

Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Нижневартовская 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 «НВНООВЗ №2»

 А.А. Кирбенёва

Приказ от «02» 09 2024 г. № 286/1

Приложение к АООП Вариант 2



**Рабочая программа  
по учебному предмету «Домоводство»  
6 «Г» класс  
2024 - 2025 уч.год**

Учитель Уграк Л.Р.

## **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 (ТМНР) 1-12 классов, утверждённая приказом от 27.03.2023г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШООБЗ №2» (с изменениями от 02.09.2024г. 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 УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося 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 обучающихся 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 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 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.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема	Кол-во часов	Виды деятельности обучающихся
<b>Уборка помещений территории</b>	<b>38</b>	<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. 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.</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>
<b>Покупки</b>	<b>11</b>	<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>
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>28</b>	<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, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности</p>

		<p>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. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.</p> <p>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, расставление солонок и ваз, расставление блюд.</p>
<b>Приготовление пищи</b>	<b>57</b>	<p>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 терке. 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. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. 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: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).</p>
<b>Уход за вещами</b>	<b>36</b>	<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. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.</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.</p> <p>Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при</p>

		мытьё обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание 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, натираание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
Всего	170	

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**1 четверть.**

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Уборка территории (7ч)					
1	1	02.09		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html?ysclid=lmdffim1b4288959457">https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html?ysclid=lmdffim1b4288959457</a>
2	1	03.09		Уборка бытового мусора на территории школы	<a href="https://nsportal.ru/shkola/ekologiya/library/2016/01/17/bytovoy-musor-eto-seryozno">https://nsportal.ru/shkola/ekologiya/library/2016/01/17/bytovoy-musor-eto-seryozno</a>
3 4	2	04.09 05.09		Подметание территории школы	<a href="https://youtu.be/bPYE5xMgUrw">https://youtu.be/bPYE5xMgUrw</a>
5 6	2	06.09 09.09		Сгребание травы и листьев	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-instrumenti-dlya-uborki-listevprofessiya-sadovnik-3331572.html?ysclid=lmdfo5h0op208720143">https://infourok.ru/prezentaciya-instrumenti-dlya-uborki-listevprofessiya-sadovnik-3331572.html?ysclid=lmdfo5h0op208720143</a>
7	1	10.09		Уход за уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html?ysclid=lmdfp08ovz961587142">https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html?ysclid=lmdfp08ovz961587142</a>
Покупки (11ч)					
8	1	11.09		Покупки. Планирование покупок.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-soversheniya-pokupok-8-klass-6558271.html?ysclid=lmdfpr1gou558490686">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-soversheniya-pokupok-8-klass-6558271.html?ysclid=lmdfpr1gou558490686</a>
9	1	12.09		Составление списка продуктов.	<a href="https://goldlibrary.ru/presentation/izmenenie-podhoda-k-planirovaniyu-menyu-i-semeynogo-byudgheta-zanyatie-iii-pohod-v-magazin-sostavlenie-spiska-pokupok-po-menyu.html">https://goldlibrary.ru/presentation/izmenenie-podhoda-k-planirovaniyu-menyu-i-semeynogo-byudgheta-zanyatie-iii-pohod-v-magazin-sostavlenie-spiska-pokupok-po-menyu.html</a>
10	1	13.09		Расчет денег при планировании покупок.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2014/01/17/urok-sbo-byudzhet-semi">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2014/01/17/urok-sbo-byudzhet-semi</a>
11	1	16.09		Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2014/01/17/urok-sbo-byudzhet-semi">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2014/01/17/urok-sbo-byudzhet-semi</a>
12	1	17.09		Выбор места совершения покупок.	<a href="https://конспекты-уроков.пф/other/varia/file/88144-vybor-mesta-soversheniya-pokupok?ysclid=lmdfxg70un536738475">https://конспекты-уроков.пф/other/varia/file/88144-vybor-mesta-soversheniya-pokupok?ysclid=lmdfxg70un536738475</a>
13	1	18.09		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2011/10/12/produktovy-magaziny-otdely">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2011/10/12/produktovy-magaziny-otdely</a>
14	1	19.09		Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2011/10/12/produktovy-magaziny-otdely">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnay-a-pedagogika/library/2011/10/12/produktovy-magaziny-otdely</a>
15	1	20.09		Нахождение нужного товара в магазине.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-nahozhdenie-nuzhnogo-tovara-v-magazine-">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-nahozhdenie-nuzhnogo-tovara-v-magazine-</a>

					<a href="https://3290800.html?ysclid=lmdfz5wna8385922569">3290800.html?ysclid=lmdfz5wna8385922569</a>
16	1	23.09		Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya_pravila_povedeniya_v_magazine.-181861.htm?ysclid=lmdfztocz9739770328">https://infourok.ru/prezentaciya_pravila_povedeniya_v_magazine.-181861.htm?ysclid=lmdfztocz9739770328</a>
17 18	2	24.09 25.09		«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	<a href="https://nsportal.ru/detskii-sad/osnovy-finansovoy-gramotnosti/2022/12/09/igra-pohod-v-magazin-za-produktami">https://nsportal.ru/detskii-sad/osnovy-finansovoy-gramotnosti/2022/12/09/igra-pohod-v-magazin-za-produktami</a>
<b>Обращение с кухонным инвентарем и посудой (29ч)</b>					
19	1	26.09		Кухонный инвентарь. Посуда.	<a href="https://infourok.ru/material.html?mid=26271&amp;ysclid=lmdg5tf0sk848625923">https://infourok.ru/material.html?mid=26271&amp;ysclid=lmdg5tf0sk848625923</a>
20	1	27.09		Предметы посуды для сервировки стола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html?ysclid=lmdg6ped5g595936718">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html?ysclid=lmdg6ped5g595936718</a>
21	1	30.09		Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html?ysclid=lmdg6ped5g595936718">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html?ysclid=lmdg6ped5g595936718</a>
22	1	01.10		Кухонная посуда.	<a href="https://kopilkaurokov.ru/nachalniyeKlassi/presentacii/prieziatsiia_na_tiemu_ku_khonnaia_posuda?ysclid=lmdg7pvmwb165229487">https://kopilkaurokov.ru/nachalniyeKlassi/presentacii/prieziatsiia_na_tiemu_ku_khonnaia_posuda?ysclid=lmdg7pvmwb165229487</a>
23	1	02.10		Виды кухонной посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-posudavidi-posudi-klass-3373626.html?ysclid=lmdg8eda2f535423439">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-posudavidi-posudi-klass-3373626.html?ysclid=lmdg8eda2f535423439</a>
24	1	03.10		Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-razlichenie-chistoy-i-gryaznoy-posudi-3290827.html?ysclid=lmdg9ec0ml424292436">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-razlichenie-chistoy-i-gryaznoy-posudi-3290827.html?ysclid=lmdg9ec0ml424292436</a>
25	1	04.10		Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota/2021/03/21/uhod-za-posudoy-mytyo-chashek-i-stakanov">https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota/2021/03/21/uhod-za-posudoy-mytyo-chashek-i-stakanov</a>
26	1	07.10		Очищение остатков пищи с посуды.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom">https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom</a>
27	1	08.10		Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom">https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom</a>
28	1	09.10		Средства приспособления для мытья посуды.	<a href="https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-zhidkie-sredstva-dlya-mytya-posudy?ysclid=lmdhl83qc0970648476">https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-zhidkie-sredstva-dlya-mytya-posudy?ysclid=lmdhl83qc0970648476</a>
29	1	10.10		Организация рабочего места при мытье посуды.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-sanitarnoe-sostoianie-raboch.html?ysclid=lmdhmozi58269036778">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-sanitarnoe-sostoianie-raboch.html?ysclid=lmdhmozi58269036778</a>
30	1	11.10		Этапы мытья посуды	<a href="https://1.bp.blogspot.com/-77GQr3yXX_0/XrEDzfu7SrI/AAAAAAABAE8/Q6kMHdaXuEMwguiylsfq94hPVXP9jvQQCLcBGAsYHQ/s1600/img12.jpg">https://1.bp.blogspot.com/-77GQr3yXX_0/XrEDzfu7SrI/AAAAAAABAE8/Q6kMHdaXuEMwguiylsfq94hPVXP9jvQQCLcBGAsYHQ/s1600/img12.jpg</a>
31	1	14.10		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	<a href="https://multiurok.ru/files/konspekt-uroka-domovodstva-sobliudenie-">https://multiurok.ru/files/konspekt-uroka-domovodstva-sobliudenie-</a>

					<a href="https://posledovate.html?ysclid=lmhx3xc7j365777663">posledovate.html?ysclid=lmhx3xc7j365777663</a>
32	1	15.10		Практическая работа. Мытье посуды.	
33	1	16.10		Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	<a href="https://www.citibox.ru/about/advise/pravila-khraneniya-posudy/?ysclid=lmchr23i2s602970655">https://www.citibox.ru/about/advise/pravila-khraneniya-posudy/?ysclid=lmchr23i2s602970655</a>
34	1	17.10		Различие принадлежностей. Тёрка, разделочная доска, нож.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html?ysclid=lmchrzfvb3910362276">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html?ysclid=lmchrzfvb3910362276</a>
35	1	18.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании тёркой.	<a href="https://multiurok.ru/files/material-dlia-uroka-domovodstvo-pravila-bezopasnoi.html?ysclid=lmduhao1tj315602957">https://multiurok.ru/files/material-dlia-uroka-domovodstvo-pravila-bezopasnoi.html?ysclid=lmduhao1tj315602957</a>
36	1	21.10		Кухонные принадлежности. Овощечистка.	<a href="https://www.galacentre.ru/posuda/article/s/kukhonnye-nozhi-i-ovoshchechistki-naznachenie-vidy-preimushchestva.php?ysclid=lmdhvss5e768548964">https://www.galacentre.ru/posuda/article/s/kukhonnye-nozhi-i-ovoshchechistki-naznachenie-vidy-preimushchestva.php?ysclid=lmdhvss5e768548964</a>
37	1	22.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании овощечисткой.	<a href="https://www.galacentre.ru/posuda/article/s/kukhonnye-nozhi-i-ovoshchechistki-naznachenie-vidy-preimushchestva.php?ysclid=lmdhvss5e768548964">https://www.galacentre.ru/posuda/article/s/kukhonnye-nozhi-i-ovoshchechistki-naznachenie-vidy-preimushchestva.php?ysclid=lmdhvss5e768548964</a>
38	1	23.10		Кухонные принадлежности. Открывалка.	<a href="https://ya.ru/video/preview/4855059678644864304">https://ya.ru/video/preview/4855059678644864304</a>
39 40	2	24.10 25.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании открывалкой.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-tekhnika-bezopasnosti-pri-rabote-s-k.html?ysclid=lmidi7noyuy388205584">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-tekhnika-bezopasnosti-pri-rabote-s-k.html?ysclid=lmidi7noyuy388205584</a>
Итого за 1 четверть: 40 часов					

## 2 четверть.

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
41	1	04.11		Назначение кухонных принадлежностей.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-dlia-gpd-kukhonnaia-posuda.html?ysclid=lmdb05we0312276397">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-dlia-gpd-kukhonnaia-posuda.html?ysclid=lmdb05we0312276397</a>
42	1	05.11		Уход за кухонными принадлежностями.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-pravila-i-priemi-uhoda-za-posudoy-klass-2404019.html?ysclid=lmdif0q52k202153663">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-pravila-i-priemi-uhoda-za-posudoy-klass-2404019.html?ysclid=lmdif0q52k202153663</a>
43	1	06.11		Бытовые приборы. Блендер.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-blender-2730971.html?ysclid=lmDIGefzd1116425171">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-blender-2730971.html?ysclid=lmDIGefzd1116425171</a>
44	1	07.11		Правила техники безопасности при пользовании электробытовым прибором( блендером )	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksiionnaya-pedagogika/library/2017/02/21/elektropribory-na-kuhne-tehnika-bezopasnosti">https://nsportal.ru/shkola/korreksiionnaya-pedagogika/library/2017/02/21/elektropribory-na-kuhne-tehnika-bezopasnosti</a>
45	1	08.11		Соблюдение последовательности действий при пользовании	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksiionnaya">https://nsportal.ru/shkola/korreksiionnaya</a>



				электробытовым прибором (блендером)	<a href="https://pedagogika/library/2017/02/21/elektropri-bory-na-kuhne-tehnika-bezopasnosti">pedagogika/library/2017/02/21/elektropri-bory-na-kuhne-tehnika-bezopasnosti</a>
46	1	11.11		Мытье бытовых приборов.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2021/09/23/prezentatsiya-k-uroku-tehnologii-sanitariya-i-gigiena-na">https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2021/09/23/prezentatsiya-k-uroku-tehnologii-sanitariya-i-gigiena-na</a>
47	1	12.11		Хранение посуды и бытовых приборов.	<a href="https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2017/11/26/prezentatsiya-k-uroku-okruzhayushchego-mira-v-4">https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2017/11/26/prezentatsiya-k-uroku-okruzhayushchego-mira-v-4</a>
<b>Приготовление пищи</b>					
48	1	13.11		Приготовление блюда.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-prigotovlenie-bliud-i-garnirov-iz-za.html?ysclid=lmDIM213dx388140024">https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-prigotovlenie-bliud-i-garnirov-iz-za.html?ysclid=lmDIM213dx388140024</a>
49	1	14.11		Подготовка к приготовлению блюда.	<a href="https://rosprosvet.ru/material/pub_29320/?ysclid=lmDIMxvmuz746808238">https://rosprosvet.ru/material/pub_29320/?ysclid=lmDIMxvmuz746808238</a>
50	1	15.11		Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi">https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi</a>
51	1	18.11		Правила гигиены при приготовлении пищи.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi">https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi</a>
52	1	19.11		Продукты, необходимые для приготовления блюда.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2019/04/14/prezentatsiya-pravilnoe-prigotovlenie-pishchi">https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2019/04/14/prezentatsiya-pravilnoe-prigotovlenie-pishchi</a>
53	1	20.11		Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-dlia-prakticheskoi-raboty-prigotov-1.html?ysclid=lmDIqwov9u646908362">https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-dlia-prakticheskoi-raboty-prigotov-1.html?ysclid=lmDIqwov9u646908362</a>
54	1	21.11		Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html?ysclid=lmhp6ti5d282167612">https://infourok.ru/prezentatsiya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html?ysclid=lmhp6ti5d282167612</a>
55	1	22.11		Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюда.	<a href="https://myslide.ru/presentation/podbor-oborudovaniya--inventarya--instrumentov-i-posudy-dlya-prigotovleniya-salata">https://myslide.ru/presentation/podbor-oborudovaniya--inventarya--instrumentov-i-posudy-dlya-prigotovleniya-salata</a>
56	1	25.11		Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=lmhp9kb7cx975163424">https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=lmhp9kb7cx975163424</a>
57	1	26.11		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=lmhp9kb7cx975163424">https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=lmhp9kb7cx975163424</a>
58	1	27.11		Уборка рабочего места после приготовления пищи.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhpagg7rw628881256">https://infourok.ru/prezentatsiya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhpagg7rw628881256</a>
59	1	28.11		Обработка продуктов.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-vidi-teplovoy-obrabotki-produktov-796476.html?ysclid=lmhpcgtru11448918">https://infourok.ru/prezentatsiya-vidi-teplovoy-obrabotki-produktov-796476.html?ysclid=lmhpcgtru11448918</a>

60	1	29.11		Мытье продуктов.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-mityo-produktov-3290875.html?ysclid=lmhpd1qdn881430747">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-mityo-produktov-3290875.html?ysclid=lmhpd1qdn881430747</a>
61	1	02.12		Мытье продуктов. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-mityo-produktov-3290875.html?ysclid=lmhpd1qdn881430747">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-mityo-produktov-3290875.html?ysclid=lmhpd1qdn881430747</a>
62	1	03.12		Чистка овощей. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html?ysclid=lmhpdtfq5619690728">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html?ysclid=lmhpdtfq5619690728</a>
63	1	04.12		Резание ножом. ТБ при работе с ножом.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html?ysclid=lmhpf8hubh293796492">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html?ysclid=lmhpf8hubh293796492</a>
64	1	05.12		Резание ножом. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html?ysclid=lmhpf8hubh293796492">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html?ysclid=lmhpf8hubh293796492</a>
65	1	06.12		Нарезание продуктов кубиками.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897">https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897</a>
66	1	09.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897">https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897</a>
67	1	10.12		Нарезание продуктов кольцами.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897">https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897</a>
68	1	11.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897">https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897</a>
69	1	12.12		Натирание продуктов на тёрке.	<a href="https://youtu.be/QVzslzE2Mpo">https://youtu.be/QVzslzE2Mpo</a>
70	1	13.12		Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа.	<a href="https://youtu.be/QVzslzE2Mpo">https://youtu.be/QVzslzE2Mpo</a>
71	1	16.12		Варка яиц.	<a href="https://cf2.ppt-online.org/files2/slide/h/h7DKk4GyaJCNtvL05spWqodPOVj8bZTXm3QinR/slide-10.jpg">https://cf2.ppt-online.org/files2/slide/h/h7DKk4GyaJCNtvL05spWqodPOVj8bZTXm3QinR/slide-10.jpg</a>
72	1	17.12		Кухонный инвентарь для варки яиц	<a href="https://myslide.ru/documents_7/502e6f68ab176fab54820504e3191d0b/img21.jpg">https://myslide.ru/documents_7/502e6f68ab176fab54820504e3191d0b/img21.jpg</a>
73	1	18.12		Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	<a href="https://ecopeak.ru/800/600/https/ds02.infourok.ru/uploads/ex/0ca8/0001f4ef-d75ad826/2/img22.jpg">https://ecopeak.ru/800/600/https/ds02.infourok.ru/uploads/ex/0ca8/0001f4ef-d75ad826/2/img22.jpg</a>
74	1	19.12		Этапы варки яйца.	<a href="http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjdvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg">http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjdvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg</a>
75 76	2	20.12 23.12		Яйца «вкрутую». Практическая работа.	<a href="http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjdvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg">http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjdvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg</a>

77 78	2	24.12 25.12		Яйца «в мешочек». Практическая работа.	<a href="http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg">http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg</a>
79 80	2	26.12 27.12		Яйца «всмятку».	<a href="http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg">http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg</a>
<b>Итого за 2 четверть: 40 часов</b>					
<b>Итого за 1 полугодие: 80</b>					

### 3 четверть.

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Уборка территории (7ч)					
	1			Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html?ysclid=lmhpsrka71147003253">https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html?ysclid=lmhpsrka71147003253</a>
	5			Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-uborka-snega-6382747.html?ysclid=lmhptqecyt521419983">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-uborka-snega-6382747.html?ysclid=lmhptqecyt521419983</a>
	1			Уход за уборочным инвентарем	<a href="https://stylishbag.ru/13-foto/uhod-za-uborochnym-inventarem-dlya-detej-prezentaciya-89-foto.html">https://stylishbag.ru/13-foto/uhod-za-uborochnym-inventarem-dlya-detej-prezentaciya-89-foto.html</a>
Приготовление пищи (24ч)					
	3			Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html</a>
	1			Рецепт бутерброда.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113</a>
	1			Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне при приготовлении бутербродов	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113</a>
	1			Приготовление бутербродов. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113</a>
	1			Сервировка стола к завтраку.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya_po_tehnologii_servirovka_stola_k_zavtraku_5_klass-160569.htm?ysclid=lmhpyxozo4472698241">https://infourok.ru/prezentaciya_po_tehnologii_servirovka_stola_k_zavtraku_5_klass-160569.htm?ysclid=lmhpyxozo4472698241</a>
	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpszq8ybk846298778">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpszq8ybk846298778</a>

	1			Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpzq8ybk846298778">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpzq8ybk846298778</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpzq8ybk846298778">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpzq8ybk846298778</a>
	1			Заваривание чая.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/zavarivan-je-chaya">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/zavarivan-je-chaya</a>
	1			Заваривание чая. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/zavarivan-je-chaya">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/zavarivan-je-chaya</a>
	1			Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	
	1			Сервировка стола к обеду.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250</a>
	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250</a>
	1			Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250</a>
	1			Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250</a>
	1			Сервировка стола к ужину.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431</a>
	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431</a>
	1			Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431</a>

					<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhину-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431">1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhину-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhину-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431</a>
	1			Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhину-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhину-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431</a>
<b>Уборка помещений(23ч.)</b>					
	1			Уборка мебели.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html?ysclid=lmhq4c0ov6111159924">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html?ysclid=lmhq4c0ov6111159924</a>
	1			Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhq6pto186842031">https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhq6pto186842031</a>
	1			Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhq6pto186842031">https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhq6pto186842031</a>
	1			Вытирание поверхности мебели.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html?ysclid=lmhqacp3wj661573345">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html?ysclid=lmhqacp3wj661573345</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html?ysclid=lmhqacp3wj661573345">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html?ysclid=lmhqacp3wj661573345</a>
	1			Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	<a href="https://ya.ru/video/preview/13610197863344884421">https://ya.ru/video/preview/13610197863344884421</a>
	1			Уборка пола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ezhednevnyaya-uborka-polov-v-shkole-6054584.html?ysclid=lmhq8ao10911025934">https://infourok.ru/prezentaciya-ezhednevnyaya-uborka-polov-v-shkole-6054584.html?ysclid=lmhq8ao10911025934</a>
	1			Сметание мусора на полу в определенное место.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqueux35521083492">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqueux35521083492</a>
	1			Заметание мусора на совок.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqueux35521083492">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqueux35521083492</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqueux35521083492">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqueux35521083492</a>

	1			Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ezhednevnyaya-uborka-polov-v-shkole-6054584.html?ysclid=lmhqfrkm6o658349958">https://infourok.ru/prezentaciya-ezhednevnyaya-uborka-polov-v-shkole-6054584.html?ysclid=lmhqfrkm6o658349958</a>
	1			Мытье пола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhggjmjzw693763425">https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhggjmjzw693763425</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhggjmjzw693763425">https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhggjmjzw693763425</a>
	1			Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhggjmjzw693763425">https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhggjmjzw693763425</a>
	1			Пылесос. Его основные части.	<a href="https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910">https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910</a>
	1			Подготовка пылесоса к работе.	<a href="https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910">https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910</a>
	1			Чистка поверхности пылесосом.	<a href="https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910">https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910</a>
	1			Соблюдение последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.	<a href="https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910">https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910</a>
	1			Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.	<a href="https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910">https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910</a>
	1			Мытье стекла.	<a href="https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968">https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968</a>
	1			Средства и приспособления для мытья стекла.	<a href="https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968">https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968</a>
Итого за 3 четверть:					

#### 4 четверть.

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
	1			Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	<a href="https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968">https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968</a>
	1			Мытье окна. Практическая работа.	<a href="https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968">https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968</a>
Уход за вещами (36ч)					
	1			Уход за одеждой.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya_pravila_uhoda_za_odezhdoj-">https://infourok.ru/prezentaciya_pravila_uhoda_za_odezhdoj-</a>



				<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085">350119.htm?ysclid=lmhqlq8o5t493761991</a>
	1		Ручная стирка.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085">https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085</a>
	1		Приспособления и средства для ручной стирки белья.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085">https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085</a>
	1		Виды моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html</a>
	1		Сортировка белья	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html?ysclid=lmhqor35wj567650670">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html?ysclid=lmhqor35wj567650670</a>
	1		Замачивание белья	<a href="https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqpcab167572741">https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqpcab167572741</a>
	1		Застирывание белья	<a href="https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqpcab167572741">https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqpcab167572741</a>
	1		Полоскание белья	<a href="https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqpcab167572741">https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqpcab167572741</a>
	1		Вывешивание белья на просушку.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-sushka-izdelij-iz-sherstyanyh-i-sinteticheskikh-voлокon-8-klass-4226799.html?ysclid=lmhqg6xacs384772371">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-sushka-izdelij-iz-sherstyanyh-i-sinteticheskikh-voлокon-8-klass-4226799.html?ysclid=lmhqg6xacs384772371</a>
	1		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqgsk51q115146068">https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqgsk51q115146068</a>
	1		Стирка носового платка. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqgsk51q115146068">https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqgsk51q115146068</a>
	1		Стирка носков. Практическая работа	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqgsk51q115146068">https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqgsk51q115146068</a>
	1		Машинная стирка.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html?ysclid=lmhqslsmur35590482">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html?ysclid=lmhqslsmur35590482</a>
	1		Стиральная машинка. Части стиральной машины.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/01/22/stiralnaya-mashina-ustroystvo-pravila-polzovaniya">https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2017/01/22/stiralnaya-mashina-ustroystvo-pravila-polzovaniya</a>
	1		Сортировка белья перед стиркой.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html?ysclid=lmhq4k86v234831528">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html?ysclid=lmhq4k86v234831528</a>

	1		Установка программы и температурного режима.	<a href="https://ya.ru/video/preview/4319158359398868313">https://ya.ru/video/preview/4319158359398868313</a>
	1		Закладывание и вынимание белья из машины.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/64972-prezentaciya-mashinnaya-stirka-melkih-veschey.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/64972-prezentaciya-mashinnaya-stirka-melkih-veschey.html</a>
	1		Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html?ysclid=lmhqy053l685609952">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html?ysclid=lmhqy053l685609952</a>
	1		Уход за стиральной машиной	<a href="https://releika.ru/wp-content/uploads/3/e/b/3ebfcaaf192d1166d6f33e07d379684e.jpeg">https://releika.ru/wp-content/uploads/3/e/b/3ebfcaaf192d1166d6f33e07d379684e.jpeg</a>
	1		Глажение утюгом.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-glazhenie-utyugom-3225565.html?ysclid=lmilhb5xr1668111362">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-glazhenie-utyugom-3225565.html?ysclid=lmilhb5xr1668111362</a>
	1		Части утюга.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-ustroystvo-utyuga-klass-3445897.html?ysclid=lmilifv5dl660609584">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-ustroystvo-utyuga-klass-3445897.html?ysclid=lmilifv5dl660609584</a>
	1		Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2020/04/30/prezentatsiya-pravila-i-priyomy-glazhki-belya">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2020/04/30/prezentatsiya-pravila-i-priyomy-glazhki-belya</a>
	1		Глажение утюгом. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-glazhenie-utyugom-3225565.html?ysclid=lmilhb5xr1668111362">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-glazhenie-utyugom-3225565.html?ysclid=lmilhb5xr1668111362</a>
	1		Складывание белья и одежды.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/43990-prezentaciya-puteshestvie-v-stranu-poryadka-3-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/43990-prezentaciya-puteshestvie-v-stranu-poryadka-3-klass.html</a>
	1		Складывание белья и одежды. Практическая работа.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/43990-prezentaciya-puteshestvie-v-stranu-poryadka-3-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/43990-prezentaciya-puteshestvie-v-stranu-poryadka-3-klass.html</a>
	1		Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html?ysclid=lmil19h2gr620230240">https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html?ysclid=lmil19h2gr620230240</a>
	1		Чистка одежды.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-sbo-uhod-za-odezhdoj-2601393?ysclid=lmilmdzqbq648869650">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-sbo-uhod-za-odezhdoj-2601393?ysclid=lmilmdzqbq648869650</a>
	1		Чистка одежды. Практическая работа.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-sbo-uhod-za-odezhdoj-2601393?ysclid=lmilmdzqbq648869650">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-sbo-uhod-za-odezhdoj-2601393?ysclid=lmilmdzqbq648869650</a>
	1		Уход за обувью.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>
	1		Средства и приспособления для ухода за обувью.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>
	1		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>
	1		Просушивание обуви.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>



	1			Мытье обуви .Практическая работа.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>
	1			Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>
	1			Чистка обуви .Практическая работа.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html</a>
	2			Закрепление изученного.	
Итого за 4 четверть:					
Итого за 2 полугодие:					
Итого за год:					

### ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО УСЛОВИЯ

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), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тапки, лопаты, грабли), тачки, лейки.