

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области  
«Сланцевская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»  
(ГБОУ ЛО «Сланцевская школа-интернат»)

**ОДОБРЕНА**

МО школы  
пр. № 1 от 30.08.2023 г.

**УТВЕРЖДЕНА**

Распоряжением директора ГБОУ ЛО «Сланцевская  
школа-интернат»  
от 01.09.2023 г. № 51

**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с нарушениями**

**опорно-двигательного**

**аппарата с УО вариант 2**

**«ДОМОВОДСТВО»**

**7 класс**

2023 г.

## **I. Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Рабочая программа (вариант 2) адресована обучающимся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир». В соответствии с учебным планом рабочая программа по предмету «Домоводство» в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 170 часов (5 часов в неделю).

**Цель** обучения—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.

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.

## **II. Содержание обучения**

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

### **Раздел «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.

### **Раздел «Обращение с кухонным инвентарем».**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нос), 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.

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.

### **Раздел «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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой. 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 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, сыр, масло), выбор кухонного инвентаря (доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание сыра, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, сыр).

### **Раздел «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, намачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, вынимание 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. Мытьё 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 мытьё 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».**

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

№	Раздел	Кол-во часов
1.	Раздел «Покупки».	20
2.	Раздел «Обращение с кухонным инвентарем».	35
3.	Раздел «Приготовление пищи».	50
4.	Раздел «Уход за вещами».	35
5.	Раздел «Уборка помещения и территории».	30
<b>Итого:</b>		170

### **III. Планируемые результаты**

#### ***Личностные результаты:***

- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

#### ***Предметные результаты:***

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

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

#### IV. Система оценки знаний

Для организации аттестации обучающихся применяется метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Она объединяет разных специалистов, осуществляющих процесс образования и развития обучающегося. К процессу аттестации обучающегося привлекаются члены его семьи. Задача экспертной группы - выработка согласованной оценки достижений ребёнка в сфере жизненных компетенций. Основой служит анализ результатов обучения ребёнка, динамика развития его личности.

В качестве промежуточной (годовой) аттестации выступает оценка результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций обучающегося по итогам учебного года.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

##### ***Оценка предметных результатов***

Оценивание предметных результатов обучения осуществляется с применением балльной системы оценивания:

- **0 баллов** — действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;
- **1 балл** — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;
- **2 балла** — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;
- **3 балла** — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;
- **4 балла** — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
- **5 баллов** — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

##### ***Оценка личностных результатов***

0-баллов – нет фиксируемой динамики;

1-балл – минимальная динамика;

2-балла – удовлетворительная динамика;

3-балла – значительная динамика

Личностные результаты оценивают родители (законные представители), классный руководитель и воспитатель.

В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у обучающегося нарушений, оценивается его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты.



#### IV. Тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Личностные результаты	Предметные результаты
<b>Покупки</b>				
1.	Входящая диагностика.	1	Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.	Умение выполнять доступные бытовые виды работ: покупка товаров.
2.	Откуда берутся вещи и продукты.	1		
3.	Виды магазинов. Продукты.	1		
4.	Виды магазинов. Одежда.	1		
5.	Виды магазинов. Обувь.	1		
6.	Виды магазинов. Посуда.	1		
7.	Виды магазинов. Книги. Спорт.	1		
8.	Правила поведения в магазине.	1		
9.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1		
10.	Зачем нужны деньги (в магазине).	1		
11.	Способы оплаты товаров в магазине.	1		
12.	Упражнения по формированию умений в приобретении товара.	1		
13.	Планирование покупок «Хлеб, молоко».	1		
14.	Соблюдение последовательности покупки хлеба, молока.	1		
15.	Планирование покупок «Хозяйственные товары»	1		
16.	Соблюдение последовательности покупок хозяйственные товары.	1		
17.	Упражнения на закрепление «Мне нужно купить».	1		
18.	Закрепление пооперационных действий «Я - покупатель».	1		
19.	Повторение. Виды продуктовых товаров.	1		
20.	Повторение. Виды хозяйственных товаров.	1		

«Обращение с кухонным инвентарем»				
21.	Экскурсия в кабинет СБО.	1	Формирование установки на безопасный образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным ценностям.	Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: работа на кухне.
22.	Кухонная мебель.	1		
23.	Бытовая техника.	1		
24.	Различение бытовой техники.	1		
25.	Техника безопасности при использовании бытовой техники.	1		
26.	Посуда. Виды посуды.	1		
27.	Различение видов посуды.	1		
28.	Из каких материалов делают посуду?			
29.	Кухонные принадлежности.	1		
30.	Столовые приборы и посуда при сервировке стола.	1		
31.	Узнавание предметов посуды для сервировки (тарелка, стакан, кружка).	1		
32.	Узнавание предметов посуды для сервировки (ложка, чайная ложка, вилка, нож).	1		
33.	Различение предметов посуды для сервировки.	1		
34.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода).	1		
35.	Узнавание предметов посуды для приготовления пищи (чайник, половник, нож)	1		
36.	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопатка, венчик)	1		
37.	Узнавание и различение кухонных принадлежностей (дуршлаг, шумовка, открывалка)	1		
38.	Различение столовых приборов и кухонных принадлежностей.	1		
39.	Сервировка стола. Практические действия.	1		
40.	Накрываем на стол. Элементы этикета за столом.	1		

41.	Правила этикета за столом.	1	Формирование установки на безопасный образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным ценностям.	Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: работа на кухне.
42.	Различение чистой и грязной посуды.	1		
43.	Приспособления для мытья посуды.	1		
44.	Очищение остатков пищи с посуды.	1		
45.	Замачивание посуды.	1		
46.	Протираание посуды губкой.	1		
47.	Чистка посуды.	1		
48.	Ополаскивание посуды.	1		
49.	Сушка посуды.	1		
50.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	1		
51.	Мытье посуды. Практическое упражнение.	1		
52.	Обращение с бытовыми приборами	1		
53.	Узнавание и различение бытовых приборов (микроволновка, холодильник, электрический чайник, миксер, тостер)	1		
54.	Правила техники безопасности при использовании электробытовыми приборами.	1		
55.	Соблюдение последовательности действий при пользовании холодильником.	1		
<b>Приготовление пищи</b>				
56.	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола.
57.	Отработка последовательности гигиенических требований при приготовлении пищи.	1		
58.	Продукты питания. Различение продуктов питания.	1		
59.	Полезные и вредные продукты.	1		
60.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1		
61.	Различение. Овощи и фрукты.	1		
62.	Различение мясных продуктов.	1		
63.	Различение рыбных продуктов.	1		
64.	Крупы и бобовые.	1		

65.	Молочные продукты.	1	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола.
66.	Различение мучных изделий.	1		
67.	Напитки.	1		
68.	Кондитерские изделия.	1		
69.	Мытье продуктов.	1		
70.	Соблюдение правил мытья, очищение фруктов (яблоко).	1		
71.	Практическая работа «Мытье и чистка яблока».	1		
72.	Соблюдение правил мытья, очищение овощей (картофель).	1		
73.	Практическая работа «Мытье и чистка картофеля».	1		
74.	Соблюдение правил мытья, очищение овощей (морковь).	1		
75.	Практическая работа «Мытье и чистка моркови».	1		
76.	Соблюдение правил мытья, очищение овощей (лук).	1		
77.	Практическая работа «Мытье и чистка лука».	1		
78.	Варка продукта. Соблюдение последовательных действий.	1		
79.	Способы приготовления продуктов питания.	1		
80.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	1		
81.	Практическая работа «Варим яйцо».	1		
82.	Соблюдение последовательности действий при варке картофеля.	1		
83.	Практическая работа «Варим картофель».	1		
84.	Резание ножом. Техника безопасности. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1		
85.	Натирание продуктов на тёрке.	1		
86.	Практическая работа «Нарезка овощей».	1		

87.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, сервировка стола.
88.	Нарезание фруктов кубиками (яблоко, банан, апельсин).	1		
89.	Практическая работа «Фруктовый салат».	1		
90.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	1		
91.	Выбор продуктов (хлеб, колбаса, сыр, масло),	1		
92.	Выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож),	1		
93.	Соблюдение чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.			
94.	Нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание сыра, намазывание хлеба маслом.	1		
95.	Сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, сыр).	1		
96.	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.	1		
97.	Соблюдение ТБ при работе с духовкой.	1		
98.	Включение электрической духовки, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки.	1		
99.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1		
100.	Соблюдение последовательности при выпечке полуфабрикатов.	1		
101.	Выбор теста и начинки для выпечки.	1		
102.	Практическая работа «Выпечка булочек».	1		
103.	Виды чая. Правила заваривания.	1		
104.	Заваривание чая. Практические действия.	1		
105.	Разные способы приготовления продуктов. Повторение.	1		

Уход за вещами				
106.	Различение одежды по сезонам.	1	Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.	Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
107.	Различение одежды по назначению.	1		
108.	Чистка одежды. Сухая чистка.	1		
109.	Выбор инвентаря для сухой чистки одежды.	1		
110.	Практическая работа «Сухая чистка одежды».	1		
111.	Ручная и машинная стирка.	1		
112.	Выбор инвентаря, моющих средств для влажной чистки одежды	1		
113.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1		
114.	Ручная стирка: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание, застирывание, полоскание, сушка.	1		
115.	Ручная стирка. Практические действия.	1		
116.	Бережное отношение к вещам.	1		
117.	Упражнение по формированию аккуратности.			
118.	Одежда. Вывешивание на «плечики».	1		
119.	Складывание одежды. Соблюдение последовательности.	1		
120.	Практическая работа «Складывание одежды, вывешивание на «плечики»».	1		
121.	Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве.	1		
122.	Утюг. Техника безопасности.	1		
123.	Глажение белья утюгом. Соблюдение последовательности.	1		
124.	Глажение белья утюгом. Практические действия.	1		
125.	Различение обуви по сезонам.	1		
126.	Различение обуви по назначению.	1		

127.	Чистка обуви. Соблюдение последовательности.	1	Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.	Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
128.	Сухая чистка обуви. Практическая работа.	1		
129.	Влажная чистка обуви. Практическая работа.	1		
130.	Различение обуви по назначению. Повторение.	1		
131.	Практическая работа «Уход за обувью».	1		
132.	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве	1		
133.	Экскурсия в школьную прачечную.	1		
134.	Значение одежды в жизни людей.	1		
135.	Виды одежды. Мужская одежда.	1		
136.	Виды одежды. Женская одежда.	1		
137.	Виды одежды. Детская одежда.	1		
138.	Классификация одежды.	1		
139.	Упражнение по формированию аккуратности.	1		
140.	Повторение пройденного материала.	1		
<b>Уборка помещения и территории</b>				
141.	Виды уборочного инвентаря на участке школы (метла, пакет для мусора).	1	Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.	Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
142.	Правила пользования инвентарём. Техника безопасности.	1		
143.	Сгребание травы и листьев.	1		
144.	Практикум по уборке территории (сгребание листьев).	1		
145.	Подметание территории.	1		
146.	Практикум по уборке территории (подметание территории).	1		
147.	Уборка снега. Выбор инвентаря.	1		
148.	Соблюдение последовательности при уборке снега.	1		
149.	Практикум по уборке снега.	1		
150.	Представление о назначении жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1		

151.	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.	Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
152.	Вытирание пыли с различных поверхностей.	1		
153.	Уборка помещения с помощью швабры и совка.	1		
154.	Практическое занятие: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок.	1		
155.	Пылесос – прибор для уборки помещения.	1		
156.	Уборка с помощью пылесоса. Практические действия.	1		
157.	Влажная уборка. Мытье пола с помощью швабры.	1		
158.	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1		
159.	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1		
160.	Практическая работа «Мытье зеркала, стекла».	1		
161.	Комнатные растения. Необходимый уход.	1		
162.	Уход за комнатными растениями. Последовательность действий.	1		
163.	Практическая работа «Уход за комнатными растениями».	1		
164.	Раздельный сбор мусора (пластик, бумага, стекло).	1		
165.	Практикум по сбору раздельного мусора.	1		
166.	Уборка бытового мусора.	1		
167.	Правила выброса мусора в контейнеры.	1		
168.	Практическая работа «Выброс мусора».	1		
169.	Вытирание жидкости с различных поверхностей.	1		
170.	Повторение пройденного материала.	1		



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154085

Владелец Рыбакина Елена Викторовна

Действителен с 15.03.2023 по 14.03.2024