

**ГКОУ «Нелидовская школа-интернат»**

<b>РАССМОТРЕНО НА МО</b> учителей старших классов  Руководитель МО:  _____ Лебедева Е.М.  Протокол № 1  от «    » августа 2025 г.	<b>СОГЛАСОВАНО</b>  Заместитель директора по УР:  _____ Никитина А.Г.  «    » августа 2025 г.	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор ГКОУ «Нелидовская школа-интернат»:  _____ Козырь Н.Н.  Приказ №  от «    » августа 2025 г.
--	---	--

## **Адаптированная рабочая программа**

основного общего образования  
обучающихся с нарушением интеллекта

**10 класса (вариант 2)**

учебного предмета  
**«Домоводство»**

**на 2025 – 2026 учебный год**  
(срок реализации программы)

Составитель: учитель  
Орлова И.Д.

г. Нелидово  
2025 г.

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа далее (АООП) по предмету «Домоводство» для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой степенью нарушения интеллекта, тяжёлыми и множественными нарушениями развития разработана в соответствии с требованиями ФГОС обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

2. В соответствии АООП ГКОУ «Нелидовская школа - интернат».

В соответствии с учебным планом программа по учебному курсу «Домоводство» рассчитана на 34 учебные недели и составляет 170 часов в год 5 часов в неделю).

При разработке рабочей программы были использованы программно-методические материалы:

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства Просвещения РФ от 24.11.2022 г № 1026;

Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г № 1599;

**Цель обучения** – повышение самостоятельности детей 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 детей.

**Срок реализации программы 1 год.**

### **2. Общая характеристика учебного предмета**

Обучение детей данной категории ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой степенью нарушения интеллекта, тяжёлыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

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 детей 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».

При планировании и осуществлении работы по данному учебному предмету следует учитывать зону ближайшего развития учащегося, степень и виды его нарушений (интеллектуальных, двигательных, сенсорных), индивидуальные особенности, потребности, социальный контекст его жизни.

**Цели образовательно-коррекционной работы с учетом специфики учебного предмета:** используя различные многообразные виды деятельности (изобразительная деятельность, игровая, дидактическими пособиями и т. д.) корригировать недостатки восприятия, внимания, зрительно-двигательной координации, пространственных представлений, наглядно-действенного, наглядно-образного мышления детей, а также их речи и связи с практической деятельностью.

**Задачи и направления** рабочей программы:

- освоение действий по приготовлению пищи,
- освоение действий по осуществлению покупок,
- освоение действий по уборке помещения и территории,
- освоение действий по уходу за вещами.

Кроме основных, можно выделить и **методические задачи:**

- развитие тактильных ощущений кистей рук и расширение тактильного опыта;
- развитие зрительного восприятия;
- развитие зрительного и слухового внимания;
- развитие вербальных и невербальных коммуникативных навыков;
- формирование и развитие реципрокной координации;
- развитие пространственных представлений;
- развитие мелкой моторики, зрительно-моторной координации.

### **3. Планируемые результаты освоения программы учебного предмета**

Личностные и предметные планируемые результаты освоения программы обучающимися рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

#### ***Личностные результаты***

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;

- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

#### ***Предметные результаты:***

- 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.

#### ***Базовые учебные действия.***

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность.

### **4. Критерии нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета**

В соответствии с требованиями ФГОС результативность обучения каждого обучающегося с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции, разработанной на основе АООП образовательной организации. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР в части данной предметной компетенции и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

Оценивание знаний, умений и навыков, полученных на уроках Домоводства, происходит по основным разделам программы. Данные в процентном соотношении заносятся в СИПР.

Формой проведения промежуточной аттестации является выполнение практической работы, анализ которой проводится учителем. Оценивается степень сформированности тех или иных функций, которые необходимы для выполнения практической работы.

Таким образом, определённые функции могут быть сформированы, формироваться или не сформированы. Прослеживается динамика формирования функций у каждого обучающегося.

**Промежуточная аттестация** обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по учебному предмету «Домоводство» проводится на основании выявленных у обучающихся умений в доступной форме по овладению планируемыми личностными и предметными результатами освоения АООП.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. По итогам освоения отраженных в СИПР задач и анализа результатов обучения составляется развернутая характеристика учебной деятельности ребёнка, оценивается динамика развития его жизненных компетенций.

Промежуточная (годовая) аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении предмета, которые не должны рассматриваться как показатель не успешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов: что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода, что из полученных знаний и умений он применяет на практике, насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Оценка достижений предметных результатов основывается на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий: «выполняет действие самостоятельно», «выполняет действие по инструкции» (вербальной или невербальной), «выполняет действие по образцу», «выполняет действие с частичной физической помощью», «выполняет действие со значительной физической помощью», «действие не выполняет»; «узнает объект», «не всегда узнает объект», «не узнает объект».

*Методы и средства оценки:* практическая работа, опрос (исходя из возможностей ребенка).

*Критерии:* степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно, направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять.

### **3. Содержание учебного предмета**

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

#### **1. Раздел "Покупки".**

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

#### **2. Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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

### **3. Раздел "Приготовление пищи".**

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание

помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

#### **4. Раздел "Уход за вещами".**

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

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.

#### **5. 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.

#### **4. Описание места учебного предмета «Домоводство» в учебном плане**

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 учебный предмет «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана АООП.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с учебным планом при 34 учебных неделях рассчитана: в 10 классе на 170 часов в год, т.е. 5 часов в неделю.



## 5. КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<p align="center"><b>Календарно – тематическое планирование по предмету «Домоводство»</b>  <b>10 класс</b>  <b>5 часоа в неделю, 170 часов в год</b>  <b>І четверть (40 часов)</b></p>				
<b>№ п\п.</b>	<b>Содержание программного материала</b>	<b>Часы</b>	<b>Дата</b>	<b>Наглядность, учебники, учебные пособия, источники Выполняемая практическая работа</b>
<b>Раздел</b>	<b>Уход за вещами</b>	<b>9</b>		
1	Ручная стирка. Определение необходимости стирки	1		
2	Сортировка белья по цвету (таблица цветов)	2		
3-4	Сортировка вещей по назначению (нижнее бельё, уличная одежда, школьная форма).	1		
5	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, колготки).	1		
6	Ручная стирка белья. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1		
7	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1		
8	Уход за одеждой. Складывание вещей с предварительной сортировкой.	2		
9	Уход за обувью. Определение необходимости мытья обуви. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви	1		
10	Уход за обувью. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при просушивании обуви.	1		

11	Уход за обувью. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при просушивании обуви.	1		
12	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1		
13-14	Уход за вещами. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	2		
15	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на плечики.	1		
<b>Раздел</b>	<b>Покупки</b>	<b>25</b>		
16	Планирование покупок	1		
17	Выбор места совершения покупок.	1		
18-19	Ориентация в расположении отделов магазина	2		
20	Нахождение нужного товара в магазине.	1		
21	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1		
22	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	1		
23-24	Расчётные операции в магазине. Использование наличных денег.	2		
25	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1		
26	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
27	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
28-29	Расчётные операции в магазине. Использование	2		

	безналичных денег.			
30	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара.	1		
31	Расчётные операции в магазине. Использование безналичных денег.	1		
32	Расчётные операции в магазине. Использование безналичных денег.	1		
33-34	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.	2		
35	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
36	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	1		
37	Соблюдение последовательности действий при выборе товара.	1		
38-39	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	2		
40	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи	1		
<b>II четверть (5 часов в неделю, 40 часов)</b>				
<b>Раздел</b>	<b>Обращение с кухонным инвентарём</b>	<b>40</b>		
41	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья	1		

	посуды.			
42	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.	1		
43-44	Обращение с кухонным инвентарем. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	2		
45	Обращение с кухонным инвентарем. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	1		
46	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка). Практическое применение.	1		
47	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (шумовка, дуршлаг, половник). Практическое применение.	1		
48-49	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (лопаточка, пресс для чеснока). Практическое применение.	1		
50	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (открывалка, скалка и др.). Практическое применение.	1		
51	Различение бытовых приборов по назначению (блендер).	1		
52	Знание правил техники безопасности при пользовании блендером.	1		
53-54	Соблюдение последовательности действий при пользовании блендером. Мытьё блендера после использования.	2		

	Хранение блендера.			
55	Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник).	1		
56	Знание правил техники безопасности при пользовании электрическим чайником.	1		
57	Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическим чайником.	1		
58-59	Мытьё чайника по мере загрязнения. Хранение электрического чайника.	2		
60	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник).	1		
61	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	1		
62	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником.	1		
63-64	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	2		
65	Мытьё холодильника по мере загрязнения. Уход за холодильником.	1		
66	Выбор посуды и столовых приборов.	1		
67	Выбор посуды и столовых приборов.	1		
68-69	Выбор посуды и столовых приборов.	2		
70	Выбор посуды и столовых приборов.	1		
71	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1		
72	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1		
73-74	Раскладывание столовых приборов и посуды.	2		
75	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1		
76	Раскладывание столовых приборов и посуды.	1		
77	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к	1		

	завтраку.			
78	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	1		
79-80	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	2		
<b>III четверть (5 часов в неделю, 53 часа)</b>				
<b>Раздел</b>	<b>Приготовление пищи</b>	<b>53</b>		
81	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
82	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1		
83-84	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	2		
85	Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне.	1		
86	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
87	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1		
88-89	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	2		
90	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1		
100	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению	1		

	блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи			
101-102	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	2		
103	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1		
104	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1		
103	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1		
104-105	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	2		
106	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Очистка вареных овощей. Перемешивание продуктов ложкой	1		
107	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Очистка вареных овощей. Перемешивание продуктов ложкой	1		
108	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Очистка вареных овощей. Перемешивание продуктов ложкой	1		
109-110	Обработка продуктов. Мытье продуктов. Очистка вареных овощей. Перемешивание продуктов ложкой	2		
111	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	1		
112	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	1		

113	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	1		
114-115	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	2		
116	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	1		
117	Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами.	1		
118	Натирание продуктов на терке.	1		
119-120	Натирание продуктов на терке.	2		
121	Натирание продуктов на терке.	1		
122	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1		
123	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1		
124-125	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2		
126	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
127	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
128	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		



129-130	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2		
131	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1		
132	Соблюдение последовательности действий при приготовлении чая: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря	1		
133	Приготовление завтрака. Практическая работа: заваривание чая.	1		
134-135	Сервировка стола к завтраку: чайная церемония.	2		
136	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (нож, разделочная доска, сервировочная тарелка). Нарезка хлеба.	1		
137	Приготовление завтрака. Практическая работа: холодные бутерброды.	1		
138	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	1		
139	Приготовление завтрака. Практическая работа: горячие бутерброды.	1		
140	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц	1		
<b>IV четверть (5 часов в неделю, 35 часов)</b>				
<b>Раздел</b>	<b>Приготовление пищи</b>			
141	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из яиц: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка),	1		

	мытьё яиц			
142	Приготовление завтрака. Практическая работа: яичница.	1		
143	Сервировка стола к завтраку: яичница.	1		
144	Приготовление пищи. Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1		
145- 146	Приготовление завтрака. Практическая работа: омлет. Сервировка стола к завтраку: омлет.	2		
147	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи	1		
148	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей	1		
149	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей	1		
150- 151	Приготовление завтрака. Практическая работа: салат. Сервировка стола к завтраку: салат	2		
152	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей	1		
153	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор	1		

	кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей			
154	Соблюдение последовательности действий при приготовлении винегрета: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (овощечистка, нож, разделочная доска, салатник), мытьё овощей	1		
155-156	Приготовление завтрака. Практическая работа: винегрет. Сервировка стола	2		
157	Уборка помещения. Уборка помещения. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола мусор. Вытирание поверхности мебели.			
158	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.			
159	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.			
160-161	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 по местам, выливание воды.			
162	Проветривание помещения. Порядок и уют в доме			
163	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.			
164	Мытье стекла. Соблюдение последовательности действий			

	при мытье стекла.			
165	Соблюдение последовательности действий при мытье зеркала (повторение).			
166-167	Уборка класса. Практическая работа.			
168	Уборка территории. Уборка бытового мусора. Сгребание мусора. Уход за уборочным инвентарем.			
169	Уборка территории. Уборка бытового мусора. Сгребание мусора. Уход за уборочным инвентарем.			
170	Уборка территории. Уборка бытового мусора. Сгребание мусора. Уход за уборочным инвентарем.			

## 6. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно - ролевые игры, беседы.

Широко используются наглядные средства обучения, демонстрация кинофильмов, презентации и др.

Технические и электронные средства обучения:

презентации по темам, подборка мультфильмов, фильмов в соответствии с изучаемой темой.

Специальный учебный и дидактический материал, отвечающий особым образовательным потребностям обучающихся:

*учебно-практическое* оборудование: материалы, инструменты, вспомогательные приспособления;

*печатные пособия:* таблицы, плакаты, картинки по изучаемым темам; дидактический, раздаточный материал;

*экранно-звуковые пособия:* мультимедийные обучающие презентации по темам программ;

*Дидактические игры:*

«Собери мусор». «Найди инвентарь», «Убирай-ка». «Пылесос», «Не перепутай», «Восстанови порядок», «Найди белье для стирки», «Разбери белье по цвету», «Сортировка белья», «Стиральная машина», «Угадай-ка», «Стирка», «Утюг», «Найди ошибку», «Плыви, утюжок», «Научись-ка», «Найди предмет», «Наше платье», «Найди нужное средство», «Выбирай», «Чайная посуда», «Приглашаем к чаю», «Посуда», «Отгадай-ка», «Для чего это?», «Опасно – безопасно», «Столовые приборы», «Овощи»,

«Фрукты», «Овощи и фрукты», «Что это?», «Зелень», «Приготовь-ка», «Магазин», «Какой это магазин?», «Покупка продуктов».

*Демонстрационные и печатные пособия:*

- магнитная доска;
- наборное полотно;
- предметные и сюжетные картинки в соответствии с тематикой по предмету.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 149573922187837288311503629658482451098261240720

Владелец Козырь Надежда Николаевна

Действителен с 19.10.2025 по 19.10.2026