

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

«Рассмотрено»
на заседании МО учителей №1
Руководитель МО _____
Протокол № 1 от « 30 » 08. 2023г.

«Принято»
на заседании ПС
Протокол от « 31 » 08.2023г. № 1

«Согласен»
Заместитель...



«ШООВЗ №2»
А. Кирбенёва
8 2023г. № 166

II вариант 2

Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
7 в класс
2023-2024 уч.г.

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, с тяжёлыми множественными нарушениями развития (далее ТМНР) 1-12 классов, утверждённая приказом от 27.03.2023г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШОООВЗ№2» с 01.09.2023г.;
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 УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Задачи:

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

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 ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

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".

МЕСТО 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

	<i>Обучающиеся с умеренной умственной отсталостью (1 группа)</i>	<i>Обучающиеся с тяжелой умственной отсталостью и некоторые дети с множественными нарушениями в развитии (2 группа):</i>
<u>Личностные:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; - овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; - овладение хозяйственно-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни; - владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия; - принятие и освоение социальной роли обучающегося; - развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; - развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей; - формирование готовности к самостоятельной жизни. 	<ul style="list-style-type: none"> - развитие адекватных представлений о собственных возможностях; - овладение хозяйственно-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни.
<u>Предметные:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности; - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - умение выполнять доступные бытовые виды работ, чистка одежды, обуви; - умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов; - умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, соблюдая правила безопасности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема	Кол-во часов	Виды деятельности обучающихся
Уборка помещений и территории	38	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. 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. Мытье стекла (зеркала). Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
Покупки	11	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.
Обращение с кухонным инвентарем	28	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). 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.
Приготовление пищи	57	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). Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье 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.
Уход за	36	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего

вещами		<p>средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Машинная стирка. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой.</p>
Всего	170	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уборка территории (9 ч)					
1	1	01.09	01.09	Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
2	1	04.09	04.09	Уборка бытового мусора на территории школы	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
3	3	05.09	05.09	Подметание территории школы	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
4		06.09	06.09		
5		07.09	07.09		
6	3	08.09	08.09	Сгребание травы и листьев	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
7		11.09	11.09		
8		12.09	12.09		
9	1	13.09	13.09	Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html
Раздел Покупки (11 ч)					
1	1	14.09	14.09	Покупки. Планирование покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
2	1	15.09 18.09	15.09 18.09	Составление списка продуктов.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
3	1	19.09	19.09	Расчет денег при планировании покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
4	1	20.09	20.09	Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
5	1	21.09	21.09	Выбор места совершения покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
6	1	22.09	22.09	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
7	1	25.09	25.09	Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin

8	1	26.09	26.09	Нахождение нужного товара в магазине.	https://nsportal.ru/detskiy- sad/okruzhayushchiy- mir/2013/11/12/magazin
9	1	27.09	27.09	Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	https://uchitelya.com/okruzhayuschiy- mir/181911-prezentaciya-my-idem-v- magazin-.html
10 11	2	28.09 29.09	28.09 29.09	«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)					
1	1	02.10	02.10	Кухонный инвентарь. Посуда.	https://nsportal.ru/detskiy- sad/raznoe/2017/06/21/prezentatsiya- posuda
2	1	03.10	03.10	Предметы посуды для сервировки стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka- stolastolovie-pribori-2830991.html
3	1	04.10	04.10	Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka- stolastolovie-pribori-2830991.html
4	1	05.10	05.10	Кухонная посуда.	https://infourok.ru/material.html?mid=2627 1
5	1	06.10	06.10	Виды кухонной посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=2627 1
6	1	09.10	09.10	Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=2627 1
7	1	10.10	10.10	Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	https://infourok.ru/material.html?mid=2627 1
8	1	11.10	11.10	Очищение остатков пищи с посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po- tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy- klass-1333188.html
9	1	12.10	12.10	Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po- tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy- klass-1333188.html
10	1	13.10	13.10	Средства и приспособления для мытья посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po- tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy- klass-1333188.html
11	1	16.10	16.10	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
12	1	17.10	17.10	Этапы мытья посуды	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k- uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v- klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya- posudi-610724.html
13	1	18.10	18.10	Соблюдение последовательности	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k- uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-

				действий при мытье и сушке посуды.	https://infourok.ru/prezentatsiya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
14	1	19.10	19.10	Практическая работа. Мытье посуды.	https://infourok.ru/prezentatsiya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
15	1	20.10	20.10	Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-sbo-vidy-posudy-i-ukhod-za.html
16	1	23.10	23.10	Кухонные принадлежности. Тёрка.	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
17	1	24.10	24.10	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании тёркой.	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
18	1	25.10	25.10	Кухонные принадлежности . Овощечистка.	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
19	1	26.10	26.10	Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании овощечисткой.	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
20	1	27.10	27.10	Кухонные принадлежности . Открывалка.	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html

2 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Обращение с кухонным инвентарем и посудой (6 ч)					
1	1	07.11	07.11	Бытовые приборы. Блендер.	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender
2	1	08.11	08.11	Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором (блендером)	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender
3	1	09.11	09.11	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender

				(блендером)	
4	1	10.11	10.11	Мытье бытовых приборов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnje-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html
6	1	13.11	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)					
1	1	14.11	14.11	Приготовление блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
2	1	15.11	15.11	Подготовка к приготовлению блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
3	1	16.11	16.11	Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
4	1	17.11	17.11	Правила гигиены при приготовлении пищи.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html
5	1	20.11	20.11	Продукты, необходимые для приготовления блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
6	1	21.11	21.11	Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
7	1	22.11	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
8	1	23.11	23.11	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
9	1	24.11	24.11	Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/
10	1	27.11	27.11	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/

11	1	28.11	28.11	Уборка рабочего места после приготовления пищи.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/
12	1	29.11	29.11	Обработка продуктов.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670
13	1	30.11	30.11	Мытье продуктов.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670
14	1	01.12	01.12	Мытье продуктов. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670
15	1	04.12	04.12	Чистка овощей. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html
16	1	05.12	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
17	1	06.12	06.12	Резание ножом. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
18	1	07.12	07.12	Нарезание продуктов кубиками.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
19	1	08.12	08.12	Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
20	1	11.12	11.12	Нарезание продуктов кольцами.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
21	1	12.12	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
22	1	13.12	13.12	Натирание продуктов на тёрке.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
23	1	14.12	14.12	Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
24	1	15.12	15.12	Варка яиц.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
25	1	18.12	18.12	Кухонный	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-

				инвентарь для варки яиц	bliuda-iz-iaits-1.html
26	1	19.12	19.12	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
27	1	20.12	20.12	Этапы варки яйца.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
28	1	21.12	21.12	Яйца «вкрутую»	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
29	1	22.12	22.12	Яйца «вкрутую». Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
30	1	25.12	25.12	Яйца «в мешочек».	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
31	1	26.12	26.12	Яйца «в мешочек». Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
32 33	2	27.12 28.12	27.12 28.12	Яйца «всмятку».	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html

Итого за четверть: 37 часов

Итого за 1 полугодие: 79 часов

3 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уборка территории (7 ч)					
1	1	09.01	09.01	Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
2-6	5	10.01 11.01	10.01 11.01	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2019/03/28/prezentatsiya-snegouborochnaya-tehnika
7	1	12.01	12.01	Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-uborka-snega-klass-2577996.html
Раздел Приготовление пищи (24 ч)					
1	1	15.01	15.01	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html
2	1	16.01	16.01	Виды бутербродов.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-

					buterbrody-i-ikh-vidy.html
3	1	17.01	17.01	Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html
4	1	18.01	18.01	Рецепт бутерброда.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
5	1	19.01	19.01	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
6	1	22.01	22.01	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
7	1	23.01	23.01	Приготовление бутербродов. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html
8	1	24.01	24.01	Сервировка стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
9	1	25.01	25.01	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
10	1	26.01	26.01	Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
11	1	29.01	29.01	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
12	1	30.01	30.01	Заваривание чая.	https://lusana.ru/presentation/16805
13	1	31.01	31.01	Заваривание чая. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2011/11/16/chay-pit-priyatno-zhit-prezentatsiya-dlya-klassnogo
14	1	01.02	01.02	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
15	1	02.02	02.02	Сервировка стола к обеду.	https://uchitelya.com/tehnologiya/196566-prezentaciya-servirovka-stole-k-obedu

					etiket.html
16	1	05.02	05.02	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
17	1	06.02	06.02	Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
18	1	07.02	07.02	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	https://ypok.pф/presentation/2311.html
19	1	08.02	08.02	Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
20	1	09.02	09.02	Сервировка стола к ужину.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
21	1	12.02	12.02	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
22	1	13.02	13.02	Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html
23	1	14.02	14.02	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html
24	1	15.02	15.02	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)					
1	1	16.02	16.02	Уборка мебели.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html
2	1	19.02	19.02	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
3	1	20.02	20.02	Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и	http://www.myshared.ru/slide/822077/

				мусора. Практическая работа.	
4	1	21.02	21.02	Вытирание поверхности мебели.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html
5	1	22.02	22.02	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
6	1	26.02	26.02	Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	https://myslide.ru/presentation/pravila-dlya-uxoda-za-mebelyu
7	1	27.02	27.02	Уборка пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html
8	1	28.02	28.02	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
9	1	29.02	29.02	Заметание мусора на совок.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena
10	1	01.03	01.03	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html
11	1	04.03	04.03	Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena
12	1	05.03	05.03	Мытье пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-vlazhnaia-uborka.html
13	1	06.03	06.03	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html
14	1	07.03	07.03	Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://showslide.ru/tema-ukhod-za-polami-sredstva-po-ukhodu-za-polami-539300
15	1	11.03	11.03	Пылесос. Его основные части.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-pylesos-ego-ustrojstvo-pravila-polzovaniya-4340140.html
16	1	12.03	12.03	Подготовка пылесоса к работе.	https://ppt-online.org/1227043
17	1	13.03	13.03	Чистка поверхности пылесосом.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyiliesos.html
18	1	14.03	14.03	Соблюдение	https://myslide.ru/presentation/pylesos--ego-

				последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.	ustrojstvo-pravila-bzh-pri-rabote-s-pylesosom
19	1	15.03	15.03	Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html
20	1	18.03	18.03	Мытье стекла.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html
21	1	19.03	19.03	Средства и приспособления для мытья стекла.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727
22	1	20.03	20.03	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-sposobi-i-periodichnost-uhoda-za-oknami-1858860.html
23 24	2	21.03 22.03	21.03 22.03	Мытье окна. Практическая работа.	https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-k-uroku-sbo-v-6

Итого за четверть: 55 часов

4 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уход за вещами (36 часов)					
1	1	01.04	01.04	Уход за одеждой.	https://multiurok.ru/index.php/files/priezentatsiia-po-tiemie-ukhod-za-odiezhdoy.html
2	1	02.04	02.04	Ручная стирка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-odezhdoj-stirka-odezhdi-klass-2340590.html
3	1	03.04	03.04	Приспособления и средства для ручной стирки белья.	http://www.myshared.ru/slide/1353806/
4	1	04.04	04.04	Виды моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html
5	1	05.04	05.04	Сортировка белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
6	1	08.04	08.04	Замачивание белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-ruchnaya-stirka-dlya-detej-2-varianta-5313151.html
7	1	09.04	09.04	Застирывание белья.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-vospitatelskomu-zaniatiuu-ukhod-za.html
8	1	10.04	10.04	Полоскание белья.	https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-dlya-nachalnykh-klassov-na-temu-etapy-

					stirki.html
9	1	11.04	11.04	Вывешивание белья на просушку.	https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/499455-prezentaciya-k-uroku-okruzhajuschij-socialnyj
10	1	12.04	12.04	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html
11	1	15.04	15.04	Стирка носового платка. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-nosovoy-platok-klass-2340497.html
12	1	16.04	16.04	Стирка носков. Практическая работа	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2019/11/11/prezentatsiya-kak-stirat-noski
13	1	17.04	17.04	Машинная стирка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
14	1	18.04	18.04	Стиральная машинка. Части стиральной машины.	https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html
15	1	19.04	19.04	Сортировка белья перед стиркой.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
16	1	22.04	22.04	Установка программы и температурного режима.	https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html
17	1	23.04	23.04	Закладывание и вынимание белья из машины.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
18	1	24.04	24.04	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
19	1	25.04	25.04	Уход за стиральной машиной.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html
20	1	26.04	26.04	Глажение утюгом.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html
21	1	27.04	27.04	Части утюга.	https://ypok.pф/presentation/24895.html
22	1	02.05	02.05	Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.	http://www.myshared.ru/slide/827762/
23	1	03.05	03.05	Глажение утюгом. Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-domovodstvo-utiuzhka-odezhdy.html
24	1	06.05	06.05	Складывание белья и одежды.	http://www.myshared.ru/slide/1353805/
25	1	07.05	07.05	Складывание белья и одежды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html

				Практическая работа.	
26	1	08.05	08.05	Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-ukhod-za-odezhdoi-sushka-belii.html
27	1	10.05	03.05	Чистка одежды.	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2015/01/27/prezentatsiya-ukhod-za-odezhdoi
28	1	13.05	13.05	Чистка одежды.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoi-2785652
29	1	14.05	14.05	Чистка одежды. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoi-2785652
30	1	15.05	15.05	Уход за обувью.	https://infourok.ru/prezentatsiya-po-sbo-na-temu-obuv-uhod-za-obuvyu-klass-637341.html
31	1	16.05	16.05	Средства и приспособления для ухода за обувью.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html
32	1	17.05	17.05	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	http://www.myshared.ru/slide/1353807/
33	1	20.05	20.05	Просушивание обуви.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-uhod-za-obuvyu-2758474
34	1	21.05	21.05	Мытье обуви.	https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu
35	1	22.05	22.05	Мытье обуви. Практическая работа.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html
36	1	23.05	23.05	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-po-tekhnologii-na-temu-ukhod-za-obuvyu-priemy-sokhraneniya-formy-obuvi.html
37	1	24.05	24.05	Чистка обуви.	https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu
38	1	27.05	27.05	Чистка обуви. Практическая работа.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html
39	1	28.05	28.05	Закрепление изученного.	https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-v-klasse-3638213.html

Итого: 36 часов

Всего за 2 полугодие: 90 часов

За год: 170 часов

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает: дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

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