

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской
области

Администрация Балахнинского муниципального округа
МБОУ «Коневская основная общеобразовательная школа»

Принята решением педагогического Совета
№ 1 от 30.08.2024г.

Утверждено
директор школы

С.А. Блинов
№ 223 от 30.08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»

(вариант II)

для обучающихся 9 класса

г.Балахна 2024г.

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".

В учебном плане предмет представлен с 5 по 9 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

дидактический материал: 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.

оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Содержание учебного предмета "Домоводство"

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

Раздел "Покупки".

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

Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и

грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Раздел "Приготовление пищи".

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). 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. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№ раздела	Название разделов и тем	Учебные часы Характеристика раздела	Перечень практических работ, экскурсий по разделу	Основные виды деятельности учащихся	Примечание
1.	Покупки	<p>1 час Планирование покупок. Выбор места совершения покупок.</p> <p>Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.</p>	Планирование покупок. «Поход в магазин»	<p>Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома (планирование и совершение покупок).</p> <p>Базовые учебные действия</p> <p>Коммуникативные: - вступать в контакт и работать в коллективе.</p> <p>Регулятивные: - входить и выходить из учебного помещения со звонком; - соблюдать порядок на рабочем месте.</p>	

2.	Обращение с кухонным инвентарем.	<p>4 часа</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Хранение посуды.</p>	<p>Кухонная посуда. Столовая посуда. Мытье посуды.</p>	<p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола. Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила при уходе за посудой. Базовые учебные действия Познавательные: - самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий. Коммуникативные: - вступать в контакт и работать в коллективе.</p>	
3.	Приготовление пищи.	<p>20 часов</p> <p>Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению</p>	<p>Выбор продуктов. Выбор инвентаря. Обработка продуктов. Резание ножом.</p>	<p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, сервировка стола. Умение соблюдать гигиенические и санитарные</p>	

		<p>блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Резание ножом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба,</p>	<p>Варка яиц «вкрутую», «вмятку», мешочек». Приготовление бутерброда. Нарезка продуктов. Сервировка стола.</p>	<p>правила при приготовлении пищи. Базовые учебные действия Личностные: - осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как одноклассника, друга. Познавательные: - читать, наблюдать.</p>	
--	--	---	--	--	--

		<p>нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.</p>			
4.	Уход за вещами и обувью	<p>27 часов</p> <p>Ручная стирка.</p> <p>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 напросушку.</p>	<p>Ручная стирка белья.</p> <p>Утюг. Гладильная доска. Утюжка белья.</p> <p>Мытье обуви.</p> <p>Уход за обувью.</p>	<p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ: стирка, глажение, чистка одежды, обуви.</p> <p>Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила, правила техники безопасности хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.</p> <p>Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.</p> <p>Базовые учебные действия</p> <p>Регулятивные:</p> <p>- умение выполнять</p>	

		<p>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». Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности</p>		<p>инструкции педагога; - умение выполнять действия по образцу и по подражанию.</p>	
--	--	--	--	--	--

		ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.			
5.	Уборка помещения.	<p>16 часов</p> <p>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. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение</p>	<p>Уборка мебели. Уборка помещения. Подметание пола. Мытье пола.</p>	<p>Умение выполнять доступные бытовые виды работ (уборка). Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности (уборка), соблюдая правила безопасности. Базовые учебные действия Познавательные: - делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале. Регулятивные: - использование по назначению учебных материалов.</p>	

		емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.			
	итого	68 часов			

Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Дата по плану	Предметные результаты	Кол. часов	Примечание Самостоятельное изучение
1	<u>Покупки.</u> Планирование покупок.	03.09	Знать правила планирования и совершения покупок.	1	
2	<u>Кухонный инвентарь.</u> Посуда.	05.09	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	
3	Предметы посуды для сервировки стола.	10.09	Знать предметы столовой посуды.	1	
4	.Кухонная посуда.	12.09	Знать предметы кухонной посуды.	1	
5	Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды	17.09	Уметь сервировать стол.	1	
6	<u>Приготовление пищи.</u> Правила техники безопасности и санитарно-	19.09	Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	

	гигиенические требования.				
7	Правила гигиены при приготовлении пищи.	24.09.	Знать правила гигиены при приготовлении пищи.	1	
8	Правила гигиены при приготовлении пищи.	26.09.	Знать правила гигиены при приготовлении пищи.	1	
9	Продукты, необходимые для приготовления блюда.		Уметь выбирать продукты для приготовления блюд. Уметь выбирать продукты для приготовления блюд.	2	
10	Продукты, необходимые для приготовления		Уметь выбирать инвентарь для приготовления блюд.	1	

	блюда				
11	Обработка продуктов.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с ножом; первичную обработку продуктов.	1	
12	Обработка продуктов.		Уметь пользоваться ножом.	1	
13	Обработка продуктов.		Уметь пользоваться ножом.	1	
14	Обработка продуктов.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	1	
15	Обработка продуктов.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	1	
16	Варка яиц. Выбор яиц.		Знать этапы варки яйца: мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, выключение плиты, вынимание яиц.	1	
17	Яйца «вкрутую».		Знать правила варки яиц «вкрутую».	1	
18	Яйца «в мешочек».		Знать правила варки яиц «в мешочек».	1	
19	Яйца «всмятку».		Знать правила варки яиц «всмятку».	1	
20	Обобщение тем		Уметь давать полный ответ на поставленные вопросы.	1	

21	Варка яиц.		Знать правила варки яиц.	1	
22	Обработка продуктов.		Уметь выбирать яйца.	1	
23	Кухонный инвентарь для варки яиц.		Уметь выбирать кухонный инвентарь для варки яиц.	1	
24	Кухонный инвентарь для варки яиц.		Уметь выбирать кухонный инвентарь для варки яиц.	1	
25	Правила техники безопасности при варке яиц.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	

26	<u>Уход за вещами и обувью.</u> Ручная стирка. Правила техники безопасности.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при ручной стирке белья.	1	
27	Ручная стирка. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при ручной стирке белья.	1	
28	Обобщение тем 2 четверти.			1	
29	Повторение тем 1 полугодия.			1	
30	Выбор моющего средства для ручной стирки белья.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	
31	Выбор моющего средства для ручной стирки белья.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при ручной стирке белья.	1	
32	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	
33	Этапы стирки белья вручную (замачивание белья, застирывание белья).		Знать этапы стирки белья вручную: наполнение емкости водой, выбор моющего средства,	1	

			определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья.		
34	Этапы стирки белья вручную (замачивание белья, застирывание белья).		Знать этапы стирки белья вручную: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья.	1	
35	Этапы стирки белья вручную (полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку).		Знать этапы стирки белья вручную: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	1	
36	Этапы стирки белья вручную.		Знать этапы стирки белья вручную.	1	
37	Этапы стирки белья вручную.		Соблюдать последовательность действий при ручной стирке.	1	
38	Этапы стирки белья вручную.		Уметь стирать вручную мелкие вещи.	1	
39	Этапы стирки белья вручную.		Уметь стирать вручную мелкие вещи.	1	
40	Этапы стирки белья вручную.		Уметь стирать вручную мелкие вещи.	1	
41	Утюжка белья.		Уметь стирать вручную мелкие вещи.	1	

42	Утюжка белья.		Уметь стирать вручную мелкие вещи.	1	
43	Утюжка белья.		Знать оборудование для утюжки белья; этапы утюжки белья.	1	
44	Утюг.		Знать устройство утюга.	1	
45	Устройство утюга.		Знать устройство утюга (подшва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	1	
46	Устройство утюга.		Знать устройство утюга	1	
47	Устройство утюга. Практическая работа.		Знать устройство утюга.	1	
48	Устройство утюга. Практическая работа.		Знать устройство утюга.	1	
49	Устройство утюга. Практическая работа.		Знать устройство утюга и правила техники безопасности при работе с утюгом.	1	
50	Утюжка белья. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при глажении белья.	1	
51	Утюжка белья. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.		Знать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при глажении белья.	1	
52	Утюжка белья. Правила техники безопасности и		Уметь гладить белье.	1	

	санитарно-гигиенические требования.				
53	Уборка помещения. Виды помещений.		Знать виды помещений.	1	
54	Виды мебели.		Знать виды мебели.	1	
55	Виды мебели.		Знать виды мебели.	1	
56	Виды мебели.		Знать правила уборки мебели.	1	
57	Уборка мебели.		Знать правила уборки мебели.	1	
58	Уборка мебели.		Знать правила уборки мебели.	1	
59	Вытирание поверхности мебели.		Знать последовательность действий при мытье	1	

			поверхностей мебели.		
60	Моющие средства для мебели.		Знать последовательность действий при мытье поверхностей мебели.	1	
61	Чистящие средства для мебели.		Знать моющие средства для мебели.	1	
62	День здоровья.		Знать: что такое «здоровье», как его беречь и преувеличивать	1	
63	Мытье поверхностей мебели.		Знать последовательность: 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.	5	
64	Мытье поверхностей мебели. Практическая работа.		Уметь мыть поверхность мебели.	1	
65	Виды пола.		Знать виды полов.	1	
66	Уборка пола. Оборудование и инвентарь для уборки пола.		Знать виды полов.	1	
67	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при		Соблюдать последовательность действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок,	1	

	уборке полов.		высыпание мусора в урну.		
68	Резерв				
	Итого		68 часов		