

Государственное общеобразовательное казенное учреждение
Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа г. Бодайбо»

Рассмотрено на заседании ПК
учителей-предметников
Протокол от 30.08.2023 г. № 1

Утверждено приказом от
31.08.2023г. № 72

Рабочая программа учебного предмета (курса)
«Домоводство»
9 год обучения
2023 – 2024 учебный год

разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)

Кузакова Людмила Николаевна, учитель
высшая
квалификационной категории

Всего: 170 часов. в неделю 5 часов.

I четверть: 41_ час.

II четверть: 40 часов.

III четверть: 51 час.

IV четверть: 38 часов.

г. Бодайбо 2023 г.

Пояснительная записка

Продолжение обучения обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

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

Содержание учебного предмета

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

1. Раздел "Покупки".

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной 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. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

3. Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при 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. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий

при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

4. Раздел "Уход за вещами".

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Особенности проведения машинной стирки,

Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

5. Раздел "Уборка помещения»

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола:

наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

6.Раздел "Уборка территории»

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем

Планируемые результаты освоения учебного предмета "Домоводство"

9 класс

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Предметные результаты включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для данного предмета, готовность их применения.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: *минимальный и достаточный*. Достаточный уровень овладения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и

родной природе;

- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Тематическое планирование разделов	Количество часов	Основные виды учебной деятельности
День знаний	1	
Покупки	25	Учиться действовать по заранее обдуманному плану, ориентироваться в отделах магазина в зависимости от нужного товара. Уметь читать ценники, правильно

		<p>рассчитываться за покупки, забирать чек, уметь читать его, не забывать сдачу.</p> <p>Учиться производить расчётные операции в магазине (использование денег и банковских карт)</p> <p>Правильно выбирать и брать необходимые товары в соответствии с поставленной задачей, учиться задавать вопросы продавцу, складывать покупки в сумку, соблюдать правила культурного поведения в магазине.</p>
Обращение с кухонным инвентаре	10	<p>Отработка практических навыков. Узнавание и правильное называние (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг половник). Работа в группе, умение обговаривать свои действия, планировать работу, уметь анализировать что получилось, что - нет, выделять причину, пути решения проблемы. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов для завтрака. Закрепление навыков пользования бытовой кухонной техникой. Закреплять умение прибирать кухонные принадлежности по окончанию работы.</p>
Приготовление пищи	51	<p>Уметь планировать свои действия, соблюдать определенный алгоритм. Работа в группе, умение обговаривать свои действия, планировать работу, уметь анализировать что получилось, что - нет, выделять причину, пути решения проблемы.</p> <p>Накрывание</p> <p>Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда (бутерброда из нарезанных продуктов). сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса,</p>

		<p>помидор). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. отработка практических навыков.</p>
Уборка помещения	22	<p>Осознанно действовать на основе разного вида инструкций для решения практических и учебных задач.</p> <p>Повторять алгоритм действий, правильно называть предметы необходимые для выполнения задания, задавать при необходимости уточняющие вопросы, действовать в соответствии с инструкцией;</p> <p>выбор инвентаря для выполнения заданного действия;</p> <p>составление алгоритма действий; отработка практических навыков.</p> <p>Работа в группе, умение обговаривать свои действия, планировать работу, уметь анализировать что получилось, что - нет, выделять причину, пути решения проблемы.</p>
Уборка территории	15	<p>Активно включаться в общепользную социальную деятельность, повторять алгоритм действий, правильно называть предметы необходимые для выполнения задания, задавать при необходимости уточняющие вопросы, действовать в соответствии с инструкцией;</p> <p>выбор инвентаря для выполнения заданного действия;</p> <p>составление алгоритма действий; отработка практических навыков.</p> <p>Работа в группе, учиться взаимодействовать с одноклассниками во время учебных действия учебной и трудовой деятельности;</p> <p>умение обговаривать свои действия,</p>

		планировать работу, уметь анализировать что получилось, что - нет, выделять причину, пути решения проблемы. Накрывание
Уход за вещами	46	Слушать инструкцию учителя, повторять алгоритм действий, правильно называть предметы необходимые для выполнения задания, задавать при необходимости уточняющие вопросы, действовать в соответствии с инструкцией.
Всего часов	170	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	ТЕМА УРОКА	Количество часов	
I четверть – 41 час			
<i>Уборка территории -5</i>			
1.	День знаний.		01.09.2023
2.	Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке.	1	04.09. 2023
3.	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	05.09. 2023
4	Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы».	1	06.09. 2023
5.	Хранение инвентаря. Основные правила хранения.	1	07.09. 2023
6.	Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спец. одежды, хранение инвентаря).	1	08.09. 2023
<i>Покупки -25</i>		25	
7	Выбор места совершения покупок (универмаг).	1	11.09. 2023
8.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	12.09. 2023
9..	Нахождение нужного товара в магазине.	1	13.09. 2023
10.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет,	1	14.09. 2023

	выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.		
11..	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	15.09. 2023
12.	Складывание покупок в сумку.	1	18.09. 2023
13.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	19.09. 2023
14.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	20.09. 2023
15.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	21.09. 2023
16.	Экскурсия в универмаг.	1	22.09. 2023
17.	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	1	25.09. 2023
18.	Расчётные операции в магазине. Использование денег и банковских карт.	1	26.09. 2023
19.	Выбор места совершения покупок (гипермаркет).	1	27.09. 2023
20.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др.	1	28.09. 2023
21.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	29.09.2023
22.	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	02.10. 2023
23..	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	03.10. 2023
24.	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1	04.10. 2023
25.	Складывание покупок в сумку.	1	05.10. 2023
26.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1	06.10. 2023
27.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1	09.10. 2023
28.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	10.10. 2023
29.	Экскурсия в гипермаркет.	1	11.10. 2023

30.	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	1	12.10.2023
31.	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег и банковских карт.	1	13.10.2023
<i>Уборка за кухонным инвентарём-10</i>			
32.	Различение бытовых приборов по назначению (соковыжималка).	1	16.10.2023
33.	Знание правил техники безопасности при пользовании соковыжималкой.	1	17.10.2023
34.	Соблюдение последовательности действий при пользовании соковыжималкой.	1	18.10.2023
35.	Мытьё соковыжималки после использования.	1	19.10.2023
36.	Хранение соковыжималки.	1	20.10.2023
37.	Различение бытовых приборов по назначению (электровафельница).	1	23.10.2023
38.	Знание правил техники безопасности при пользовании с электровафельницей.	1	24.10.2023
39.	Мытьё и хранение электровафельницы после использования.	1	25.10.2023
40.	Хранение и рациональная расстановка кухонного инвентаря на кухне.	1	26.10.2023
41.	Хранение и рациональная расстановка кухонного инвентаря на кухне.	1	27.10.2023
II четверть – 40 часов			
<i>Уборка помещения - 22</i>			
42.	Виды мебели, покрытой текстилем (велюр, замша, микрофибра и пр.) требующие чистку поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке.	1	06.11.2023
43.	Выбор одежды, инвентаря, средств для чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	07.11.2023
44.	Практическая работа: чистка поверхности мебели, покрытой текстилем. Оценка результата работы.	1	08.11.2023
45.	Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения.	1	09.11.2023
46.	Подметание пола.	1	10.11.2023
47.	Инвентарь для подметания пола.	1	13.11.2023

48	Соблюдение последовательности действий при уборке керамической плитки.	1	14.11. 2023
49	Правила ТБ при уборке керамической плитки. Выбор инвентаря.	1	15.11. 2023
50	Практическая работа. Уборка керамической плитки.	1	16.11. 2023
51	Соблюдение последовательности действий при уборке.	1	17.11.2023
52	Правила ТБ при уборке пола. Выбор инвентаря.	1	20.11. 2023
53	Практическая работа. Уборка пола.	1	21.11. 2023
54.	Назначение пылесоса.	11	22.11. 2023
55.	Пылесос беспроводной. Различение основных частей пылесоса.	1	23.11. 2023
56.	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	24.11. 2023
57.	Правила ТБ при работе с беспроводным пылесосом. Подготовка пылесоса к работе	1	27.11. 2023
58.	Чистка беспроводного пылесоса после уборки.	1	28.11. 2023
59	Чистка поверхности беспроводным пылесосом.	1	29.11. 2023
60.	Знакомство с роботом-пылесосом.	1	30.11. 2023
61.	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей (обобщение всех тем). Выбор инвентаря, средств, спецодежды	1	01.12. 2023
62.	Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.	1	04.12. 2023
63.	Практическая работа: мытьё стеклянных и зеркальных поверхностей в доме.	1	05.12. 2023
<i>Уход за вещами - 18</i>			
64.	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	06.12. 2023
65.	Сортировка белья по цвету (разноцветное, однотонное).	1	07.12. 2023
66.	Сортировка белья по составу ткани (х/б, шерсть, шёлк, искусственная ткань).	1	08.12. 2023
67.	Сортировка вещей по назначению (взрослая, детская).	1	11.12. 2023
68.	Сортировка по предметам одежды (платья, кофты, брюки, гольфы, носки, колготы, куртки, шапки и пр.)	1	12.12. 2023
69.	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1	13.12. 2023

70.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	14.12. 2023
71.	Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки.	1	15.12. 2023
72.	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	18.12. 2023
73.	Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание).	1	19.12. 2023
74.	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку) любого предложенного белья.	1	20.12. 2023
75.	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1	21.12. 2023
76.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	22.12. 2023
77.	Установка программы (температурного режима).	1	25.12. 2023
78.	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	26.12. 2023
79.	Закладывание белья в машину.	1	27.12. 2023
80.	Стирка цветных вещей по выбору.	1	28.12. 2023
81.	Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины.	1	29.12. 2023
<i>III четверть – 51 час</i>			
<i>Приготовление пищи</i>			
82.	Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1	10.01.2024
83.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад).	1	11.01. 2024
84.	Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.	1	12.01. 2024
85.	Различение растений огорода (овоци).	1	15.01. 2024
86 ...	Знание (соблюдение) правил хранения овощей.	1	16.01. 2024
87.	Различение растений огорода (пряная зелень).	1	17.01.2024

88.	Знание (соблюдение) правил хранения	1	18.01. 2024
89.	Различение растений огорода сада (фрукты).	1	19.01. 2024
90.	Знание (соблюдение) правил хранения фруктов.	1	22.01. 2024
91.	Различение растений огорода сада (ягоды).	1	23.01. 2024
92.	Знание (соблюдение) правил хранения ягод.	1	24.01. 2024
93.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	25.01. 2024
94.	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (сушка): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	26.01.2024
95.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	29.01. 2024
96.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: сушка овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	30.01. 2024
97.	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (замораживание): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	31.01.2024
98.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	01.02. 2024
99.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: замораживание овощей, фруктов, ягод, зелени.	1	02.02. 2024
100.	Соблюдение последовательности действий при заготовке полуфабрикатов (консервирование): выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1	05.02. 2024
101.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (салат из овощей).	1	06.02. 2024
102.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (икра из овощей).	1	07.02. 2024
103.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные огурцы).	1	08.02. 2024
104.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (маринованные томаты).	1	09.02. 2024
10.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (томатный сок).	1	12.02. 2024
106.	Заготовка полуфабрикатов. Практическая работа: консервирование овощей (квашеная капуста).	1	13.02. 2024

107.	Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, постановка кастрюли (таза для варенья) на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты.	1	14.02. 2024
108.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении обеда. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи	1	15.02. 2024
109.	Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, переворачивание продукта.	1	16.02. 2024
110.	Практическая работа: выпечка блинов (сковорода).	1	19.02. 2024
111.	Практическая работа: выпечка блинов (электроблинница).	1	20.02. 2024
112.	Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.	1	21.02. 2024
113.	. Узнавание (различение) мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари).	1	22.02. 2024
114.	Песочное тесто. Раскатывание теста скалкой.	1	26.02. 2024
115.	Практическая работа: выпечка песочного печенья.	1	27.02. 2024
116.	Назначение духовки. ТБ,	1	28.02. 2024
117.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	29. 02.2024
118.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	01.03. 2024
119.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых	1	04.03. 2024

	05.03.приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.		
120.	Блюда из яиц - яичница.	1	05.03. 2024
121.	Блюда из яиц – омлет.	1	06.03. 2024
122.	ТБ при готовки блюд из яиц.	1	07.03. 2024
123.	Приготовление блюда из овощей – салат.	1	11.03. 2024
124.	Последовательность приготовления блюда из овощей – салат.	1	12.03. 2024
125.	ТБ при приготовлении салата.	1	13.03. 2024
126.	ТБ при приготовлении салата из овощей.	1	14.03. 2024
127.	Кухонная мебель, ее назначение.	1	15.03. 2024
128.	Виды посуды на кухне, ее назначение.	1	18.03. 2024
129.	Правила хранения продуктов.	1	19.03. 2024
130.	Сервировка праздничного стола.	1	20.03. 2024
131.	Закрепление (соблюдение) ТБ при приготовлении пищи.	1	21.03. 2024
132.	Закрепление (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1	22.03. 2024
<i>IV четверть - 38</i>			
<i>Уборка территории - 5</i>			
133.	Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице.	1	01.04. 2024
134.	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1	02.04. 2024
135.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	03.04. 2024
136.	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1	04.04. 2024
137.	Хранение инвентаря для уборки снега.	1	05.04. 2024
<i>Уход за вещами -28</i>			
138.	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1	08.04. 2024
139.	Сортировка белья по цвету (разноцветное, однотонное).	1	09.04. 2024
140.	Сортировка белья по составу ткани (х/б, шерсть, шёлк, искусственная ткань).	1	10.04.2024
141.	Сортировка вещей по назначению (взрослая, детская).	1	11.04. 2024
142.	Сортировка по предметам одежды (платья, кофты, брюки, гольфы, носки, колготы, куртки, шапки и пр.)	1	12.04. 2024

143.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	15.04. 2024
144.	Установка программы (температурного режима).	1	16.04. 2024
145.	Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1	17.04. 2024
146.	Закладывание белья в машину.	1	18.04. 2024
147.	Стирка цветных вещей по выбору.	1	19.04. 2024
148.	Вынимание белья из машины.	1	22.04. 2024
149.	Вывешивание белья для просушки.	1	23.04. 2024
150.	Мытье (сушка) машины.	1	24.04. 2024
151.	Глажение утюгом. Соблюдение последовательности действий при глажении белья ТБ.	1	25.04. 2024
152.	Глажка брюк, спортивной одежды, платьев.	1	26.04. 2024
153.	Мелкий ремонт одежды (штопка, пришивание пуговиц и т.д.)	1	27.04. 2024
154.	Определение необходимости мытья обуви (резиновая обувь).	1	02.05. 2024
155.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	03.05. 2024
156.	Знание (различение) средств для мытья обуви.	1	06.05. 2024
157.	Выбор спец. средства для мытья обуви.	1	07.05. 2024
158.	Соблюдение последовательности действий при мытье резиновой обуви.	1	08.05. 2024
159.	Практическая работа: мытьё резиновой обуви.	1	13.05. 2024
160.	Закрепление - чистка одежды.	1	14.05. 2024
161.	Складывание белья и одежды.	1	15.05. 2024
162.	Вывешивание одежды на «плечики».	1	16.05. 2024
163.	Хранение сезонной одежды и обуви.	1	17.05. 2024
164.	Личная гигиена подростков.	1	20.05. 2024
165.	Правила ЗОЖ.	1	21.05. 2024
Уборка территории -5			
166.	Беседа с дворником на прилегающей территории, значение его труда, обращение к нему с просьбой помочь ему .	1	22.05. 2024
167.	Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории.	1	23.05. 2024
168.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	24.05. 2024
169.	Уборка территории: сгребание травы и листьев.	1	27.05. 2024

170.	Уход за уборочным инвентарем.	1	28.05.2024
------	-------------------------------	---	------------