

Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) школа-интернат №1»

ПРИНЯТА решением методического объединения учителей классов СИПР Протокол №1 от 28.08.2026г.	СОГЛАСОВАНА Заместитель директора по УВР _____ Истепанова С.И. от 28.08.2026г.	УТВЕРЖДЕНА И.о. директора ГБОУ «С(К)Ш-И №1» Минпросвещения КБР Понежева М.Ж. Приказ № 81 от 28.08. 2026г.
--	---	--

Приложение
К АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМЕРЕННОЙ, ТЯЖЁЛОЙ, ГЛУБОКОЙ
УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ (ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ
НАРУШЕНИЯМИ), С ТЯЖЁЛЫМИ МНОЖЕСТВЕННЫМИ НАРУШЕНИЯМИ
РАЗВИТИЯ (СПЕЦИАЛЬНАЯ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА–СИПР)
ВАРИАНТ 2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

ДОМОВОДСТВО

8 класс

г. Нальчик
2026 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе следующих нормативных документов:» Российской Федерации»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2022 № 955 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов общего образования и образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)" (Зарегистрирован 06.02.2023 № 72264)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06. Июня 2025 № 495 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" (Зарегистрирован 28 июня 2025 № 83082);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)" (Зарегистрирован 30.12.2022 № 71930);
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) – вариант 2 ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат №1»
- учебный план ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат №1»
- «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)» ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат №1»

Место учебного предмета «Домоводство» в учебном плане

Учебный предмет «Домоводство» входит в образовательную область и является частью учебного плана.

Предмет «Домоводство» изучается в 8 классе из расчета 6 часов в неделю, общее количество часов – 204 (34 учебные недели)

Общая характеристика учебного предмета

«Домоводство»

Обучение детей данной категории ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения, а также практические навыки по шитью, ремонту дома и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности и обще трудовых навыков.

Цели и задачи изучения учебного предмета «Домоводство»

Цель: Развитие личности, формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- формировать знания и умения, способствующие социальной адаптации обучающихся;
- развивать умения, необходимые для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;
- повышать у обучающихся уровень познавательной активности и расширять объем имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;
- воспитывать у обучающихся позитивные качества характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность;
- формирование представлений о назначении того или иного хозяйственного инвентаря; формирование умений обращаться с ним (с учетом психофизических особенностей).
- освоение простейших бытовых действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Содержание учебного предмета

Покупки.

Покупки. Основные виды магазинов их значение. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Виды отделов в продуктовом магазине. Нахождение нужного товара в магазине. Виды отделов в продуктовом магазине. Расчет на кассе. 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). Правила поведения в магазине. Правила покупки товара.

Обращение с кухонным инвентарем.

Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.), кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, 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). Хранение посуды и бытовых приборов.

Приготовление пищи.

Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение понятие «Рецепт блюда». Выбор инвентаря для приготовления блюда. Мытье продуктов. Подготовка продуктов. Чистка и мытье овощей. Чистка овощей. Резанье ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Приготовление салата из свежих овощей (огурца). Выбор продуктов и инвентаря для приготовления салата. Тесто. Обобщающее понятие. Замешивание теста для лепки. Откуда пришёл хлеб. Разминание и раскатывание теста для лепки. Изготовление из теста косички. Изготовление из теста крендельков. Игра «Приходите в гости». Выбор посуды и столовых приборов. Уборка стола и мытье посуды. Правильное питание и соблюдение режима питания. Правильное питание и соблюдение режима питания.

Уход за вещами.

Назначение одежды. Сезонная одежда. Уход за одеждой. Ручная стирка: наполнение емкости водой. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застырывание белья. Этапы стирки одежды. Стирка, полоскание, выжимание, вывешивание. Машинная стирка. Устройство стиральной машинки. Техника безопасности при работе на стиральной машинки. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Техника безопасности при работе с утюгом. Уход за вещами. Стирка, утюжка. Приспособления для работы с утюгом. Выбор режима глажения. Глажение утюгом мелких вещей. (носовой платок, косынка). Мытье обуви. Просушивание обуви. Чистка обуви. Инвентарь для чистки 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

Дежурство по классу. Уборка предметов с поверхности (стола). Вытирание поверхности мебели. Вытирание поверхности подоконников. Уборка пола. Инвентарь. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.

Уборка территории

Инвентарь для уборки территории. Уход за уборочным инвентарём. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Уборка пришкольной территории.

Планируемые результаты

Возможные личностные результаты:

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- уметь вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик

– ученик, ученик – класс, учитель-класс);

- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

Возможные предметные результаты:

- уметь обратиться ко взрослым при затруднениях в учебном процессе;
- узнавать и использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности;
- узнавать и уметь различать продукты, знать способы хранения.

Тематическое планирование

№ н/п	Наименование разделов, тем	Количество часов	Виды деятельности обучающихся
1	Покупки	24	Основные виды магазинов их значение. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Виды отделов в продуктовом магазине. Нахождение нужного товара в магазине. Виды отделов в продуктовом магазине. Расчет на кассе. 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). Правила поведения в магазине. Правила покупки товара.
2	Обращение с кухонным инвентарем	15	Различение кухонного инвентаря по его назначению (посуда (тарелка, кастрюля, сковорода и др.), кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, 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). Хранение посуды и бытовых приборов
3	Приготовление пищи	119	Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи. Подготовка к приготовлению блюда. Соблюдение понятие «Рецепт блюда». Выбор инвентаря для приготовления блюда. Мытье продуктов. Подготовка продуктов. Чистка и мытьё овощей. Чистка овощей. Резанье ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Приготовление салата из свежих овощей (огурца). Выбор продуктов и инвентаря для приготовления салата. Тесто. Обобщающее понятие. Замешивание теста для лепки. Откуда пришёл хлеб. Разминание и раскатывание теста для лепки. Изготовление из теста косички. Изготовление из теста крендельков. Игра «Приходите в гости». Выбор посуды и столовых приборов. Уборка стола и

			мытьё посуды. Правильное питание и соблюдение режима питания. Правильное питание и соблюдение режима питания.
4	Уход за вещами	28	Назначение одежды. Сезонная одежда. Уход за одеждой. Ручная стирка: наполнение емкости водой. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Этапы стирки одежды. Стирка, полоскание, выжимание, вывешивание. Машинная стирка. Устройство стиральной машинки. Техника безопасности при работе на стиральной машинки. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Техника безопасности при работе с утюгом. Уход за вещами. Стирка, утюжка. Приспособления для работы с утюгом. Выбор режима глажения. Глажение утюгом мелких вещей. (носовой платок, косынка). Мытьё обуви. Просушивание обуви. Чистка обуви. Инвентарь для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

5	Уборка помещения	13	Дежурство по классу. Уборка предметов с поверхности (стола). Вытирание поверхности мебели. Вытирание поверхности подоконников. Уборка пола. Инвентарь. Сметание мусора на полу в определённое место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом.
6	Уборка территории	5	Инвентарь для уборки территории. Уход за уборочным инвентарём. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Уборка пришкольной территории.

Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) школа-интернат №1»

ПРИНЯТО решением методического объединения учителей <u>классов СИПР</u> Протокол №1 от 28.08.2026г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР _____ Истепанова С.И. от 28.08.2026г.	УТВЕРЖДЕНО И.о. директора ГБОУ «С(К)Ш-И №1» Минпросвещения КБР _____ Понежева М.Ж. Приказ №__ 81 от 28.08 2026г.
--	---	---

Приложение к рабочей программе
учебного предмета «Домоводство»

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ
ПЛАНИРОВАНИЕ**
учебного предмета

Домоводство

8 класс СИПР

Нальчик
2026г.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Домоводство»

№ п/п	Тема урока	Количество часов	План	Факт
1.	Продукты питания. Их классификация.	1		
2.	Продукты питания. Их классификация.	1		
3.	Продукты питания. Их классификация.	1		
4.	Что мы носим (вещи).	1		
5.	Что мы носим (вещи).	1		
6.	Что мы носим (вещи).	1		
7.	Денежные единицы, их виды.	1		
8.	Денежные единицы, их виды.	1		
9.	Денежные единицы, их виды.	1		
10.	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций.	1		
11.	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций.	1		
12.	Мы идём за покупками. Разыгрывание ситуаций.	1		
13.	Виды магазинов. Продовольственные, промтоварные.	1		
14.	Виды магазинов. Продовольственные, промтоварные.	1		
15.	Виды магазинов. Продовольственные, промтоварные.	1		
16.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1		
17.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1		
18.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1		
19.	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина.	1		
20.	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина.	1		
21.	Нахождение нужного товара в магазине. Отделы магазина.	1		
22.	Раскладывание продуктов в места хранения. Экскурсия в	1		

	промтоварный магазин.			
23.	Раскладывание продуктов в места хранения. Экскурсия в промтоварный магазин.	1		
24.	Раскладывание продуктов в места хранения. Экскурсия в промтоварный магазин.	1		
25.	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервиз).	1		
26.	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервиз).	1		
27.	Различение предметов посуды для сервировки стола (столовый сервиз).	1		
28.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник).	1		
29.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник).	1		
30.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник).	1		
31.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.).	1		
32.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.).	1		
33.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка и др.).	1		
34.	Различение чистой и грязной посуды. Удаление остатков пищи с посуды. Мытьё посуды.	1		
35.	Различение чистой и грязной посуды. Удаление остатков пищи с посуды. Мытьё посуды.	1		
36.	Различение чистой и грязной посуды. Удаление остатков пищи с посуды. Мытьё посуды.	1		
37.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков	1		

	пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка			
38.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1		
39.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка	1		
40.	Продукты питания. Виды продуктов	1		
41.	Продукты питания. Виды продуктов	1		
42.	Продукты питания. Виды продуктов	1		
43.	Овощи и фрукты. Яблоко, груша. Помидор, огурец.	1		
44.	Овощи и фрукты. Яблоко, груша. Помидор, огурец.	1		
45.	Овощи и фрукты. Яблоко, груша. Помидор, огурец.	1		
46.	Напитки. Сок, компот.	1		
47.	Напитки. Сок, компот.	1		
48.	Напитки. Сок, компот.	1		
49.	Молочные продукты. Масло, творог.	1		
50.	Молочные продукты. Масло, творог.	1		
51.	Молочные продукты. Масло, творог.	1		
52.	Правила хранения молочных продуктов.	1		
53.	Правила хранения молочных продуктов	1		
54.	Правила хранения молочных продуктов	1		
55.	Мясные продукты (сало, мясо).	1		
56.	Мясные продукты (сало, мясо).	1		

57.	Мясные продукты (сало, мясо).	1		
58.	Мясные продукты, требующие обработки (сосиска, котлета).	1		
59.	Мясные продукты, требующие обработки (сосиска, котлета).	1		
60.	Мясные продукты, требующие обработки (сосиска, котлета).	1		
61.	Правила хранения мясных продуктов.	1		
62.	Правила хранения мясных продуктов.	1		
63.	Правила хранения мясных продуктов.	1		
64.	Правила хранения рыбных продуктов.	1		
65.	Правила хранения рыбных продуктов.	1		
66.	Правила хранения рыбных продуктов.	1		
67.	Правила хранения рыбных продуктов.	1		
68.	Правила хранения рыбных продуктов.	1		
69.	Правила хранения рыбных продуктов.	1		
70.	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	1		
71.	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	1		
72.	Изделия из муки. Хлебозавод. Заочная экскурсия.	1		
73.	Приготовление мучных изделий. Шарлотка.	1		
74.	Приготовление мучных изделий. Шарлотка.	1		
75.	Приготовление мучных изделий. Шарлотка.	1		
76.	Макаронные изделия. Виды. Повторение.	1		
77.	Макаронные изделия. Виды. Повторение.	1		
78.	Макаронные изделия. Виды. Повторение.	1		
79.	Правила обработки макаронных изделий.	1		
80.	Правила обработки макаронных изделий.	1		
81.	Правила обработки макаронных изделий.	1		
82.	Крупы. Рис, греча, перловая крупа.	1		

83.	Крупы. Рис, греча, перловая крупа	1		
84.	Крупы. Рис, греча, перловая крупа	1		
85.	Бобовые культуры: фасоль.	1		
86.	Бобовые культуры: фасоль.	1		
87.	Бобовые культуры: фасоль.	1		
88.	Правила обработки бобовых культур.	1		
89.	Правила обработки бобовых культур.	1		
90.	Правила обработки бобовых культур.	1		
91.	Консервированные бобовые культуры.	1		
92.	Консервированные бобовые культуры.	1		
93.	Консервированные бобовые культуры.	1		
94.	Правила хранения круп и бобовых	1		
95.	Правила хранения круп и бобовых	1		
96.	Правила хранения круп и бобовых	1		
97.	Кондитерские изделия. Виды изделий.	1		
98.	Кондитерские изделия. Виды изделий.	1		
99.	Кондитерские изделия. Виды изделий.	1		
100.	Пирожное.	1		
101.	Пирожное.	1		
102.	Пирожное.	1		
103.	Правила хранения называть их. кондитерских изделий	1		
104.	Правила хранения называть их. кондитерских изделий	1		
105.	Правила хранения называть их. кондитерских изделий	1		
106.	Конфеты. Шоколад.	1		
107.	Конфеты. Шоколад.	1		
108.	Конфеты. Шоколад.	1		
109.	Подготовка к приготовлению блюда.	1		

110.	Подготовка к приготовлению блюда.	1		
111.	Подготовка к приготовлению блюда.	1		
112.	Рецепт выбранного блюда	1		
113.	Рецепт выбранного блюда	1		
114.	Рецепт выбранного блюда	1		
115.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
116.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1		
117.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда	1		
118.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1		
119.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1		
120.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1		
121.	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	1		
122.	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	1		
123.	Обработка продуктов. Мытьё продуктов.	1		
124.	Последовательность выполнения действий.	1		
125.	Последовательность выполнения действий	1		
126.	Последовательность выполнения действий	1		
127.	Приготовление сложных бутербродов.	1		
128.	Приготовление сложных бутербродов	1		
129.	Приготовление сложных бутербродов	1		
130.	Приготовление сложных бутербродов	1		
131.	Приготовление сложных бутербродов	1		
132.	Приготовление сложных бутербродов.	1		
133.	Приготовление канапе.	1		
134.	Приготовление канапе.	1		

135.	Приготовление канапе.	1		
136.	Приготовление салата из моркови.	1		
137.	Приготовление салата из моркови.	1		
138.	Приготовление салата из моркови.	1		
139.	Приготовление омлета.	1		
140.	Приготовление омлета.	1		
141.	Приготовление омлета.	1		
142.	Приготовление овсяной каши.	1		
143.	Приготовление овсяной каши.	1		
144.	Приготовление овсяной каши.	1		
145.	Шинковка капусты. ПТБ	1		
146.	Шинковка капусты. ПТБ	1		
147.	Шинковка капусты. ПТБ	1		
148.	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	1		
149.	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	1		
150.	Обработка свёклы, моркови. Очищение, натирание. ПТБ	1		
151.	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	1		
152.	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	1		
153.	Обработка картофеля. Очищение, нарезка разными способами. Варка картофеля.	1		
154.	Обработка лука. Очищение, нарезка.	1		
155.	Обработка лука. Очищение, нарезка.	1		
156.	Обработка лука. Очищение, нарезка.	1		
157.	Правила уборки рабочего места, инвентаря.	1		
158.	Правила уборки рабочего места, инвентаря.	1		

159.	Правила уборки рабочего места, инвентаря.	1		
160.	Обувь. Разновидность обуви.	1		
161.	Обувь. Разновидность обуви	1		
162.	Обувь. Разновидность обуви	1		
163.	Мужская и женская обувь	1		
164.	Мужская и женская обувь	1		
165.	Мужская и женская обувь	1		
166.	Выбор обуви по сезонам.	1		
167.	Выбор обуви по сезонам.	1		
168.	Выбор обуви по сезонам.	1		
169.	Уличная и домашняя обувь.	1		
170.	Уход за обувью. Мытьё, вытирании, сушка.	1		
171.	Уход за обувью. Мытьё, вытирании, сушка.	1		
172.	Чистка обуви. Инвентарь для	1		
173.	чистки обуви: щётка, крема.	1		
174.	Одежда. Верхняя одежда. Шубы. Дублёнки.	1		
175.	Отпаривание верхней одежды.	1		
176.	Виды одежды: спортивная, домашняя, праздничная.	1		
177.	Выбор одежды по сезону. Разыгрывание ситуаций.	1		
178.	Ручная стирка одежды. Последовательность выполнения.	1		
179.	Моющие и отбеливающие средства. ПТБ.	1		
180.	Отбеливание кухонных полотенец.	1		
181.	Машинная стирка. Виды стиральных машин.	1		
182.	Устройство автоматической стиральной машины.	1		
183.	Сортировка белья перед стиркой.	1		
184.	Закладывание и вынимание белья из машины. ПТБ.	1		
185.	Развешивание и сушка белья.	1		

186.	Складывание сухого белья. Уборка его в шкаф.	1		
187.	Вывешивание одежды на плечики. Укладывание одежды в шкаф.	1		
188.	Уборка мебели. Необходимость уборки.	1		
189.	Полировка поверхности мебели.	1		
190.	Последовательность.	1		
191.	Уборка кухонного стола после еды.	1		
192.	Мытьё пола. Уборка и просушка тряпки	1		
193.	Пылесос. Подготовка пылесоса к работе.	1		
194.	Включение, выключение пылесоса.	1		
195.	Чистка мебели пылесосом.	1		
196.	Уборка пылесоса после работы.	1		
197.	Мытьё пола. Последовательность действий при мытье пола.	1		
198.	Уборка класса. Мытьё парт, стен.	1		
199.	Мытьё доски.	1		
200.	Уборка бытового мусора: фантики, бумажки.	1		
201.	Уход за клумбами. Прополка. Полив	1		
202.	Сгребание старой листвы.	1		
203.	Вывоз старой листвы.	1		
204.	Уход за комнатными растениями.	1		
Итого		204		