

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Реабилитационная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
имени Акчурина А.З. с. Камышла»

Проверено:
Зам. директора по УВР


(подпись) Аглиуллина Г.А.
(ФИО)
«30» августа 2024г.

Утверждаю:
приказом № 226

от «02» сентября 2024г.

Директор 
(подпись) Садриев З.Г.
(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет (курс) Домоводство

Класс 7ТМНР

Общее количество часов по учебному плану в 7ТМНР классе
170 ч в год - 5ч. в неделю.

Составлена в соответствии с АООП для обучающихся с умственной
отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

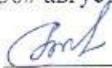
по ДОМОВОДСТВУ

Учебник: отсутствует

Рассмотрена на заседании МО

коррекционной педагогики
(название методического объединения)

Протокол №1 от «30» августа 2024г.

Руководитель МО 
(подпись) Раянова Э.М.
(ФИО)

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана в соответствии с:

-Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

-Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями в развитии II вариант ГБОУ РШИ с. Камышла

-Учебным планом ГБОУ РШИ с. Камышла

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Промежуточная аттестация.

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 и итоговая аттестация обучающихся с 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 неуспешности 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.

Описание места учебного предмета в учебном плане

В учебном плане на изучение предмета «Домоводство» в 6 классе выделено – 170 часов за год (5 часов в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения программы:

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практикоориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах:

- Уметь принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.
- Уметь выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.
- Уметь выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Уметь взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.
- Слушание и понимание инструкции педагога; обращение за помощью и принятие помощи педагога.

В соответствии с требованиями ФГОС ООО В.9.2 для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью с ТМНР (вариант 2) предметные результаты по предмету «Домоводство» планируются с учётом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Предметные результаты освоения программы:

Минимальный уровень:

- Фиксация взгляда на объекте, активное восприятие, перемещение бытовых предметов

в руке для рассматривания их со всех сторон.

-Произвольная регуляция силы мышечного тонуса рук («сильное», «среднее», «слабое» сжатие).

-Умение узнавать предметы на основе зрительного восприятия (принцип «найди такой же»).

-Переключение с одного вида деятельности на другой.

Достаточный уровень:

-Навыки практического взаимодействия с хозяйственными и бытовыми предметами, инструментами.

-Соотнесение посуды с ее функциональным назначением.

-Сортировка предметов по функциональному признаку.

-Операции с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения (открывание и закрывание банок, коробок; переливание воды из одного сосуда в другой: из чайника в чашку, из чашки в чашку) и т.д.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 7 КЛАСС

Уборка территории (15 часов)

Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. Сгребание листьев и травы. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. Хранение инвентаря.

Уборка помещения (30 часов)

Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. Виды мебели, требующие мытья поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. Выбор одежды, инвентаря, средств для уборки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. Мытье поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье пола. Пылесос. Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Правила ТБ при работе с пылесосом. Чистка поверхности пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. Соблюдение последовательности действий при мытье стеклянных вещей. Мытье стеклянных вещей.

Уход за вещами (30 часов)

Ручная стирка. Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету, составу ткани, предметам одежды. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Автоматическая машинка для стирки белья. Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. Закладывание белья в машину. Стирка цветных х/б вещей (детские вещи). Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки. Мытье (сушка) машины. Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание вещей на длительное хранение (на лето). Определение необходимости чистки обуви спец. средствами. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Чистка обуви. Ремонт вещей. Правила ТБ при выполнении ремонтных работ.

Обращение с кухонным инвентарём (30 часов)

Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, тостер, СВЧ - печь). Соблюдение последовательности действий при пользовании электроприборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электроприборами на кухне. Хранение электроприборов. Мытьё приборов. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи (40 часов)

Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухни. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота, киселя, отварных макарон, отварного картофеля, картофельного пюре, каш на воде и молоке, запеканки из крупы: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.

Покупки (25 часов)

Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара, передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. Раскладывание продуктов в места хранения

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

| № п/п | ТЕМА УРОКА | Кол-во часов |
|---------------------------------|--|---------------------|
| <i>Уборка территории</i> | | 5 |
| 1 | Выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. Специальный инвентарь для работы на участке. | 1 |
| 2-3 | Практическая работа «Уборка территории. Сгребание листьев и травы». | 2 |
| 4 | Хранение инвентаря. Основные правила хранения. | 1 |
| 5 | Тест: «Уборка территории. Сгребание листьев и травы» (выбор инвентаря и спецодежды, хранение инвентаря). | 1 |
| <i>Покупки</i> | | 25 |

| | | |
|---|--|-----------|
| 6 | Выбор места совершения покупок (магазин «Бакалея»). | 1 |
| 7 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. | 1 |
| 8 | Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |
| 9-10 | Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. | 2 |
| 11 | Складывание покупок в сумку. | 1 |
| 12 | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара. | 1 |
| 13 | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. | 1 |
| 14 | Раскладывание продуктов в места хранения. | 1 |
| 15 | Экскурсия бакалейный магазин. | 1 |
| 16-17 | Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. | 2 |
| 18 | Выбор места совершения покупок (Булочная-кондитерская). | 1 |
| 19 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы, туалет и др. | 1 |
| 20 | Нахождение нужного товара в магазине. | 1 |
| 21-23 | Соблюдение последовательности действий при выборе товара. | 1 |
| 24 | Складывание покупок в сумку. | 1 |
| 25 | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, пробивание кассиром товара. | 1 |
| 26 | Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи. | 1 |
| 27 | Раскладывание продуктов в места хранения. | 1 |
| 28 | Экскурсия в булочную-кондитерскую. | 1 |
| 29-30 | Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт. | 2 |
| Обращение с кухонным инвентарём. | | 30 |
| 31 | Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. | 1 |
| 32 | Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды. | 1 |
| 33 | Практическая работа: мытьё посуды (чашки, бокалы, стаканы). | 1 |
| 34 | Практическая работа: мытьё посуды (блюдца, тарелки, салатники). | 1 |
| 35 | Практическая работа: мытьё посуды (терка, венчик, овощечистка). | 1 |
| 36 | Практическая работа: мытьё посуды (шумовка, дуршлаг, половник). | 1 |
| 37 | Практическая работа: мытьё посуды (лопаточка, пресс для чеснока). | 1 |
| 38 | Практическая работа: мытьё посуды (разделочная доска, скалка и др.). | 1 |
| 39 | Практическая работа: мытьё посуды (кастрюли, сковородки). | 1 |
| 40 | Практическая работа: мытьё посуды (посуда для запекания). | 1 |
| 41 | Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу. | 1 |
| 42 | Различение бытовых приборов по назначению (миксер). | 1 |
| 43 | Знание правил техники безопасности при пользовании миксером. | 1 |
| 44 | Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером. | 1 |
| 45 | Мытьё миксера после использования. | 1 |
| 46 | Хранение миксера. | 1 |
| 47 | Различение бытовых приборов по назначению (тостер). | 1 |
| 48 | Знание правил техники безопасности при пользовании тостером. | 1 |
| 49 | Соблюдение последовательности действий при пользовании тостером. | 1 |
| 50-51 | Чистка тостера по мере загрязнения. Хранение тостера. | 2 |
| 52 | Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ). | 1 |

| | | |
|---------------------------|---|-----------|
| 53 | Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. | 1 |
| 54 | Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ. | 1 |
| 55-56 | Мытьё СВЧ по мере загрязнения. Уход за СВЧ. | 2 |
| 57 | Выбор посуды и столовых приборов. | 1 |
| 58 | Раскладывание столовых приборов и посуды. | 1 |
| 59-60 | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. | 2 |
| Приготовление пищи | | 40 |
| 61 | Подготовка кухни. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор спец. инвентаря для работы на кухне. | 1 |
| 62 | Узнавание (различение) круп, готовых к употреблению (кукуруза). | 1 |
| 63 | Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (горошек). | 1 |
| 64 | Узнавание (различение) бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль). | 1 |
| 65 | Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (свежий горох). | 1 |
| 66 | Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (греча). | 1 |
| 67 | Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (рис). | 1 |
| 68 | Узнавание (различение) круп, требующих обработки (приготовления) (пшено). | 1 |
| 69 | Узнавание (различение) бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые – фасоль, бобы). | 1 |
| 70 | Узнавание (различение) круп и бобовых, требующих обработки (приготовления) (бобовые). | 1 |
| 71 | Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны)). | 1 |
| 72 | Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (вермишель)). | 1 |
| 73 | Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (рожки)). | 1 |
| 74 | Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. | 1 |
| 75 | Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. | 1 |
| 76 | Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении ужина. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. | 1 |
| 77 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 78 | Приготовление ужина. Практическая работа: компот. | 1 |
| 79 | Сервировка стола к ужину: компот. | 1 |
| 80 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 81 | Приготовление ужина. Практическая работа: кисель. | 1 |
| 82 | Сервировка стола к ужину: кисель. | 1 |
| 83 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 84 | Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны. | 1 |
| 85 | Сервировка стола к ужину: отварные макароны. | 1 |
| 86 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля. | 1 |
| 87 | Приготовление ужина. Практическая работа: отварной картофель. | 1 |

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| 88 | Сервировка стола к ужину: отварной картофель. | 1 |
| 89 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 90 | Приготовление ужина. Практическая работа: каша на воде. | 1 |
| 91 | Сервировка стола к ужину: каша. | 1 |
| 92 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 93 | Приготовление ужина. Практическая работа: каша на молоке. | 1 |
| 94 | Сервировка стола к ужину: каша. | 1 |
| 95 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 96 | Приготовление ужина. Практическая работа: картофельное пюре. | 1 |
| 97 | Сервировка стола к ужину: картофельное пюре. | 1 |
| 98 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении запеканки из круп: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря. | 1 |
| 99 | Приготовление ужина. Практическая работа: запеканка. | 1 |
| 100 | Сервировка стола к ужину: запеканка. | 1 |
| Уборка территории | | 5 |
| 101 | Работа дворника на прилегающей к Центру территории. Наблюдение за работой дворника на улице. | 1 |
| 102 | Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега. | 1 |
| 103 | Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. | 1 |
| 104 | Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега. | 1 |
| 105 | Хранение инвентаря для уборки снега. | 1 |
| Уход за вещами | | 30 |
| 106 | Ручная стирка. Определение необходимости стирки. | 1 |
| 107 | Сортировка белья по цвету (чёрное-белое). | 1 |
| 108 | Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж). | 1 |
| 109 | Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда). | 1 |
| 110 | Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы). | 1 |
| 111 | <i>Ручная стирка белья.</i> Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия. | 1 |
| 112 | Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. | 1 |
| 113 | Наполнение емкости водой. Температурный режим. Определение температуры воды для стирки. Термометр. | 1 |
| 114 | Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. | 1 |
| 115 | Практическая работа: ручная стирка (наполнение ёмкости водой, выбор моющего средства, замачивание). | 1 |
| 116 | Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку). Детские вещи. | 1 |
| 117 | <i>Машинная стирка.</i> Автоматическая машинка для стирки белья. | 1 |
| 118 | Узнавание (различение) составных частей стиральной машины. | 1 |
| 119 | Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. | 1 |
| 120 | Установка программы (температурного режима). | 1 |
| 121 | Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества. | 1 |
| 122 | Закладывание белья в машину. | 1 |
| 123 | Стирка цветных х/б вещей (детские вещи). | 1 |
| 124 | Вынимание белья из машины. | 1 |
| 125 | Вывешивание белья для просушки. | 1 |
| 126 | Мытье (сушка) машины. | 1 |

| | | |
|--|---|-----------|
| 127 | <i>Глажение утюгом.</i> Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). | 1 |
| 128 | Соблюдение последовательности действий при глажении белья. | 1 |
| 129 | <i>Уход за одеждой.</i> Складывание вещей на длительное хранение (на лето). | 1 |
| 130 | <i>Уход за обувью.</i> Определение необходимости чистки обуви (замша и нубук). | 1 |
| 131 | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. | 1 |
| 132 | Знание (различение) средств для чистки обуви. | 1 |
| 133 | Выбор спец. средства для чистки обуви. | 1 |
| 134 | Соблюдение последовательности действий при чистке обуви спец. средствами. | 1 |
| 135 | Практическая работа: чистка обуви спец. средствами. | 1 |
| Уборка помещения | | 30 |
| 136 | Узнавание (различение) чистого и грязного помещения. | 1 |
| 137 | <i>Уборка мебели.</i> Виды мягкой мебели, требующие сухой чистки поверхности. Санитарно-гигиенические требования к уборке. | 1 |
| 138 | Выбор одежды, инвентаря, средств для сухой чистки мебели. Соблюдение последовательности действий при уборке. | 1 |
| 139 | Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы. | 1 |
| 140 | <i>Уборка пола.</i> Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (уборка пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения. | 1 |
| 141 | Виды полов (покрытия полов). Ламинат. | 1 |
| 142 | Соблюдение последовательности действий при подметании и мытье ламината. | 1 |
| 143 | Правила ТБ при подметании и мытье ламината. Выбор инвентаря. | 1 |
| 144 | Практическая работа. Подметание и мытье ламината. | 1 |
| 145 | Виды полов (покрытия полов). Паркетная доска. | 1 |
| 146 | Соблюдение последовательности действий при уборке пола, покрытого паркетной доской. | 1 |
| 147 | Правила ТБ при подметании и мытье пола, покрытого паркетной доской. Выбор инвентаря. | 1 |
| 148 | Практическая работа. Уборка пола, покрытого паркетной доской. | 1 |
| 149 | Пылесос (с Аква фильтром). Различение основных частей пылесоса. | 1 |
| 150 | Правила ТБ при работе с пылесосом (с Аква фильтром). Подготовка пылесоса к работе. | 1 |
| 151 | Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. | 1 |
| 152 | Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с Аква фильтром). | 1 |
| 153 | Чистка пылесоса (с Аква фильтром) после уборки. | 1 |
| 154 | Пылесос (с турбо щёткой). Различение основных частей пылесоса. | 1 |
| 155 | Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. | 1 |
| 156 | Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. | 1 |
| 157 | Практическая работа. Чистка поверхности пылесосом (с турбо щёткой). | 1 |
| 158 | Чистка пылесоса (с турбо щёткой) после уборки. | 1 |
| 159 | <i>Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей.</i> Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды. | 1 |
| 160 | Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей. | 1 |
| 161 | Практическая работа: мытье стеклянных вещей. | 1 |
| <i>Мелкий ремонт.</i> Правила ТБ при выполнении ремонтных работ. | | |
| 162 | Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки. | 1 |
| 163 | Выполнение ремонтных работ. Пришивание вешалки. | 1 |
| 164 | Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва. | 1 |
| 165 | Выполнение ремонтных работ. Зашивание распоротого шва. | 1 |
| Уборка территории | | 5 |

| | | |
|-----|---|---|
| 166 | Нахождение дворника на прилегающей территории, обращение к нему с просьбой. | 1 |
| 167 | Самостоятельный выбор инвентаря и спецодежды для уборки территории. | 1 |
| 168 | Уборка территории: сгребание травы и листьев. | 1 |
| 169 | Уборка территории: сгребание травы и листьев. | 1 |
| 170 | Уход за уборочным инвентарем. | 1 |