

**Муниципальное образование
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
городской округ город Пыть-Ях
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6**

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
педагогов службы
сопровождения

Руководитель Беляева С.В.
Протокол № 1
от «28 августа» 2023 года

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом

Председатель Янекова Я.В.
Протокол №1
от «29» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
МБОУ СОШ № 6

Директор Поштаренко О.Г.
Приказ № 647-о
от «30» августа 2023 года



**Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
для обучающихся 5-9 классов**

к адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
(вариант 2)

Составитель: Гусейнова Ш.А., учитель

г. Пыть-Ях,
2023 г.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022 г. № 1026.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» предметной области «Окружающий мир» направлена на овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» предметной области «Окружающий мир» включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы по предмету.

Пояснительная записка

Обучение 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.

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.

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.

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

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

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.</p> <p>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.</p> <p>Складывание футболки, брюк на полку.</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание последовательности действий при ручной стирке носков, – протирание 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, конфетница, 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, – складывание 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, – протирание обуви сухой тряпочкой, – развешивание белья для сушки, – сушка обуви, – приготовление пищи (чая, бутербродов простых), – мытье столовой посуды. <p>Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке</p>

	<p>стола к чаепитию, ручной стирке и др. Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику (чайник), моющие средства для мытья посуды, ручной стирки, соблюдение правил безопасности при их использовании. Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории. Знание магазина, где можно приобрести продукты, отделов продуктового магазина.</p>
6 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 продуктовом 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; 	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их значения для ЗОЖ.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах, продуктовый 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,

<ul style="list-style-type: none"> – 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>блузки, платья, брюк. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 продуктовом 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 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</p>	<p>Представление о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания относящихся к различным группам; понимание их</p>

поведения в магазине.

Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.

Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, открывалка).

Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- 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.

Развешивание одежды на вешалки.

Складывание футболки, брюк на полку.

- 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.

Умение использовать в домашнем хозяйстве инструменты, бытовую технику (микроволновую печь, тостер, холодильник), моющие средства для мытья посуды, соблюдение правил

значения для ЗОЖ.

Представление о значении опрятного вида человека

Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома.

Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах.

Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы, супница, солонка, перечница и т.д.), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды), кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, пресс для чеснока, открывалка), кухонных аксессуаров (лоток для столовых приборов, контейнеры для специй).

Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- 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. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов. Вынос мусора;
- складывании одежды, развешивание одежды на вешалки, смена постельного белья;
- ручная стирка блузки;
- утюжка белья;

безопасности при их использовании.
Умение соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, уборке помещения и территории.

- 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 уборы 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.

Умения соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: уборке, приготовлении пищи, мытье и сушке посуды, сервировке стола к обеду, ручной и машинной стирке, утюжке и др.

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

	<p>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. Представление о продуктовом и промтоварном магазинах. 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. Развешивание одежды на вешалки. Складывание одежды на полку; – знание последовательности действий при ручной стирке; – утюжка полотенец; – протираание обуви сухой и влажной тряпочкой, мытье резиновых сапогов; – развешивание для сушки белья; – иметь представление о значении головных уборов, видах головных уборов; – приготовление пищи (гостов, 	<p>Преставление об одежде по фигуре человека. Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома.</p> <p>Соблюдение правил поведения в магазине. Представление о продуктовом и промтоварном 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. Уборка в шкафчиках. Определение срока годности запасов продуктов.

<p>бутербродов, блюд «картофель «в мундире», салат из сырых овощей, отварные пельмени и вареники);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>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: <ul style="list-style-type: none"> 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, 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; – 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);
--	---

	<p>– 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> <p>Умения соблюдать технологические 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.</p> <p>Представление о продуктовом магазине.</p> <p>Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелки, столовые приборы), для приготовления пищи (кастрюли, сковороды, противни),</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 моде.</p> <p>Представление о жилых и нежилых помещениях квартиры и сельского дома. Соблюдение правил поведения в магазине.</p>

кухонных принадлежностей (яйцезрезка, сырорезка).

Умение выполнять доступные бытовые виды работ:

- 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 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», салата из сырых овощей, отварных пельменей и вареников, коктейля),
- мытье столовой и кухонной посуды;
- раскладывание продуктов в холодильник;
- нахождение нужного товара в магазине, складывание покупок в корзину и сумку, раскладывание продуктов в шкафчики и в холодильник.

Умение использовать в домашнем

Представление о продуктивном 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:

- 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,

<p>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. и протомарном магазинах.</p>	<p>пришивание вешалки, зашивание распоровшегося шва, разрыва ткани, пришивание заплатки. Починка одежды в ателье, обуви в мастерской;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---

	<p>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.</p> <p>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.</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>
--	---

Содержание учебного предмета

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.

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. 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. 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). Натирание продуктов на тёрке. 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), 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. 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. Мытьё 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 мытьё 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 инвентарем.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство»

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

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

5 класс

Введение (предмет «домоводство», чему учит, правила поведения в кабинете технологии, 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, блюдце, 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. 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 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 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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание 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 мытья пола. Моющие средства для мытья пола. 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 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, перчатки 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. 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, 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 «плечики». 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. Протираание 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. 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. 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 продуктивном, 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, намыливание 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 стола скатертью, 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, мытьё продуктов), выбор инвентаря). Выбор продуктов для приготовления тостов, бутербродов, гренок, 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, гренок 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. 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, 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, мытье рамы, вытирание рамы, мытье 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, мытье 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 гигиены при уборке территории. Уборка бытового мусора на территории. Сгребание листьев и травы.

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 – блюдце
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 блюдец
Приготовление пищи – 15 часов		
30	1	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	1	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	1	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 – 10 часов		
93	1	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 продуктивном магазине
9	8	Планирование покупки в продуктивном магазине
10	9	Выбор места совершения покупок
11	10	Экскурсия в продуктивный 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	1	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 и их виды
59	24	Выбор яиц
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	Протираание обуви сухой тряпкой
100	35	Протираание 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 часов		
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	Макароны
79	21	Отваривание макарон (рожки)
80	22	Отваривание макарон (спагетти)
81	23	Макароны с тертым сыром
82	24	Макароны с сосиской
83	25	Макароны с яйцом
84	26	Жарка котлет на сковороде
85	27	Макароны с котлетой
86	28	Запекание котлет в духовке
87	29	Макароны с запеченной котлетой
		Уход за вещами – 35 часов
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
94	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	Протираание пыли со шкафчиков
145	23	Протираание пыли с батареи
146	24	Протираание пыли с подоконника
147	25	Мытьё рабочих поверхностей

148	26	Уборка стола после приема пищи
149	27	Мытье столовой посуды
150	28	Мытье 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	Мытье окна
163	41	Мытье двери
164	42	Подметание пола
165	43	Уборка пола пылесосом
166	44	Промежуточная аттестация
167	45	Мытье пола из плитки
168	46	Мытье пола, покрытого линолеумом
169	47	Мытье 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	Мытье 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	Отвариваниепельменей
96	26	Отваривание вареников
97	27	Жаркапельменей
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 отверстия
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	Мытье столовой посуды
29	4	Мытье кухонной посуды
30	5	Мытье 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

Материально-техническое обеспечение

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.

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.