем – 27 часов		
26.	1.	Посуда
27.	2.	Обращение с посудой
28.	3.	Мытьё столовой посуды
29.	4.	Мытьё кухонной посуды
30.	5.	Мытьё рабочих поверхностей кухонного гарнитура
31.	6.	Различение предметов посуды для сервировки стола
32.	7.	Скатерть, салфетки, украшение стола
33.	8.	Сервировка стола к детскому празднику
34.	9.	Кухонные принадлежности
35.	10.	Кухонные принадлежности
36.	11.	Кухонные аксессуары – ролики для нарезки теста

37.	12.	Кухонные аксессуары – формы для выпечки
38.	13.	Кухонные аксессуары - дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры
39.	14.	Кухонные аксессуары – яйцерезки, яблокорезки, сырорезки
40.	15.	Блендер (техника безопасности, уход)
41.	16.	Миксер (техника безопасности, уход)
42.	17.	Кухонный комбайн (различение, техника безопасности, уход и хранение)
43.	18.	Соковыжималка (различение, техника безопасности, уход и хранение)
44.	19.	Кофемолка, кофеварка, кофейная машина (различение, техника безопасности, уход)
45.	20.	Мультиварка (различение, техника безопасности, уход)
46.	21.	Посудомоечная машина (различение, техника безопасности, уход)
47.	22.	Термопот (различение, техника безопасности)
48.	23.	Техника безопасности при приготовлении пищи
49.	24.	Техника безопасности при использовании кухонной бытовой техники
50.	25.	Хранение кухонной бытовой техники
51.	26.	Уход за кухонной бытовой техникой
52.	27.	Уход за холодильником
Приготовление пищи – 28 часов		
53.	1.	Приготовление тостов из хлеба в тостере
54.	2.	Приготовление гренок
55.	3.	Приготовление сухариков в духовке
56.	4.	Приготовление бутербродов
57.	5.	Приготовление бутербродов
58.	6.	Приготовление горячих бутербродов
59.	7.	Приготовление горячих бутербродов
60.	8.	Чистка овощей овощечисткой
61.	9.	Натирание продуктов на терке
62.	10.	Приготовление салата из сырых овощей
63.	11.	Приготовление салата из сырых овощей
64.	12.	Приготовление салата
65.	13.	Приготовление салата
66.	14.	Приготовление салата
67.	15.	Жарка котлет на сковороде
68.	16.	Запекание котлет в духовке
69.	17.	Отваривание макарон
70.	18.	Отваривание пельменей/вареников
71.	19.	Приготовление коктейля
72.	20.	Приготовление морса
73.	21.	Чистка картофеля
74.	22.	Отваривание картофеля
75.	23.	Блюда из отварного картофеля
76.	24.	Блюда из отварного картофеля
77.	25.	Жарка кабачков
78.	26.	Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого теста
79.	27.	Выпекание изделий из слоеного дрожжевого теста
80.	28.	Выпекание изделий из слоеного теста
Уборка территории – 17 часов		
81.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке
82.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам
83.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)
84.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке
85.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря
86.	6.	Уход за уборочным инвентарем

87.	7.	Личная гигиена при уборке территории
88.	8.	Уборка снега
89.	9.	Уборка снега
90.	10.	Уборка снега
91.	11.	Уборка снега
92.	12.	Уборка снега
93.	13.	Уборка снега
94.	14.	Уборка снега
95.	15.	Уборка снега
96.	16.	Уборка снега
97.	17.	Уборка снега
		Уход за вещами – 34 часа
98.	1.	Мода
99.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению
100.	3.	Уход за одеждой – уборка одежды на сезонное хранение
101.	4.	Ручная стирка
102.	5.	Практическое занятие по стирке мелких вещей
103.	6.	Практическое занятие по стирке мелких вещей
104.	7.	Практическое занятие по стирке мелких вещей
105.	8.	Машинная стирка
106.	9.	Машинная стирка – стирка постельного белья
107.	10.	Машинная стирка – стирка нижнего белья
108.	11.	Машинная стирка – стирка домашней одежды
109.	12.	Машинная стирка – стирка полотенец
110.	13.	Утюжка. Последовательность утюжки
111.	14.	Утюжка белья
112.	15.	Утюжка полотенца
113.	16.	Утюжка брюк
114.	17.	Утюжка рубашки, блузки
115.	18.	Утюжка платья
116.	19.	Утюжка постельного белья
117.	20.	Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды
118.	21.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц с отверстиями
119.	22.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц на ножке
120.	23.	Уход за одеждой – пришивание вешалки
121.	24.	Уход за одеждой – зашивание распоровшегося шва
122.	25.	Уход за одеждой – зашивание разрыва ткани
123.	26.	Уход за одеждой – пришивание заплатки
124.	27.	Уход за одеждой – починка в ателье
125.	28.	Виды обуви по сезону и назначению
126.	29.	Уход за обувью – ежедневный
127.	30.	Уход за различной обувью
128.	31.	Уход за обувью – уборка обуви на сезонное хранение
129.	32.	Уход за обувью – починка в мастерской
130.	33.	Значение головных уборов, виды головных уборов
131.	34.	Уход за головными уборами
		Уборка помещения - 34 часа
132.	1.	Жилище сельское и городское
133.	2.	Помещения квартиры и сельского дома
134.	3.	Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома
135.	4.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)
136.	5.	Уборка постели

137.	6.	Уборка пола
138.	7.	Уход за окном и зеркалом
139.	8.	Уход за мебелью
140.	9.	Уборка кухни (ежедневная, еженедельная, генеральная)
141.	10.	Уход за мебелью
142.	11.	Уход за бытовыми приборами
143.	12.	Уход за плитой
144.	13.	Уход за посудой
145.	14.	Уход за окном в кухне
146.	15.	Уход за полом
147.	16.	Уборка прихожей (ежедневная, генеральная)
148.	17.	Уход за обувью
149.	18.	Уход за полом
150.	19.	Уборка кладовки
151.	20.	Уборка санузла (инвентарь)
152.	21.	Уборка санузла (моющие средства)
153.	22.	Уборка санузла (последовательность)
154.	23.	Уборка санузла (чистка раковины)
155.	24.	Уборка санузла (чистка ванны)
156.	25.	Уборка санузла (чистка унитаза)
157.	26.	Уборка санузла (уход за зеркалом)
158.	27.	Уборка санузла (протираание пыли)
159.	28.	Уборка санузла (уход за принадлежностями по уходу за зубами)
160.	29.	Уборка санузла (уход за стиральной машиной)
161.	30.	Уборка санузла (мытьё двери)
162.	31.	Уборка санузла (подметание пола)
163.	32.	Уборка санузла (мытьё пола)
164.	33.	Уборка санузла (соблюдение личной гигиены)
165.	34.	Итоговая аттестация
Уборка территории – 5 часов		
166.	1.	Уборка бытового мусора на территории
167.	2.	Сгребание травы и листьев
168.	3.	Сгребание травы и листьев
169.	4.	Сгребание травы и листьев
170.	5.	Сгребание травы и листьев

VII. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Учебно-методическое обеспечение для обучающихся 5-9 классов по предмету «Домоводство» не предусмотрено в связи с отсутствием учебников и рабочих тетрадей в Федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: комплект плакатов по безопасности обучающегося, комплект таблиц технология, кулинария, изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом,

- составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование: шкаф-купе (с кроватью), кухонная мебель (кухонный гарнитур со встроенной техникой), кухонная и столовая посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки, ограничитель для тарелки, рельефный держатель для чашек, столовый, чайный и кофейный сервизы и др.), в том числе специальные столовые приборы для людей с инвалидностью, предметы для украшения интерьера (ваза, скатерть и др.), весы говорящие электронные кухонные., индикатор уровня жидкости звуковибрационный, разделочная доска универсальная с приспособлениями (для людей с инвалидностью), захват для открывания банок и бутылок (для людей с инвалидностью), устройство для снятия и надевания обуви, захват для надевания рубашек, приспособление (крючок) для застегивания пуговиц и молнии, приспособление для надевания носков, зеркало, гладильная доска, сушилка для белья, бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос, холодильник, электрическая плита, электрическая духовка, микроволновая печь, мультиварка с голосовым управлением, тостер), магнитная доска, уборочный инвентарь (лопаты, грабли), лейки, тазы, ведра и др.

VIII. Оценка достижения планируемых результатов.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка.

Оценка достижений предметных результатов по практической составляющей производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не выполняет, помощь не принимает

1 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или после частичного выполнения педагогом

2 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу

3 – выполняет самостоятельно по словесной инструкции (вербальной или невербальной).

4 – выполняет действие самостоятельно по вербальному заданию.

Оценка достижений предметных результатов производится 3 раза в год (в начале, в середине и в конце учебного года). Текущая аттестация обучающихся включает в себя стартовую и полугодовое оценивание результатов освоения предмета «Домоводство». Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения предмета «Домоводство» по итогам учебного года.

На основании сравнения показателей учитель делает вывод о динамике усвоения программы курса «Домоводство» обучающимися с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями в развитии каждым обучающимся по каждому показателю по следующей шкале:

0 – отсутствие динамики или регресс (критический уровень).

1 – минимальная динамика (низкий уровень).

2 – средняя динамика (средний уровень).

3 – значительная динамика (высокий уровень).

Отметка выставляется по двухуровневому принципу: «зачтено», «не зачтено». Отметке «зачтено» соответствует шкальная оценка от 1 до 3. Отметке «не зачтено» соответствует шкальная оценка 0.

Итоговые достижения обучающихся определяются индивидуальными возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Овладение знаниями, умениями и навыками в образовательной области («академический» компонент) регламентируется рамками полезных и необходимых инструментов для решения задач повседневной жизни. Накопление доступных навыков коммуникации, самообслуживания, бытовой и доступной трудовой деятельности, а также перенос сформированных представлений и умений в собственную деятельность (компонент «жизненной компетенции») готовят обучающегося к использованию приобретенных в процессе образования умений для активной жизни в семье и обществе.