

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6
от 30.05.2025 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УР

 /Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 Бабкина Н.Н.
Приказ № 9/1 от 18.07.2025 г.



Рабочая программа учебного предмета
«Домоводство»

Учитель Матяш Тамара Владимировна,
I квалификационная категория

Класс 7 «А»

Всего часов в год 170

Всего часов в неделю 5

Срок реализации 1 год

пгт. Тёткино, 2025 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа учебного предмета разработана на основе следующих документов:

1. Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273 ФЗ.
2. Приказ Министерства образования РФ № 1599 от 19.12.2014г. «Об утверждении ФГОС обучающихся с интеллектуальными нарушениями»;
3. Приказ Министерства просвещения № 1026 от 24.11.2022 г. «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
4. Приказ министерства просвещения РФ от 21 сентября 2021 г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников» с изменениями, внесенными приказом Минпросвещения России от 21 февраля 2024г. №119;
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
7. АООП УО (вариант 2) ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
8. Учебный план АООП УО (вариант 2) V-IX классов на 2025-2026 учебный год ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»;
9. Положение об адаптированной рабочей программе учебного предмета ОКОУ «Тёткинская школа-интернат».

Учебный предмет «Домоводство» является частью предметной области «Окружающий мир», реализуется в 5 – 9 классах.

Цели образовательно-коррекционной работы с учетом специфики учебного предмета: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачами программы являются:

- 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:

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.

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.

Описание места учебного предмета в учебном плане: Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с АООП (2 вариант) интерната рассчитана на 34 учебных недели, 170 часов по 5 часов в неделю.

Интеграция с другими предметами с учётом общих целей изучения курса, определённых Федеральным государственным стандартом «Окружающий социальный мир», «Человек».

Цели образовательно-коррекционной работы с учетом специфики учебного предмета: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачами программы являются:

- 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:

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.

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.

Описание места учебного предмета в учебном плане: Рабочая программа по предмету «Домоводство» в соответствии с АООП (2 вариант) интерната рассчитана на 34 учебных недели, 170 часов по 5 часов в неделю.

Интеграция с другими предметами с учётом общих целей изучения курса, определённых Федеральным государственным стандартом «Окружающий социальный мир», «Человек».

Требования к результатам освоения учебного предмета

Ожидаемые личностные результаты:

- проявление устойчивого интереса к взаимодействию со знакомым взрослым;
- формирование потребности в общении со знакомым взрослым и включение в коммуникативную ситуацию при использовании вербальных и невербальных средств общения;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- развитие социально-эмоционального участия в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

Возможные предметные результаты:

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

Основное содержание учебного предмета

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

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.

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 солонок и ваз, расставление блюд.

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. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком). 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. 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.

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.

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.

Календарно-тематическое планирование, 7 «А» класс

№ п/п	Тема урока	Дата проведения	
1	Работы во дворе, на огороде, в саду летом		
2	Работы во дворе, на огороде, в саду осенью		
3	Что нам осень принесла?		
4	Сбор урожая		
5	Уборка территории. Беседа «Правила безопасности при уборке территории»		
6	Уборка территории. «Инвентарь для уборки территории. Выбор инвентаря. Хранение инвентаря. Правила безопасности при работе с инвентарем».		
7	Уборка территории (сгребание листьев и травы)		
8	Экскурсия в кабинет домоводства. Техника безопасности.		
9	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.		
10	Кухонная посуда, кухонные принадлежности		
11	Узнавание (различение) заготовок из фруктов и ягод (варенье, джем, желе, компот, желе)		
12	Соблюдение последовательности действий при приготовлении киселя.		
13	Узнавание (различение) заготовок из овощей. Заготовки из овощей.		
14	Соблюдение последовательности действий		

	при приготовлении малосольных огурцов.		
15	Как приготовить салат из свежих овощей. Какие продукты нужно взять.		
16	Соблюдение последовательности действий при приготовлении овощного салата из свежих овощей.		
17	Узнавание (различение) заготовок из грибов. Заготовки из грибов.		
18	Узнавание (различение) бобовых (кукуруза, горошек, фасоль). Заготовки бобовых.		
19	Узнавание (различение) бобовых. Заготовки из бобовых (консервированная фасоль, горошек, кукуруза)		
20	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка		
21	Узнавание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды.		
22	Мытье посуды (стаканы, чашки, бокалы)		
23	Мытье посуды (тарелки, ложки, вилки, салатницы)		
24	Рациональное размещение посуды в кухонном шкафу.		
25	Различение бытовых приборов по назначению (СВЧ).		
26	Знание правил техники безопасности при пользовании СВЧ. Соблюдение последовательности действий при пользовании СВЧ		
27	Выбор места совершения покупок (магазин Бакалея).		
28	Нахождение нужного товара в магазине		
29	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы		
30	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		
31	Раскладывание продуктов в места хранения.		
32	Экскурсия в бакалейный магазин.		
33	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.		
34	Различение (узнавание) сезонной одежды и обуви, головных уборов.		
35	Уход за одеждой. Складывание вещей на длительное хранение (на зиму).		

36	Уход за одеждой осенью (чистка, сушка)		
37	Уход за обувью осенью. Определение необходимости чистки обуви (замша, нубук)		
38	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.		
39	Знание (различение) средств для чистки обуви. Выбор средства для чистки обуви.		
40	Чистка обуви		
41	Дом, в котором я живу.		
42	Представление о назначении комнат, помещений в доме.		
43	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.		
44	Уход за жилищем. Правила повседневной уборки.		
45	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.		
46	Практическая работа: сухая чистка поверхности мебели. Оценка результата работы		
47	Ручная стирка. Определение необходимости стирки.		
48	Сортировка белья по цвету (таблица цветов).		
49	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная ткань и трикотаж).		
50	Сортировка вещей по назначению (повседневная и праздничная одежда).		
51	Сортировка по предметам одежды (платья, юбки, брюки, костюмы).		
52	Ручная стирка белья. Санитарно-гигиенические требования к ручной стирке. Инвентарь, средства, практические действия.		
53	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.		
54	Узнавание (различение) моющих средств. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.		
55	Практическая работа: ручная стирка (застирывание, полоскание, отжимание, вывешивание белья на просушку).		
56	Узнавание (различение) круп, требующих обработки (греча, рис, пшено).		
57	Узнавание (различение) мучных изделий, требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия- макароны).		
58	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Санитарно-		

	гигиенические требования и правила ТБ при приготовлении пищи. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи		
58	Соблюдение последовательности действий при приготовлении отварных макарон: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря		
60	Приготовление ужина. Практическая работа: отварные макароны.		
61	Сервировка стола к ужину: отварные макароны.		
62	Бутерброды. Виды бутербродов (холодные и горячие)		
63	Приготовление холодных бутербродов. Инструктаж по ТБ.		
64	Приготовление горячих бутербродов. Инструктаж по ТБ.		
65	Чай. Заваривание чая в пакетиках. ТБ при работе с кипятком.		
66	Правила заваривания рассыпного чая.		
67	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.		
68	Различение бытовых приборов по назначению (миксер).		
69	Знание правил техники безопасности при пользовании миксером.		
70	Соблюдение последовательности действий при пользовании миксером		
71	Мытьё миксера после использования. Хранение миксера		
72	Помощники в доме: чайники, виды чайников, их назначение в хозяйстве.		
73	Электрический чайник. Техника безопасности при использовании электрического чайника, включение и выключение. Мытьё и хранение чайника после использования.		
74	Выбор места совершения покупок (магазин Булочная-кондитерская).		
75	Нахождение нужного товара в магазине		
76	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание на весы		
77	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		

78	Раскладывание продуктов в места хранения.		
79	Экскурсия в Булочную-кондитерскую.		
80	Расчётные операции в магазине. Использование банковских карт.		
81	Работа дворника на прилегающей к школе территории.		
82	Узнавание (различение) инвентаря и спецодежды, предназначенного для уборки снега.		
83	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, сгребание снега.		
84	Практическая работа. Уборка снега: сгребание снега, перебрасывание снега.		
85	Хранение инвентаря для уборки снега.		
86	Узнавание (различение) чистого и грязного помещения.		
87	Уборка пола. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений (мытьё пола). Соблюдение правил ТБ при уборке помещения		
88	Виды полов (покрытия полов). Линолеум. Соблюдение последовательности действий при мытье и подметании линолеума.		
89	Практическая работа. Мытьё и подметание линолеума		
90	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.		
91	Правила ТБ при работе с пылесосом. Подготовка пылесоса к работе. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.		
92	Машинная стирка. Автоматическая машинка для стирки белья.		
93	Узнавание (различение) составных частей стиральной машины.		
94	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.		
95	Установка программы (температурного режима). Выбор средства для стирки. Отмеривание необходимого количества.		
96	Закладывание белья в машину. Вынимание белья из машины. Вывешивание белья для просушки.		
97	Мытьё (сушка машины)		
98	Глажение утюгом. Узнавание (различение) составных частей утюга (подошва, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).		
99	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.		

100	Различение (узнавание) предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож)		
101	Различение (узнавание) для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)		
102	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды для приготовления пищи: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка		
103	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка)		
104	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке кухонных принадлежностей: очищение, замачивание, намыливание посуды моющим средством, ополаскивание, сушка		
105	Хранение посуды и кухонных принадлежностей.		
106	Различение бытовых приборов по назначению (холодильник, морозильный ларь)		
107	Знание правил техники безопасности при пользовании холодильником, морозильным ларем		
108	Правила хранения продуктов в холодильнике и морозильном ларе		
109	Уход, мытье, размораживание холодильника, морозильного ларя		
110	Составление меню обеда на день.		
111	Составление меню ужина на день.		
112	Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину		
113	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из картофеля: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (кастрюля, дуршлаг, тарелка), мытьё картофеля		
114	Практическая работа: отварной картофель.		
115	Соблюдение последовательности действий при приготовлении картофельного пюре: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря		
116	Практическая работа: картофельное пюре		
117	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на воде:		

	выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.		
118	Практическая работа: каша на воде		
119	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюд из круп на молоке: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря.		
120	Практическая работа: каша на молоке		
121	Выбор места совершения покупок (магазин Одежды).		
122	Нахождение нужного товара в магазине		
123	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		
124	Ролевая игра «Магазин одежды»		
125	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы».		
126	Выбор места совершения покупок (магазин Супермаркет).		
127	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине		
128	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		
129	Выбор места совершения покупок (Аптека).		
130	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: передача денег, карты скидок кассиру, получение чека и сдачи.		
131	Сезонная одежда и обувь. Уход за одеждой и обувью весной.		
132	Внешний вид.		
133	Уход за одеждой. Ремонт одежды.		
134	Узнавание и выбор инструментов для ремонта одежды (нитки, иглолка, ножницы)		
135	Соблюдение правил безопасности при выполнении действий по ремонту одежды		
136	Соблюдение последовательности действий при ремонте одежды		
137	Практикум по ремонту одежды (пришивание пуговиц)		
138	Практикум по ремонту одежды (починка, штопка)		
139	Практикум по ремонту одежды (пришивание петли для вешалки)		
140	Повторение и закрепление по теме ручная стирка.		

141	Повторение и закрепление по теме машинная стирка		
142	Повторение и закрепление по теме глажение утюгом		
143	Уборка зеркальных и стеклянных поверхностей. Правила ТБ при мытье стеклянных поверхностей. Выбор инвентаря, средств, спецодежды.		
144	Соблюдение последовательности действий при мытье мелких стеклянных вещей.		
145	Практическая работа: мытьё стеклянных вещей.		
146	Комнатные цветы.		
147	Уход за комнатными цветами.		
148	Уборка территории (сгребание листьев и травы)		
149	Повторение и закрепление по теме уборка мебели.		
150	Повторение и закрепление по теме уборка пола		
151	Повторение и закрепление по теме Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож)		
152	Повторение и закрепление по теме узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).		
153	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.		
154	Повторение и закрепление по теме обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению		
155	Повторение и закрепление по теме знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.		

156	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.		
157	Повторение и закрепление по теме знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.		
158	Повторение и закрепление по теме выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.		
159	Повторение и закрепление по теме выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.		
160	Повторение и закрепление по теме обработка продуктов, мытье продуктов, чистка овощей, резание ножом, нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами), натирание продуктов на тёрке.		
161	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при варке продукта.		
162	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при жарке продукта		
163	Повторение и закрепление по теме планирование покупок, выбор места совершения покупок.		
164	Повторение и закрепление по теме ориентация в расположении отделов магазина, кассы, нахождение нужного товара в магазине		
165	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при взвешивании товара		
166	Повторение и закрепление по теме соблюдение последовательности действий при расчете на кассе		
167	Повторение и закрепление по теме раскладывание продуктов в места хранения.		
168	Повторение и закрепление по теме расчётные операции в магазине, использование банковских карт.		
169	Инструктаж по ОТ и ТБ по безопасности в летний период.		
170	Итоговое занятие		