
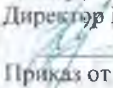


Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского
автономного округа - Югры «Нижевартовская школа для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья №2»

«Рассмотрено» на заседании ПС
Протокол от « 30 » 08 2024 № 1

«Согласовано»
Заместитель директора по УР
 О.В.Александрова

«Утверждаю»
Директор КОУ «НВШООВЗ№2»
 А.А. Кирбенёва
Приказ от « 02 » 09 2024 г. № 286/1

Приложение к АООП Вариант 2

Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
8 «В» класс
2024 - 2025 уч.год

Учитель первой категории
Алиева Гунай Гадир кызы

Пояснительная записка

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказа Министерства образования и науки от 19 декабря 2014г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
2. Адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, со сложной структурой дефекта для обучающихся 1-12 классов, утверждённая приказом от 27.03.2023 г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШООВЗ№2» (с изменениями от 02.09.2024 г. Приказ № 286/1).
3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022г. №858 «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 исключённых учебников».

Общая характеристика предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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 детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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

Описание места учебного предмета в учебном плане

Образовательная область: окружающий мир.

Предмет «Домоводство» включен в федеральную (базисную) часть учебного плана, рассчитан на 5 часов в неделю, общее количество часов за год 170.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

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;

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.

Тематическое планирование

Тема	Кол-во часов	Виды деятельности обучающихся
Уборка помещений и территории	38	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.</p>
Покупки	11	<p>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.</p>
Обращение с кухонным инвентарем	28	<p>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,</p>

		половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Сушка посуды. 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. .
Приготовление пищи	57	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. 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 или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
Уход за вещами	36	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Всего	170	

Содержание учебного предмета

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
1 четверть					
Раздел Уборка территории (9 ч)					
1	1	02.09		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
2	1	03.09		Уборка бытового мусора на территории школы	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
3	3	04.09		Подметание территории школы	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
4		05.09			
5		06.09			
6	3	09.09		Сгребание травы и листьев	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
7		10.09			
8		11.09			
9	1	12.09		Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html
Раздел Покупки (11 ч)					
10	1	13.09		Покупки. Планирование покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
11	1	16.09		Составление списка продуктов.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
12	1	17.09		Расчет денег при планировании покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
13	1	18.09		Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
14	1	19.09		Выбор места совершения покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
15	1	20.09		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
16	1	23.09		Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin

17	1	24.09		Нахождение нужного товара в магазине.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
18	1	25.09		Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	https://uchitelya.com/okruzhayuschiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html
19 20	2	26.09 27.09		«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	https://uchitelya.com/okruzhayuschiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html
Раздел Обращение с кухонным инвентарем и посудой (22 ч)					
21	1	30.09		Кухонный инвентарь. Посуда.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2017/06/21/prezentatsiya-posuda
22	1	01.10		Предметы посуды для сервировки стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastolovie-pribori-2830991.html
23	1	02.10		Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastolovie-pribori-2830991.html
24	1	03.10		Кухонная посуда.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
25	1	04.10		Виды кухонной посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
26	1	07.10		Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
27	1	08.10		Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
28	1	09.10		Очищение остатков пищи с посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html
29	1	10.10		Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html
30	1	11.10		Средства и приспособления для мытья посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html
31	1	14.10		Организация рабочего места при мытье посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
32	1	15.10		Этапы мытья посуды	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
33	1	16.10		Соблюдение последовательности	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html

				пользовании электробытовым прибором (блендером)	
47	1	12.11		Мытье бытовых приборов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnje-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html
48	1	13.11		Хранение посуды и бытовых приборов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnje-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html
Раздел Приготовление пищи (32 ч)					
49	1	14.11		Приготовление блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
50	1	15.11		Подготовка к приготовлению блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
51	1	18.11		Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
52	1	19.11		Правила гигиены при приготовлении пищи.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html
53	1	20.11		Продукты, необходимые для приготовления блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
54	1	21.11		Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
55	1	22.11		Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html
56	1	25.11		Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюда	https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html
57	1	26.11		Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/
58	1	27.11		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/
59	1	28.11		Уборка рабочего места после приготовления пищи.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/

60	1	29.11		Обработка продуктов.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytvo-produktov-2836670
61	1	02.12		Мытье продуктов.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytvo-produktov-2836670
62	1	03.12		Мытье продуктов. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytvo-produktov-2836670
63	1	04.12		Чистка овощей. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html
64	1	05.12		Резание ножом. ТБ при работе с ножом.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
65	1	06.12		Резание ножом. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
66	1	09.12		Нарезание продуктов кубиками.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
67	1	10.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
68	1	11.12		Нарезание продуктов кольцами.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
69	1	12.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
70	1	13.12		Натирание продуктов на тёрке.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
71	1	16.12		Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
72	1	17.12		Варка яиц.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
73	1	18.12		Кухонный инвентарь для варки яиц	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
74	1	19.12		Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
75	1	20.12		Этапы варки яйца.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html

76	1	23.12		Яйца «вкрутую»	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
77	1	24.12		Яйца «вкрутую». Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
78	1	25.12		Яйца «в мешочек».	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
79	1	26.12		Яйца «в мешочек». Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
80	1	27.12		Яйца «всмятку».	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
80	1	28.12		Яйца «всмятку». Практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html

3 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уборка территории (7 ч)					
81	1	09.01		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
82	6	10.01		Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2019/03/28/prezentatsiya-snegouborochnaya-tehnika
83		13.01			
84		14.01			
85		15.01			
86		16.01			
87		17.01			
88	1	20.01		Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-uborka-snega-klass-2577996.html
Раздел Приготовление пищи (24 ч)					
89	1	21.01		Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html
90	1	22.01		Виды бутербродов.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
91	1	23.01		Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html
92	1	24.01		Рецепт бутерброда.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html

93	1	27.01		Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
94	1	28.01		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне при приготовлении бутербродов	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnika-2
95	1	29.01		Приготовление бутербродов. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html
96	1	30.01		Сервировка стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
97	1	31.01		Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
98	1	03.02		Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
99	1	04.02		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
100	1	05.02		Заваривание чая.	https://lusana.ru/presentation/16805
101	1	06.02		Заваривание чая. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2011/11/16/chay-pit-priyatno-zhit-prezentatsiya-dlya-klassnogo
102	1	07.02		Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
103	1	10.02		Сервировка стола к обеду.	https://uchitelya.com/tehnologiya/196566-prezentaciya-servirovka-stole-k-obedu-etiket.html
104	1	11.02		Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	https://ypok.pф/presentation/2311.html

105	1	12.02		Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
106	1	13.02		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	https://ypok.pф/presentation/2311.html
107	1	14.02		Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
108	1	17.02		Сервировка стола к ужину.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
109	1	18.02		Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
110	1	19.02		Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html
111	1	20.02		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html
112	1	21.02		Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
Раздел Уборка помещений (23 ч)					
113	1	24.02		Уборка мебели.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html
114	1	25.02		Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
115	1	26.02		Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
116	1	27.02		Вытирание поверхности мебели.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html

117	1	28.02		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
118	1	03.03		Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	https://myslide.ru/presentation/pravila-dlya-uxoda-za-mebelyu
119	1	04.03		Уборка пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html
120	1	05.03		Сметание мусора на полу в определенное место.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html
121	1	06.03		Заметание мусора на совок.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena
122	1	07.03		Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html
123	1	10.03		Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena
124	1	11.03		Мытье пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-vlazhnaia-uborka.html
125	1	12.03		Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html
126	1	13.03		Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://showslide.ru/tema-ukhod-za-polami-sredstva-po-ukhodu-za-polami-539300
127	1	14.03		Пылесос. Его основные части.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-pylesos-ego-ustrojstvo-pravila-polzovaniya-4340140.html
128	1	17.03		Подготовка пылесоса к работе.	https://ppt-online.org/1227043
129	1	18.03		Чистка поверхности пылесосом.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyiliesos.html
130	1	19.03		Соблюдение последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.	https://myslide.ru/presentation/pylesos--ego-ustrojstvo-pravila-bzh-pri-rabote-s-pylesosom
131	1	20.03		Чистка ковра пылесосом.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyiliesos.html

				Практическая работа.	
132	1	21.03		Мытье стекла.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html
				4 четверть	
133	1	01.04		Средства и приспособления для мытья стекла.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727
134	1	02.04		Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-sposobi-i-periodichnost-uhoda-za-oknami-1858860.html
135	1	03.04		Мытье окна. Практическая работа.	https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-k-uroku-sbo-v-6
Раздел Уход за вещами (36 часов)					
136	1	04.04		Уход за одеждой.	https://multiurok.ru/index.php/files/priezentatsiia-po-tiemie-ukhod-za-odiezhdoi.html
137	1	07.04		Ручная стирка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-odezhdoj-stirka-odezhdi-klass-2340590.html
138	1	08.04		Приспособления и средства для ручной стирки белья.	http://www.myshared.ru/slide/1353806/
139	1	09.04		Виды моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html
140	1	10.04		Сортировка белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
141	1	11.04		Замачивание белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-ruchnaya-stirka-dlya-detej-2-varianta-5313151.html
142	1	14.04		Застирывание белья.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-vospitatelskomu-zaniatiu-ukhod-za.html
143	1	15.04		Полоскание белья.	https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-dlya-nachalnykh-klassov-na-temu-etapy-stirki.html
144	1	16.04		Вывешивание белья на просушку.	https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/499455-prezentacija-k-uroku-okruzhajuschij-socialnyj
145	1	17.04		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html
146	1	18.04		Стирка носового платка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-nosovoy-platok-klass-2340497.html

				Практическая работа.	
147	1	21.04		Стирка носков. Практическая работа	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2019/11/11/prezentatsiya-kak-stirat-noski
148	1	22.04		Машинная стирка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
149	1	23.04		Стиральная машинка. Части стиральной машины.	https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html
150	1	24.04		Сортировка белья перед стиркой.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
151	1	25.04		Установка программы и температурного режима.	https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html
152	1	28.04		Закладывание и вынимание белья из машины.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
153	1	29.04		Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
154	1	30.04		Уход за стиральной машиной.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html
155	1			Глажение утюгом.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html
156	1			Части утюга.	https://ypok.pф/presentation/24895.html
157	1			Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.	http://www.myshared.ru/slide/827762/
158	1			Глажение утюгом. Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-domovodstvo-utiuzhka-odezhdy.html
159	1			Складывание белья и одежды.	http://www.myshared.ru/slide/1353805/
160	1			Складывание белья и одежды. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html
161	1			Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-ukhod-za-odezhdoi-sushka-belja.html
162	1			Чистка одежды.	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2015/01/27/prezentatsiya-ukhod-za-odezhdoj

163	1			Чистка одежды. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoj-2785652
164	1			Уход за обувью.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-obuv-uhod-za-obuvyu-klass-637341.html
165	1			Средства и приспособления для ухода за обувью.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html
166	1			Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	http://www.myshared.ru/slide/1353807/
167	1			Просушивание обуви.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-uhod-za-obuvyu-2758474
168	1			Мытье обуви. Практическая работа.	https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu
169	1			Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-ukhod-za-obuvyu-priemy-sokhraneniya-formy-obuvi.html
170	1			Чистка обуви. Практическая работа.	https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu

За год: 170 часов

Описание материально-технического обеспечения

Материально-техническое оснащение учебного предмета предусматривает: дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья; оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда, предметы интерьера, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.