

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа д. Охона»**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании педагогического  
совета

Протокол № 1 от 28.08.2023 года

**УТВЕРЖДЕНО**

директором МБОУ «СШ д. Охона»

  
Т.В. Чучман  
Приказ № 117 от 30.08.2023 года

**Рабочая программа**

**по домоводству**

**1-13 год**

**( 1054 часа)**

**Разработала:**

**Панкова Анна Александровна**

учитель начальных классов

первой квалификационной категории.

**д. Охона**

**2023 год**

## Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «домоводство» разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития ( вариант 2).

**Целью обучения** - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи:**

- 1) формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами
- 2) освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Общее количество часов составляет 1054 часов, со следующим распределением часов:

- 2 класс-68 часов
- 3 класс-68 часов
- 4 класс-68 часов
- 5 класс-170 часов
- 6 класс-170 часов
- 7 класс-170 часов
- 8 класс-170 часов
- 9 класс -170 часов

**Методы и приёмы обучения:**

Информационно-коммуникационная технология, игровые технологии технология развивающего обучения, здоровьесберегающие технологии.

**Формы промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация
1 четверть- Карта наблюдения
2 четверть – Карта наблюдения
3 четверть – Карта наблюдения
Годовая – Карта наблюдения

**Планируемые результаты освоения программы.**

**Личностные результаты**

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к

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

### **Предметные результаты**

- 1) Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:
- 2) умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
- 3) умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- 4) умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения; умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

### **Содержание учебного предмета «Домоводство»**

Содержание учебного предмета "Домоводство" представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".  
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.

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.

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).

Натираание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или

переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

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.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение

последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (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 "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.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

инвентаре.

### Тематическое планирование 2 класс.

№ п/ п	Тема урока	Кол-во
		часов
<b>Покупки - 5 ч.</b>		
1.	Формирование представлений о том, откуда берутся в быту различные вещи и продукты.	<b>1</b>
2.	Введение понятия денег, как необходимого атрибута процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента).	<b>1</b>
3.	Планирование покупок.	<b>1</b>
4.	Выбор места совершения покупок.	<b>1</b>
5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Ролевая игра «За покупками».	<b>1</b>
<b>Уборка территории - 3 ч.</b>		
6.	Уборка бытового мусора.	<b>1</b>
7.	Уборка мусора. Подметание территории.	<b>1</b>
8.	Сгребание травы и листьев. Сбор сухих веток.	<b>1</b>
<b>Обращение с кухонным инвентарем - 9 ч.</b>		
9.	Знакомство с кухней.	<b>1</b>
10.	Кухонная мебель.	<b>1</b>
11.	Плита. Техника безопасности.	<b>1</b>
12.	Холодильник.	<b>1</b>
13.	Посуда.	<b>1</b>
14.	Кухонные принадлежности.	<b>1</b>
15.	Бытовая техника.	<b>1</b>
16.	Различение кухонного инвентаря по его назначению.	<b>1</b>
17.	Различение чистой и грязной посуды. Экскурсия в школьную столовую.	<b>1</b>
<b>Уборка помещения - 3 ч.</b>		
18.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	<b>1</b>
19.	Уборка остатков еды и мусора с поверхности стола.	<b>1</b>
20.	Вытирание поверхности мебели. Урок-практикум. Уборка класса.	<b>1</b>
<b>Приготовление пищи - 4 ч.</b>		
21.	Продукты питания.	<b>1</b>
22.	Овощи и фрукты. Узнавание (различение) овощей и фруктов.	<b>1</b>

23.	Напитки. Узнавание (различение) напитков по упаковке.	1
24.	Различение напитков.	1
	<b>Уход за вещами - 4 ч.</b>	
25.	Одежда. Складывание одежды.	1
26.	Одежда. Вывешивание на «плечики».	1
27.	Вывешивание одежды на «плечики».	1
28.	Чистка обуви. Просушивание обуви.	1
	<b>Обращение с кухонным инвентарем - 6 ч.</b>	
29.	Правила поведения за столом.	1
30.	Очищение остатков еды с посуды.	1
31.	Очищение с посуды остатков еды.	1
32.	Посуда. Замачивание посуды.	1
33.	Протираание посуды губкой.	1
34.	Посуда. Протираание губкой.	1
	<b>Уборка помещения - 3 ч.</b>	
35.	Вытирание поверхности мебели.	1
36.	Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий.	1
37.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели.	1
	<b>Приготовление пищи - 5 ч.</b>	
38.	Молочные продукты.	1
39.	Различение молочных продуктов.	1
40.	Мучные изделия, готовые к употреблению.	1
41.	Мучные изделия - полуфабрикаты.	1
42.	Кондитерские изделия.	1
	<b>Уход за вещами - 6 ч.</b>	
43.	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой.	1
44.	Виды моющих средств. Выбор моющего средства.	1
45.	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
46.	Белье. Замачивание белья.	1
47.	Белье. Застирывание белья.	1
48.	Полоскание белья. Выжимание белья.	1
	<b>Обращение с кухонным инвентарем - 4 ч.</b>	
49.	Замачивание посуды.	1
50.	Посуда. Замачивание.	1
51.	Протираание посуды губкой.	1
52.	Посуда. Протираание губкой.	1
	<b>Уборка помещений - 3 ч.</b>	
53.	Инструменты, необходимые для уборки помещения.	1
54.	Сметание мусора на полу в определённое место.	1
55.	Мусор. Заметание мусора на совок.	1

<b>Покупки - 3 ч.</b>		
56.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	<b>1</b>
57.	Нахождение нужного товара в магазине.	<b>1</b>
58.	Раскладывание продуктов в места хранения.	<b>1</b>
<b>Обращение с кухонным инвентарем - 2 ч.</b>		
59.	Кухонные принадлежности. Различение кухонных принадлежностей.	<b>1</b>
60.	Бытовые приборы. Техника безопасности при пользовании электробытовыми приборами.	<b>1</b>
<b>Приготовление пищи - 4 ч.</b>		
61.	Посуда для приготовления пищи.	<b>1</b>
62.	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения.	<b>1</b>
63.	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения.	<b>1</b>
64.	Крупы и бобовые. Способы обработки, правила хранения круп и бобовых.	<b>1</b>
<b>Уход за вещами - 4 ч.</b>		
65.	Виды верхней одежды. Чистка верхней одежды.	<b>1</b>
66.	Виды головных уборов. Различение головных уборов.	<b>1</b>
67.	Виды обуви. Различение видов обуви.	<b>1</b>
68.	Обувь. Правила ухода. Последовательность действий при чистке обуви.	<b>1</b>

3 класс

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПЕДМЕТУ « ДОМОВОДСТВО»

	№ п/п	Наименование разделов, тем программы	Кол-во часов
<b>Покупки (7 часов)</b>			
	1	Планирование покупок.	1
	2	Выбор места совершения покупок.	1
	3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
	4	Нахождение нужного товара в магазине.	1
	5	Складывание покупок в сумку.	1
	6	Последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	1
	7	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, оплата товара, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.	1
<b>Обращение с кухонным инвентарем (13 часов)</b>			
	8	Обращение с посудой.	1
	9	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка).	1
	10	Различение предметов посуды для сервировки стола (ложка, вилка, нож).	1
	11	Различение посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода).	1
	12	Различение посуды для приготовления пищи (чайник, половник, нож).	1
	13	Различение чистой и грязной посуды.	1
	14	Очищение остатков пищи с посуды.	1
	15	Протираание посуды губкой.	1
	16	Ополаскивание посуды.	1
	17	Сушка посуды.	1
	18	Накрывание на стол.	1
	19	Выбор посуды и столовых приборов.	1
	20	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1
<b>Приготовление пищи (15 часов)</b>			

21	Приготовление пищи. Правила безопасности	1
22	Подготовка к приготовлению блюда.	1
23	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
24	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1
25	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
26	Обработка продуктов.	1
27	Мытье продуктов.	1
28	Раскатывание теста.	1
29	Перемешивание продуктов ложкой.	1
30	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания).	1
31	Выбор продуктов в нарезке для приготовления бутерброда (хлеб, колбаса, сыр).	1
32	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания).	1
33	Выбор кухонного инвентаря для приготовления бутерброда (тарелка).	1
34	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания).	1
35	Сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	1
<b>Уход за вещами (17 часов)</b>		
36	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1
37	Ручная стирка. Замачивание белья.	1
38	Ручная стирка. Полоскание белья.	1
39	Ручная стирка. Отжим белья.	1
40	Ручная стирка. Вывешивание белья на просушку.	1
41	Ручная стирка. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
42	Наполнение емкости водой.	1
43	Замачивание белья.	1
44	Полоскание белья.	1
45	Выжимание белья.	1
46	Вывешивание белья на просушку.	1
47	Складывание белья и одежды.	1
48	Чистка одежды.	1
49	Уход за обувью.	1
50	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви влажной тряпкой).	1
51	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви (протираание обуви сухой тряпкой)	1
52	Просушивание обуви.	1
<b>Уборка помещения (10 часов)</b>		
53	Уборка мебели.	1
54	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1

	55	Уборка мебели. Вытирание поверхности мебели.	1
	56	Уборка пола.	1
	57	Сметание мусора на полу в определенное место.	1
	58	Уборка мебели. Протирание пыли.	1
	59	Уборка пола.	1
	60	Заметание мусора на совок.	1
	61	Уборка.	1
	62	Уход за приборами, предметами.	1
	<b>Уборка территории (46часа)</b>		
	63	Правила поведения на улице.	1
	64	Уборка на территории.	1
	65	Подметание территории.	1
	66	Сгребание травы и листьев.	1
	67	Уход за уборочным инвентарем.	1
	68	Опасности в нашей жизни.	

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 4 КЛАСС

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Что изучает домоводство. Вводная беседа.	1
2.	Моя квартира.	1
3.	Расположение и назначение комнат.	1
4.	Кухня.	1
5.	Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне.	1
6.	Моющие средства для кухни.	1
7.	Один дома. Правила безопасности.	1
8.	Правила безопасности на кухне.	1
9.	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, горячая вода».	1
10.	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Осторожно, острые, режущие предметы».	1
11.	Правила безопасности на кухне. Моделирование жизненных ситуаций «Как обращаться за помощью взрослым».	1
12.	Моющие средства для кухни. Лото.	1
13.	Моющие средства для кухни. Аппликация.	1
14.	<b>Практическая работа «Я мою посуду».</b>	1
15.	Лото. «Чайная пара».	1
16.	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1
17.	Правила мытья кухонных приборов.	1
18.	Мытье ложек и вилок. <b>Практическая работа.</b>	1
19.	Кухонная мебель.	1
20.	Назначение кухонной мебели. <b>Р.К.Мебельный центр.</b>	1
21.	Стол и стулья.	1
22.	Стол для кухни.	1
23.	Мытье кухонного стола. <b>Практическая работа.</b>	1

24.	Стулья для кухни.	1
25.	Гигиенический режим, значение ухода за телом.	1
26.	Виды белья.	1
27.	Режим смены белья.	1
28.	Правила хранения белья.	1
29.	Моющие средства, назначение.	1
30.	Условные обозначения моющих средств, их значение.	1
31.	Стиральная машина. Условные обозначения.	1
32.	Правила безопасности при работе со стиральной машиной.	1
33.	Правила подготовка вещей к стирке.	1
34.	Правила замачивания белья.	1
35.	Правила стирки белья.	1
36.	Правила сушки белья.	1
37.	Стирка носового платка. <b>Практическая работа.</b>	1
38.	Правила утюжки белья.	1
39.	Утюжка носового платка. <b>Практическая работа.</b>	1
40.	Виды зимней одежды.	1
41.	Назначение зимней одежды.	1
42.	Уход за зимней одеждой.	1
43.	Ремонт одежды.	1
44.	Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности.	1
45.	Виды зимней обуви.	1
46.	Назначение зимней обуви.	1
47.	Средства для ухода за зимней обувью.	1
48.	Инвентарь для уборки снега.	1
49.	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. <b>Практическая работа.</b>	1
50.	Уход за уборочным инвентарем.	1
51.	Подготовка к приготовлению блюда. Отварные яйца.	1
52.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц.	1
53.	Приготовление отварных яиц всмятку.	1
54.	Приготовление отварных яиц вкрутую.	1
55.	Подготовка к приготовлению блюда. Простой бутерброд.	1
56.	Выбор инвентаря, продуктов для приготовления простого	1

	бутерброда.	
57.	Приготовление простого бутерброда. <b>Практическая работа.</b>	1
58.	Блюда из круп. Каши.	1
59.	Блюда из круп. Гречневая каша.	1
60.	Молочные каши. Манная каша.	1
61.	Лото «Молочные каши».	1
62.	Польза каши для здоровья человека.	1
63.	Третьи блюда. Компоты.	1
64.	Виды компотов. Консервированный компот.	1
65.	Виды компотов. Компот из сухофруктов.	1
66.	Виды компотов. Компот из свежих фруктов.	1
67.	Дидактическая игра «Определи на вкус».	1
68.	Правила хранения компотов.	1

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	
1	Правила поведения на уроке и на перемене.	1	
2	Обязанности дежурного по классу	1	
3	Основные продукты питания.	1	
4	Молочные продукты.	1	
5	Овощи. Что готовят из овощей?	1	
6	Фрукты. Ягоды. Что готовят из фруктов и ягод.	1	
7	Мучные изделия.	1	
8	Крупы. Что готовят из круп?	1	
9	Виды магазинов. Продукты.	1	
10	Виды магазинов. Одежда.	1	
11	Виды магазинов. Обувь.	1	
12	Виды магазинов. Посуда.	1	
13	Виды магазинов. Книги. Спорт.	1	
14	Планирование покупок.	1	
15	Мясные продукты. Планирование покупок.	1	
16	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	1	
17	Упражнения на закрепление. «Мне нужно купить».	1	
18	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель».	1	
19	Повторение. Виды продуктов.	1	
20	Значение посуды в жизни людей.	1	
21	Виды посуды, назначение. Чайная.	1	
22	Виды посуды, назначение. Столовая.	1	
23	Столовые приборы.	1	
24	Различение предметов посуды для сервировки чайного стола.	1	
25	Различение предметов посуды для сервировки стола к	1	

	обеду.		
26	Упражнение в различии предметов чайной и столовой посуды	1	
27	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (тёрка, венчик, разделочная доска)	1	
28	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (дуршлаг, половник).	1	
29	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопатка, открывалка).	1	
30	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).	1	
31	Правила пользования инвентарём.	1	
32	Упражнения в формировании аккуратного заметания мусора на совок.	1	
33	Сбор листьев на территории школы.	1	
34	Упражнения по формированию умений в приготовлении стола к завтраку.	1	
35	Упражнения на закрепление формирования умений в приготовлении стола к завтраку.	1	
36	Различение чистой и грязной посуды.	1	
37	Упражнения по закреплению умений очищать остатки пищи с посуды.	1	
38	Мытьё посуды.	1	
39	Вытирание посуды.	1	
40	Повторение «Виды посуды, назначение».	1	
41	Как готовят еду. Просмотр иллюстраций «Повар на кухне».	1	
42	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	
43	Виды инвентаря для приготовления.	1	
44	Повторение . Виды посуды и инвентаря.	1	
45	Мытьё продуктов.	1	
46	Упражнения по формированию умений в приготовлении компота.	1	
47	Виды уборочного инвентаря на участке школы (лопата, скребок, метла).	1	
48	Очистка крыльца школы от снега.	1	
49	Подметание крыльца.	1	
50	Протирание подоконников.	1	
51	Обращение с одеждой и обувью.	1	
52	Значение одежды в жизни людей	1	

53	Виды одежды. Мужская одежда.	1	
54	Виды одежды. Женская одежда.	1	
55	Виды одежды. Детская одежда.	1	
56	Классификация одежды.	1	
57	Сезонные виды одежды.	1	
58	Бережное отношение к вещам.	1	
59	Упражнение по формированию аккуратности.	1	
60	Уход за комнатными растениями (полив, опрыскивание).	1	
61	Специальные предметы ухода за растениями (лейка, опрыскиватель, тряпочки для вытирания крупных листьев).	1	
62	Уборка бытового мусора.	1	
63	Подметание территории.	1	
64	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	
65	Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1	
66	Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.	1	
67	Уборка классной и школьной территории.	1	
68	Планирование покупок.	1	
69	Выбор места совершения покупок.	1	
70	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1	
71	Представление о помощниках в доме: пылесос, холодильник, утюг, электрочайник и др.	1	
72	Как пользоваться электрочайником	1	
73	Помощники в доме: микроволновая печь, ее назначение в хозяйстве.	1	
74	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.	1	
75	Практическое занятие «Бутерброды»	1	
76	Посуда для приготовления пищи	1	
77	Мясные продукты, готовые к употреблению и требующие обработки. Способы хранения	1	
78	Рыбные продукты, готовые к употреблению. Правила хранения	1	
79	Крупы и бобовые	1	
80	Способы обработки, правила хранения круп и бобовых	1	
81	Виды верхней одежды	1	
82	Чистка верхней одежды	1	

83	Верхняя одежда. Чистка	1	
84	Виды головных уборов	1	
85	Различение головных уборов	1	
86	Подметание территории	1	
87	Сгребание травы и листьев	1	
88	Уборка травы и листьев	1	
89	Различение предметов посуды для сервировки стола	1	
90	Предметы посуды для сервировки стола	1	
91	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола	1	
92	Столовые приборы и посуда при сервировке стола	1	
93	Посуда и столовые приборы при сервировке стола	1	
94	Виды обуви	1	
95	Различение видов обуви	1	
96	Правила ухода за обувью	1	
97	Обувь. Правила ухода	1	
98	Последовательность действий при чистке обуви	1	
99	Чистка обуви	1	
100	Пылесос	1	
101	Чистка поверхности пылесосом	1	
102	Пылесос. Чистка поверхности	1	
	<b>Итого</b>	<b>102</b>	

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№	Тема	Кол-во часов
1	Что изучает домоводство. Вводная беседа.	1
2	Моя квартира.	1
3 4	Один дома. Правила безопасности.	2
5 6	Расположение и назначение комнат.	2
7	Кухня.	1
8 9	Правила безопасности на кухне.	2
10 11	Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне.	2
12	Моющие средства для кухни.	1
13	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1
14	Правила мытья кухонных приборов.	1
15	Мытье ложек и вилок.	1
16 17	Кухонная мебель.	2
18	Назначение кухонной мебели.	1
19	Стол и стулья.	1
20	Мытье кухонного стола.	1
21 22	Электробытовые приборы на кухне.	2
23 24	Газовая и электрическая плита.	2
25 26	Техника безопасности при работе с плитой.	2
27	Правила ухода за плитой.	1
28 29	Холодильник.	2
30 31	Назначение холодильника.	2
32 33	Хранение продуктов.	2
34 35	Правила ухода за холодильником.	2
36 37	Назначение кухонного инвентаря.	2
38	Викторина «Моя кухня»	1
39 40	Я иду в магазин	2

41	Виды магазинов	2
42		
43	Продуктовый магазин.	2
44		
45	Отделы магазина.	2
46		
47	Выбор продуктов.	2
48		
49	Сроки годности продуктов.	2
50		
51	Молочные продукты.	2
52		
53	Хлебобулочные изделия.	2
54		
55	Взвешивание товаров.	2
56		
57	Оплата покупки.	1
58	Места хранения покупок.	1
59	Сюжетно-ролевая игра «Покупка продуктов»	1
60	Уход за вещами.	1
61	Ручная стирка. Наполнение емкостиводой.	1
62	Выбор моющего средства.Отмеривание необходимого количествамоющего средства.	1
63	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи»	1
64	Машинная стирка. Различение составныхчастей стиральной машины.	1
65	Сортировка белья перед стиркой.	1
66	Закладывание и вынимание белья измашины.	1
67	Установка программы и температурного режима.	1
68	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине»	1
69	Глажение утюгом. Различение составныхчастей утюга.	2
70		
71	Соблюдение последовательности действий при глажениибелья.	2
72		
73	Глажение кухонной салфетки	2
74		
75	Уборка помещения.	2
76		
77	Уборка мебели.	2
78		
79	Уборка с поверхностистола остатков еды и мусора.	1
80	Вытирание поверхностимебели.	1
81	Уборка пола.	1
82	Сметание мусора на полу вопределенное место.	2
83		

84	Инвентарь для уборки снега.	1
85 86 87	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	3
88 89	Мытье стекла.	2
90 91	Мытье зеркала.	2
92 93	Подготовка к приготовлению блюда. Овощной салат.	2
94 95	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2
96 97	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.	2
98 99	Обработка овощей.	2
100 101 102	Резание овощей ножом.	3
103 104	Экскурсия в школьную столовую.	2
105 106	Сервировка стола.	2
107 108	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.	2
109 110	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2
111 112	Сервировка стола для чая.	2
113 114	Виды чая.	2
115 116	Способы заваривания чая.	2
117 118	Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей»	2
119 120	Холодные напитки. Морс.	2
121 122	Виды морсов.	2
123 124	Способы приготовления морсов.	2
125 126	Правила хранения холодных напитков.	2
127 128	Инвентарь для уборки льда.	2
129 130	Уборка территории. Уборка льда.	2
131	Правила ухода и хранения инвентаря.	1
132	Электробытовые приборы. Фен.	1

133	Различение составных частей фена.	1
134	Правила пользования феном.	1
135	Сюжетно-ролевая игра «Ясушу волосы феном»	1
136	Уход за комнатными растениями.	1
137	Протирка пыли с цветов.	1
138	Пересадка цветов.	1
139	Опрыскивание цветов.	1
140	Значение комнатных цветов для человека.	1
141	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1
142	Уборка территории. Подметание территории.	2
143		
144	Сгребание травы и листьев.	2
145		
146	Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.	2
147		
148	Уход за уборочным инвентарем.	1
149	Правила поведения в общественных местах.	2
150		
151	Правила поведения на улицах города.	2
152		
153	Правила поведения в общественном транспорте.	2
154		
155	Правила поведения в школьной столовой.	2
156		
157	Дежурство по столовой.	2
158		
159	Уборка класса. Последовательность уборки.	3
160		
161		
162	Инвентарь для уборки класса.	2
163		
164	Уборка класса.	1
165	Беседа по теме «Правила безопасности на летних каникулах»	1

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ урока	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
1	Работы во дворе, на огороде, в саду летом	1
2	Работы во дворе, на огороде, в саду осенью	1
3	Что нам осень принесла?	1
4	Сбор урожая	1
5	Уборка территории. Беседа «Правила безопасности при уборке территории»	1
6	Уборка территории. «Инвентарь для уборки территории. Выбор инвентаря. Хранение инвентаря. Правила безопасности при работе с инвентарем».	1
7	Уборка территории (сгребание листьев и травы)	1
8	Экскурсия в кабинет домоводства. Техника безопасности.	1
9	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
10	Кухонная посуда, кухонные принадлежности	1
11	Узнавание (различение) заготовок из фруктов и ягод (варенье, джем, желе, компот, желе)	1
12	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя.	1
13	Узнавание (различение) заготовок из овощей. Заготовки из овощей.	1
14	Соблюдение последовательности действий при приготовлении малосольных огурцов.	1
15	Как приготовить салат из свежих овощей. Какие продукты нужно взять.	1
16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей.	1

17	Узнавание (различение) заготовок из грибов. Заготовки из грибов.	1
18	Узнавание (различение) бобовых (кукуруза, горошек, фасоль). Заготовки бобовых.	1
19	Узнавание (различение) бобовых. Заготовки из бобовых (консервированная фасоль, горошек, кукуруза)	1
20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1
21	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1
22	Мытье посуды (стаканы, чашки, бокалы)	1
23	Мытье посуды (тарелки, ложки, вилки, салатницы)	1
24	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.	1
25	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).	1
26	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ	1
27	Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).	1
28	Нахождение нужного товара в магазине	1
29	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1
30	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
31	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
32	Экскурсия в бакалейный магазин.	1
33	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1
34	Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов.	1
35	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).	1
36	Уход за одеждой осенью (чистка, сушка)	1
37	Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук)	1
38	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1
39	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви.	1
40	Чистка обуви	1
41	Дом, в котором я живу.	1

42	Представление о назначении комнат, помещений в доме.	1
43	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1
44	Уход за жилищем. Правила повседневной уборки.	1
45	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1
46	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы	1
47	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.	1
48	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).	1
49	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).	1
50	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).	1
51	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).	1
52	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.	1
53	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1
54	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1
55	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).	1
56	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча, рис, пшено).	1
57	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия-макаронны).	1
58	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
59	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов,	1

	выбор кухонного инвентаря	
60	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.	1
61	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.	1
62	Бутерброды. Виды бутербродов (холодные и горячие)	1
63	Приготовление холодных бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1
64	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.	1
65	Чай. Заваривание чая в пакетиках. ТБ при работе с кипятиком.	1
66	Правила заваривания рассыпного чая.	1
67	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
68	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).	1
69	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.	1
70	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером	1
71	Мытьё миксера после использования. Хранение миксера	1
72	Помощники в доме: чайники, виды чайников, их назначение в хозяйстве.	1
73	Электрический чайник. Техника безопасности при использовании электрического чайника, включение и выключение. Мытьё и хранение чайника после использования.	1
74	Выбор места совершения покупок (магазин Булочная-кондитерская).	1
75	Нахождение нужного товара в магазине	1
76	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы	1
77	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
78	Раскладывание продуктов в места хранения.	1
79	Экскурсия в Булочную-кондитерскую.	1
80	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.	1
81	Работа дворника на прилегающей к школе территории.	1

82	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.	1
83	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.	1
84	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.	1
85	Хранение инвентаря для уборки снега.	1
86	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.	1
87	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения	1
88	Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании линолеума.	1
89	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума	1
90	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1
91	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1
92	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.	1
93	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.	1
94	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1
95	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.	1
96	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.	1
97	Мытьё (сушка машины)	1
98	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1
99	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1
100	Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)	1
101	Различение (узнавание) для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1
102	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды для приготовления пищи: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды,	1

	намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	
103	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)	1
104	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке кухонных принадлежностей: очищение, замачивание, намыливание посуды моющим средством, ополаскивание, сушка	1
105	Хранение посуды и кухонных принадлежностей.	1
106	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, морозильный ларь)	1
107	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником, морозильным ларем	1
108	Правила хранения продуктов в холодильнике и морозильном ларе	1
109	Уход, мытье, размораживание холодильника, морозильного ларя	1
110	Составление меню обеда на день.	1
111	Составление меню ужина на день.	1
112	Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину	1
113	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытье картофеля	1
114	Практическая работа: отварной картофель.	1
115	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1
116	Практическая работа: картофельное пюре	1
117	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
118	Практическая работа: каша на воде	1
119	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.	1
120	Практическая работа: каша на молоке	1
121	Выбор места совершения покупок (магазин Одежды).	1

122	Нахождение нужного товара в магазине	1
123	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
124	Ролевая игра «Магазин одежды»	1
125	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы».	1
126	Выбор места совершения покупок (магазин Супермаркет).	1
127	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине	1
128	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
129	Выбор места совершения покупок (Аптека).	1
130	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	1
131	Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной.	1
132	Внешний вид.	1
133	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1
134	Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иголка, ножницы)	1
135	Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды	1
136	Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды	1
137	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)	1
138	Практикум по ремонту одежды (починка, штопка)	1
139	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)	1
140	Повторение и закрепление по теме ручная стирка.	1
141	Повторение и закрепление по теме машинная стирка	1
142	Повторение и закрепление по теме глажение утюгом	1
143	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.	1
144	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.	1

145	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.	1
146	Комнатные цветы.	1
147	Уход за комнатными цветами.	1
148	Уборка территории (сгребание листьев и травы)	1
149	Повторение и закрепление по теме уборка мебели.	1
150	Повторение и закрепление по теме уборка пола	1
151	Повторение и закрепление по теме Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)	1
152	Повторение и закрепление по теме узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	1
153	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.	1
154	Повторение и закрепление по теме обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению	1
155	Повторение и закрепление по теме знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1
156	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1
157	Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1
158	Повторение и закрепление по теме выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1

159	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1
160	Повторение и закрепление по теме обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами), натирание продуктов на тёрке.	1
161	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1
162	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при жарке продукта	1
163	Повторение и закрепление по теме планирование покупок, выбор места совершения покупок.	1
164	Повторение и закрепление по теме ориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине	1
165	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1
166	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1
167	Повторение и закрепление по теме раскладывание продуктов в места хранения.	1
168	Повторение и закрепление по теме расчётные операции в магазине, использование банковских карт.	1
169	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период.	1
170	Итоговое занятие	1