

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья «Общеобразовательная школа-
интернат № 5»

РАССМОТРЕНО

методическим объединением
учителей предметников



О.В. Отчик

Протокол №1
от «26» августа 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР



Вострикова А.А.

Протокол №1
от «26» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ГКОУ АО «ОШИ 5»



А.Н. Рыбин

Приказ № 136
от «29» августа 2024 г.

Рабочая программа по учебному предмету

«Домоводство»

12 «Г» класса

2024-2025 учебный год

Составитель: Изекенова И.Х.
учитель первой
квалификационной категории

Астрахань, 2024

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026. ФАООП УО (вариант 2) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимые правил техники безопасности.
- применение полученных знаний на практике;
- развивать функциональную грамотность в процессе изучения предмета

Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках «Домоводство»

2. Гражданского воспитания:

2.1. Готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;

2.2. Активное участие в жизни семьи, образовательной организации, местного сообщества, родного края, страны; – неприятие любых форм

экстремизма, дискриминации; понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;

2.3. Представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

2.4. Готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи.

3. Духовно-нравственного воспитания:

3.2. Готовность оценивать своё поведение, в том числе речевое, и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;

3.3. Активное неприятие асоциальных поступков;

3.4. Свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства

6. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

6.1. Осознание ценности жизни;

6.2. Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);

6.4. Соблюдение правил безопасности, в том числе навыки безопасного поведения в интернет - среде в процессе школьного образования;

6.5. Способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;

6.6. Умение принимать себя и других, не осуждая;

6.8. Сформированность навыков рефлексии;

6.9. Признание своего права на ошибку и такого же права другого человека;

7. Трудового воспитания:

7.1. Установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города, края) технологической и социальной направленности,

7.2. Способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

7.3. Интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода;

7.4. Уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его усвоения обучающимися.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний, умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Программа построена с учетом принципов системности, научности, доступности.

Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития учащихся.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный план ГУ ОУ АО «ОШИ №5» рассчитан на 34 учебные недели, 6 часов в неделю, 204 часа.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Итого
	Количество часов				
12	54	42	60	48	204

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учащиеся с умеренной и тяжёлой степенью умственной отсталости могут достичь следующих результатов обучения:

1. Умение принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.
2. Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи и др.
3. Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.

Содержание учебного предмета

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при покупке товара. 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 (при наличии), 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 и др.). 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 и др.). 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.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда. 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. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время,

перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

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.

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 интерьер 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 территории

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

Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Ча- сы	Дата
	I четверть 54 часа		
1	Различение одежды по видам. Называние и различение одежды по видам.	1	
2	Школьная одежда. Правила хранения школьной одежды.	1	
3	Различение одежды и обуви по сезонам.	1	
4	Одежда осенняя, виды осенней одежды и обуви.	1	
5	Осенняя одежда и обувь. Правила ухода за осенней одеждой и обувью.	1	
6	Правила стирки осенней одежды.	1	
7	Глажение осенней одежды.	1	
8	Практическая работа. Стирка и глажение осенней одежды.	1	
9	Знакомство с профессиями. Профессии работников магазина.	1	
10	Экскурсия в магазин. «Кто работает в магазине».	1	
11	Планирование покупок на день, на неделю. Список покупок.	1	
12	Планирование покупок на месяц.	1	
13	Виды магазинов. Рынок, магазин, гипермаркет, супермаркет.	1	
14	Гипермаркет и супермаркет. Гипермаркет «Окей».	1	
15	Отделы гипермаркета. Хлебобулочный отдел.	1	
16	Отделы гипермаркета. Молочный отдел.	1	
17	Электронные весы. Правила взвешивания.	1	
18	Касса и ее расположение в магазине. Правила поведения на кассе.	1	
19- 20	Практическая работа. Покупка товара в отделе «Продукты» гипермаркете.	2	
21	Знакомство с профессиями. Рабочие профессии.	1	
22	Как выбрать профессию. Профессия «Дворник».	1	
23	Инвентарь для уборки территории.	1	
24	Знание и соблюдение правила уборки территории,	1	
25	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1	
26	Уборка территории. Практическая работа	1	

27	Знакомство с профессиями «Официант».	1	
28	Обращение с посудой, различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	1	
29	Сервировка стола, раскладывание столовых приборов и посуды.	1	
30	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	
31	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей.	1	
32	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	
33	Знакомство с профессиями. Рабочие профессии.	1	
34	Профессия кухонного работника.	1	
35	Здоровый образ жизни. Рациональное питание.	1	
36	Режим питания – завтрак, обед, полдник, ужин	1	
37	Приготовление пищи. Санитарно-гигиенические требования.	1	
38	Знакомство с рецептами, кулинарные рецепты.	1	
39	Значение яиц в питании человека. Определение категории яиц.	1	
40	Экскурсия в продуктовый магазин, выбор и покупка яиц 1 категории.	1	
41	Повторение: яйцо: состав яйца, форма, цвет.	1	
42	Виды вареного яйца (вкрутую, всмятку, в мешочек)	1	
43	Отваривание яйца.	1	
44	Правила пользования и техника безопасности с электрической и газовой плитой.	1	
45	Практическая работа: приготовление яйца пашот.	1	
46	Практическая работа: приготовление яйца пашот,	1	
47	Практическая работа: приготовление омлета на сковороде.	1	
48	Практическая работа: приготовление омлета на сковороде.	1	
49	Практическая работа: приготовление омлета в духовке.	1	
50	Практическая работа: приготовление омлета в духовке .	1	
51	Открытые бутерброды (урок –практикум).	2	
52	Горячие бутерброды (урок – практикум)	2	

II четверть 42 часа			
1	Одежда зимняя, виды зимней одежды и обуви, различение зимней одежды и обуви.	1	
2	Зимняя одежда и обувь, правила ухода за зимней одеждой и обувью.	1	
3	Правила стирки зимней одежды.	1	
4	Глажение зимней одежды, название правила глажения одежды.	1	
5	Практическая работа. Стирка и глажение осенней одежды.	1	
6	Практическая работа. Стирка и глажение осенней одежды.	1	
7	Виды магазинов.	1	
8	Магазин «Канцелярские товары», товары, представляемые в магазине.	1	
9	Поход в магазин. Экскурсия.	1	
10	Расчёт на кассе.	1	
11	Места хранения покупок дома, правила распаковки товара и продуктов.	1	
12	Места хранения покупок дома, правила распаковки товара и продуктов.	1	
13	Уборка помещения, название и назначение предметов мебели в классной комнате.	1	
14	Инвентарь для уборки класса. Уход за инвентарем и его хранение.	1	
15	Виды уборки. Сухая уборка и влажная уборка.	1	
16	Уборка пола в классе. Практическая работа.	1	
17	Уборка пола. Последовательность действий при мытье пола.	1	
18	Практическая работа. Влажная уборка.	1	
19	Рабочие профессии. Профессия кухонного работника. Профессия «посудомойщик».	1	
20	Экскурсия в столовую, наблюдение за работой посудомойщицы.	1	
21	Различение чистой и грязной посуды.	1	
22	Моечное оборудование. Посудомоечная машина, использование, правила эксплуатации.	1	
23	Сервировка стола, раскладывание столовых приборов и посуды.	1	
24	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду.	1	
25	Молоко, полезные свойства молока, правила и сроки хранения молока.	1	
26	Блюда, приготовленные на молоке и из молока.	1	

27	Крупы: виды, полезные свойства круп, правила и сроки хранения.	1	
28	Каши быстрого приготовления.	1	
29	Правила пользования и техника безопасности с электрической и газовой плитой.	1	
30	Блюда из молочных продуктов - сырники.	1	
31	Практическая работа: блюда из молочных продуктов - сырники.	1	
32	Практическая работа: блюда из молочных продуктов - сырники.	1	
33	Блюда из молочных продуктов - запеканка.	1	
34	Блюда из молочных продуктов – запеканка.	1	
35	Практическая работа: блюда из молочных продуктов -запеканка.	1	
36	Практическая работа: блюда из молочных продуктов -запеканка.	1	
37	Блюда из молочных продуктов - манник.	1	
38	Блюда из молочных продуктов - манник.	1	
39	Сервировка праздничного стола, выбор посуды, приборов для праздничного стола.	1	
40	Сервировка праздничного стола, выбор посуды, приборов для праздничного стола.	1	
41	Новогоднее чаепитие, сервировка праздничного стола.	1	
42	Новогоднее чаепитие, сервировка праздничного стола.	1	
III четверть 60часов			
1	Различение одежды и обуви по сезонам.	1	
2	Одежда зимняя, виды зимней одежды и обуви, название и различие зимней одежды и обуви.	1	
3	Стиральная машинка. Виды стирки.	1	
4	Практическая работа. Стирка зимней одежды.	1	
5	Знакомство с рабочими профессиями. Знакомство с профессией Прачка.	1	
6	Экскурсия в прачечную. Наблюдение за работой прачки.	1	
7	Утюг. Парогенератор. Соблюдение ТБ при работе с утюгом, парогенератором.	1	
8	Последовательность действий при глажении белья.	1	
9	Глажение одежды. Урок-практикум.	1	

10	Глажение одежды. Урок-практикум.	1	
11	Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц, зашивание распоровшегося шва.	1	
12	Пришивание пуговиц, зашивание распоровшегося шва.	1	
13	Планирование покупок, выбор места совершения покупок.	1	
14	Ориентация в расположении отделов магазина. Нахождение нужного товара в магазине.	1	
15	Соблюдение последовательности действий при покупке товара на развес.	1	
16	Соблюдение последовательности действий при покупке товара на развес.	1	
17	Соблюдение последовательности действий при расчёте на кассе.	1	
18	Раскладывание продуктов в места хранения.		
19	Продуктовые магазины. Отделы продуктового магазина.	1	
20	Отделы магазина. Продукты питания.	1	
21	Отдел фруктов и овощей.	1	
22	Отдел замороженных продуктов.	1	
23	Узнавание и называние отдела замороженных продуктов	1	
24	Отдел товаров для животных. Корм для животных.	1	
25	Отдел бытовой химии. Дезинфекция.	1	
26	Отдел бытовой химии. Дезинфекция	1	
27	Экскурсия в супермаркет. Расположение товаров в магазине.	1	
28	Покупка товара в отделе «Хозяйственные товары»		
29-30	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	2	
31	Различение основных частей пылесоса. Функциональное назначение пылесоса и правила работы с ним.	1	
32	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом:	1	
33	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом:	1	
34	Практическая работа. Уборка кабинета ритмики с использованием пылесоса.	1	
35	Практическая работа. Уборка кабинета ритмики с использованием пылесоса.	1	
36	Выполнение предметно- практических действий.	1	

37	Уборка пола в классе. Подметание. Практическая работа.	1	
38	Практическая работа. Протирание пыли с цветов.	1	
39	Протирание подоконников в коридорах школы. Практическая работа	1	
40	Протирание подоконников в коридорах школы. Практическая работа	1	
41	Знакомство с профессией «Технический работник»	1	
42	Предметно - практические действия Уборка коридоров	1	
43-44	Предметно - практические действия Уборка класса, коридора.	2	
45	Сервировка стола: выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	1	
46	Обращение с бытовыми приборами, различение бытовых приборов по назначению		
47	Обращение с бытовыми приборами, различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, холодильник и др.).	1	
48	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	
49	Значение изделий из теста в питании человека.	1	
50	Профессии: помощник повара.	1	
51	Виды изделий из теста. Тесто: виды теста, состав теста.	1	
52	Практическая работа: приготовление блюд из теста- пицца.	1	
53	Виды теста и их основные характеристики, изделия из разных видов теста.	1	
54	Виды теста и их основные характеристики, изделия из разных видов теста.	1	
55	Бездрожжевое тесто, изделия из бездрожжевого теста.	1	
56	Практическое занятие. Приготовление пиццы.	1	
57	Практическое занятие. Изделие из бездрожжевого теста.	1	
58	Слоеное тесто, виды слоеного теста, изделия из слоеного теста.	1	
59	Практическое занятие. Приготовление сосиски в тесте.	1	
60	Практическое занятие. Приготовление сосиски в тесте.	1	
IV четверть 48 часов			
1	Различение одежды и обуви по сезонам.	1	
2	Одежда весенняя, виды весенней одежды и обуви	1	

3	Стиральная машинка. Сортировка белья при машинной стирке.	1	
4	Практическая работа. Стирка весенней одежды.	1	
5	Ремонт одежды. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету.	1	
6	Пришивание пуговиц урок-практикум.	1	
7	Пришивание пуговиц урок-практикум.	1	
8	Ремонт одежды, Практическая работа.	1	
9	Ремонт одежды, Практическая работа.	1	
10	Ремонт одежды, Практическая работа.	1	
11	Виды магазинов. Рынок, магазин Гипермаркет	1	
12	Различие торговой точки: магазин, рынок.	1	
13	Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	1	
14	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	
15	Виды магазинов. Рынок, магазин Гипермаркет	1	
16	Виды магазинов. Рынок, магазин Гипермаркет	1	
17	Экскурсия на рынок «Татар базар»	1	
18	Экскурсия на рынок «Татар базар»	1	
19	Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке.	1	
20	Инвентарь для уборки мусора на пришкольном участке. Веник, лопата, ведро.	1	
21	Уборка мусора на пришкольном участке.	1	
22	Правила ухода и хранения инвентаря. Выполнение работы по показу учителя.	1	
23	Соблюдение ТБ при работе с инструментами.	1	
24	Практическая работа. Работа на пришкольном участке.	1	
25	Сервировка стола: выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к празднику.	1	
26	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	
27	Сервировка стола к ужину.	1	
28	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	1	

29	Значение пищи в жизни человека. Разнообразие продуктов питания. Режим питания.	1	
30	Виды супов (супы быстрого приготовления), бульонов.	1	
31	Посуда и инвентарь, используемые для приготовления первых блюд.	1	
32	Виды бульонов, технология приготовления бульона.	1	
33	Выбор продуктов для приготовления бульона.	1	
34	Технология приготовления первых блюд из мяса, рыбы, грибов, овощей, молока.		
35	Оформление и подача супов. Условия и сроки хранения первых блюд.	1	
36	Практическая работа: суп быстрого приготовления (куриный со звездочками).	1	
37	Практическая работа: приготовление супа с фрикадельками из полуфабрикатов.		
38	Практическая работа: приготовление супа с фрикадельками из полуфабрикатов.	1	
39	Практическая работа: приготовление щей на мясном бульоне.	1	
40	Практическая работа: приготовление щей на мясном бульоне.	1	
41	Практическая работа: приготовление рассольника на мясном бульоне.	1	
42	Практическая работа: приготовление рассольника на мясном бульоне.	1	
43	Дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста.	1	
44	Технология приготовления дрожжевого теста.	1	
45	Виды теста их основные характеристики.	1	
46	Практическое занятие. Изделие из дрожжевого теста. Приготовление пирожков с яблоками.	1	
47	Практическое занятие. Изделие из дрожжевого теста.	1	
48	Практическое занятие. Изделие из теста.	1	

Описание материально-технического обеспечения

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861766

Владелец Рыбин Александр Николаевич

Действителен с 21.03.2024 по 21.03.2025