

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Кировградская школа-интернат, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы»**

Принято:
Педагогическим советом школы
Протокол заседания
№ 1 от «25» 08.2025г.

Утверждаю
Директор Николай Геннадьевич Паршунин
Приказ № 12 от «26» 08.2025г.



**Рабочая программа
Предметная область: Окружающий мир
«Домоводство»
8 «В» класс**

Составитель программы:
Летушова Н.В.
учитель-дефектолог

Структура рабочей программы

- 1) Пояснительная записка.
- 2) Содержание учебного предмета.
- 3) Планируемые результаты освоения программы по предмету
- 4) Тематическое планирование.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по образовательному предмету «Домоводство» для обучающихся 8В класса разработана на основе нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с нарушением интеллекта ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат», вариант 2;
4. Учебный план ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат» на 2025-2026 учебный год.

Программа рассчитана на 1 год обучения, 170 часов (5 раз в неделю).

Цель обучения является повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

2. Содержание учебного предмета.

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

При изучении раздела «Покупки» обучающиеся знакомятся с планированием покупок, выбором места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приkleивание 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.

При изучении раздела «Обращение с кухонным инвентарем» обучающиеся знакомятся с посудой. Различие 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.

При изучении раздела «Приготовление пищи» рассматриваются следующие темы: знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание 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, снимание котлет.

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

Раздел «Уборка помещения и территории» включает темы: 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, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё 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.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1	Покупки	11
2	Обращение с кухонным инвентарем	28
3	Приготовление пищи	56
4	Уход за вещами	36
5	Уборка помещения и территории	39
	ИТОГО:	170

3. Планируемые результаты освоения программы по предмету

Результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты освоения учебного предмета «Домоводство» включают:

1. Основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
2. Работа в коллективе (ученик–ученик);
3. Слушание и понимание инструкции педагога;
4. Обращение за помощью и принятие помощи педагога;
5. Владение правилами поведения в учебной ситуации;
6. Уважительное отношение к окружающим: взрослым, детям.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство».

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения обязанности, связанные с выполнением повседневных дел дома:

1. Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;
2. Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
3. Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
4. Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Сформированность базовых учебных действий (Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся направлена на развитие способности у детей овладевать содержанием адаптированной основной образовательной программой общего образования для обучающихся с нарушением интеллекта (вариант 2).

Группа БУД	Учебные действия и умения.
1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.	<ul style="list-style-type: none"> - Входить и выходить из учебного помещения со звонком; - Ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью; - Адекватно использовать ритуалы школьного поведения - организовывать рабочее место; - Принимать цели и произвольно включаться в деятельность; - Следовать предложенному плану и работать в общем темпе; - Передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения.
2.Формированиеучебногоповедения:	<ul style="list-style-type: none"> - Направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание): <ul style="list-style-type: none"> - Умение выполнять инструкции педагога: - Использование по назначению учебных материалов: <ul style="list-style-type: none"> - Умение выполнять действия по образцу и по подражанию:
3.Формированиеумения выполнять задание:	<p><i>1)в течение определенного периода времени:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -способен удерживать произвольное внимание на выполнении посильного задания 3-4 мин. <p><i>2)от начала до конца:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -при организующей, направляющей помощи способен выполнить посильное задание от начала до конца. <p><i>3)с заданными качественными параметрами:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -ориентируется в качественных параметрах задания
4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.	<ul style="list-style-type: none"> - Ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога; - Выстраивает алгоритм предстоящей деятельности(словесный или наглядный план) с помощью педагога.

Тематическое планирование.

<i>№</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Программное содержание</i>	<i>Виды деятельности обучающихся</i>
<i>Уборка территории</i>				
1	Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем.	1	Формирование умений и навыков пользования инвентарем при уборке территории от мусора, листвы, снега.	Подметание территории, сгребание травы и листьев, уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
2	Уборка бытового мусора на территории школы.	1		
3	Подметание территории школы.	3		
4				
5				
6	Сгребание травы и листьев.	3		
7				
8				
9	Уход за уборочным инвентарем.	1		
<i>Покупки</i>				
10	Покупки. Планирование покупок.	1	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. Раскладывание продуктов в места хранения из сумки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	Работа с предметными и сюжетными картинками. Выполнение игровых заданий и упражнений. Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Сюжетно-ролевые игры.
11	Составление списка продуктов.	1		
12	Расчет денег при планировании покупок.	1		
13	Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	1		
14	Выбор места совершения покупок.	1		
15	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1		
16	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	1		
17	Нахождение нужного товара в магазине.	1		
18	Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	1		
19	«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	2		
20				
<i>Обращение с кухонным инвентарем и посудой</i>				

21	Кухонный инвентарь. Посуда.	1	Обращение с посудой. Различие предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска) Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	Работа с предметными и сюжетными картинками: различение предметов посуды, кухонного инвентаря , бытовых приборов для приготовления пищи и их назначение; Просмотр презентаций. Практические упражнения. Работа по алгоритмам. Беседа. Инструктажи ТБ при работе с инвентарём. Практическая работа: чистка и мытье посуды.
22	Предметы посуды для сервировки стола.	1		
23	Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	1		
24	Кухонная посуда.	1		
25	Виды кухонной посуды.	1		
26	Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	1		
27	Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	1		
28	Очищение остатков пищи с посуды.	1		
29	Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	1		
30	Средства и приспособления для мытья посуды.	1		
31	Организация рабочего места при мытье посуды.	1		
32	Этапы мытья посуды	1		
33	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	1		
34	Практическая работа. Мытье посуды.	1		
35	Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	1		
36	Кухонные принадлежности. Тёрка.	1		
37	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании тёркой.	1		
38	Кухонные принадлежности. Овощечистка.	1		
39	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании овощечисткой.	1		
40	Кухонные принадлежности. Открывалка.	1		
41	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании открывалкой.	1		
42	Назначение кухонных принадлежностей.	1		
43	Уход за кухонными принадлежностями.	1		
44	Бытовые приборы. Блендер.	1		

45	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (блендером)	1		
46	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором (блендером)	1		
47	Мытье бытовых приборов.	1		
48	Хранение посуды и бытовых приборов.	1		

Приготовление пищи

49	Приготовление блюда.	1	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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	Работа с предметными и сюжетными картинками. Работа с презентациями. Работа по алгоритмам. Практические упражнения: - выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда; - обработка продуктов: мытье, чистка продуктов, нарезание, натирание на терке. Практическая работа: приготовление бутербродов, варка яйца, заваривание чая, сервировка стола. Сюжетно-ролевые игры.
50	Подготовка к приготовлению блюда.	1		
51	Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования.	1		
52	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1		
53	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	1		
54	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	1		
55	Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.	1		
56	Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюда	1		
57	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	1		
58	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования при работе на кухне.	1		
59	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	1		
60	Обработка продуктов.	1		
61	Мытье продуктов.	1		
62	Мытье продуктов. Практическая работа.	1		
63	Чистка овощей. Практическая работа.	1		
64	Резание ножом. ТБ при работе с ножом.	1		
65	Резание ножом. Практическая работа.	1		

66	Нарезание продуктов кубиками.	1		
67	Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	1		
68	Нарезание продуктов кольцами.	1		
69	Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	1		
70	Натирание продуктов на тёрке.	1		
71	Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа.	1		
72	Варка яиц.	1		
73	Кухонный инвентарь для варки яиц	1		
74	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1		
75	Этапы варки яйца.	1		
76	Яйца «вкрутую»	1		
77	Яйца «вкрутую». Практическая работа.	1		
78	Яйца «в мешочек».	1		
79	Яйца «в мешочек». Практическая работа.	1		
80	Яйца «всмятку».	1		

Уборка территории

81	Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	1	Формирование умений и навыков пользования инвентарем при уборке территории от мусора, листвы, снега.	Подметание территории, сгребание травы и листьев, уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
82	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	5		
83				
84				
85				
86				
87	Уход за уборочным инвентарем	1		

Приготовление пищи

88	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	1	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены	Работа с предметными и сюжетными картинками
89	Виды бутербродов.	1		

90	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	1	при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса).	Работа с презентациями. Работа по алгоритмам. Практические упражнения: - выбор продуктов и инвентаря, необходимых для приготовления блюда; -обработка продуктов: мытье, чистка продуктов, нарезание, натирание на терке. Практическая работа: приготовление бутербродов, варка яйца, заваривание чая, сервировка стола. Сюжетно-ролевые игры.
91	Рецепт бутерброда.	1		
92	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	1		
93	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне при приготовлении бутербродов	1		
94	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	1		
95	Сервировка стола к завтраку.	1		
96	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.	1		
97	Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	1		
98	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	1		
99	Заваривание чая.	1		
100	Заваривание чая. Практическая работа.	1		
101	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	1		
102	Сервировка стола к обеду.	1		
103	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	1		
104	Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	1		
105	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	1		
106	Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	1		
107	Сервировка стола к ужину.	1		
108	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	1		
109	Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	1		
110	Соблюдение последовательности действий при	1		

	сервировке стола к ужину.			
111	Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	1		
Уборка помещений				
112	Уборка мебели.	1	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	Просмотр презентаций.
113	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	Вытираение поверхности мебели.	Практические упражнения.
114	Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	1	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Уборка пола.	Работа по алгоритмам. Беседа.
115	Вытираение поверхности мебели.	1	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	Инструктажи ТБ при работе с инвентарём.
116	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	Работа с предметными и сюжетными картинками.
117	Вытираение поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	1		Выполнение игровых заданий и упражнений
118	Уборка пола.	1		
119	Сметание мусора на полу в определенное место.	1		
120	Заметание мусора на совок.	1		
121	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1		
122	Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.	1		
123	Мытье пола.	1		
124	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1		
125	Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.	1		
126	Пылесос. Его основные части.	1		
127	Подготовка пылесоса к работе.	1		
128	Чистка поверхности пылесосом.	1		
129	Соблюдение последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.	1		
130	Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.	1		
131	Мытье стекла.	1		
132	Средства и приспособления для мытья стекла.	1		

133	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	1		
134	Мытье окна. Практическая работа.	1		
Уход за вещами				
135	Уход за одеждой.	1		
136	Ручная стирка.	1		
137	Приспособления и средства для ручной стирки белья.	1		
138	Виды моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1		
139	Сортировка белья	1		
140	Замачивание белья	1		
141	Застирывание белья	1		
142	Полоскание белья	1		
143	Высушивание белья на просушку.	1		
144	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1		
145	Стирка носового платка. Практическая работа	1		
146	Стирка носков. Практическая работа	1		
147	Машинная стирка.	1		
148	Стиральная машинка. Части стиральной машины	1		
149	Сортировка белья перед стиркой	1		
150	Установка программы и температурного режима	1		
151	Закладывание и вынимание белья из машины	1		
152	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	1		
153	Уход за стиральной машиной.	1		
154	Глажение утюгом	1		
155	Части утюга	1		
156	Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.	1		
157	Глажение утюгом. Практическая работа.	1		

158	Складывание белья и одежды.	1		
159	Складывание белья и одежды. Практическая работа.	1		
160	Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.	1		
161	Чистка одежды.	1		
162	Чистка одежды. Практическая работа	1		
163	Уход за обувью.	1		
164	Средства и приспособления для ухода за обувью.	1		
165	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1		
166	Просушивание обуви.	1		
167	Мытье обуви .Практическая работа.	1		
168	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	1		
169	Чистка обуви. Практическая работа.	1		
170	Закрепление изученного.	1		