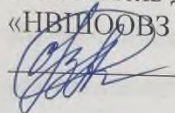


Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа
– Югры «Нижневартовская школа для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья № 2»

«Согласовано»

Заместитель директора по УР

«НВЦООБВЗ № 2»

 Александрова О.В.

«Рассмотрено» на заседании ПС
Протокол о «30» 08 2024 г. № 1

«Утверждаю»

Директор КООУ



А.А. Кирбенёва

Юргинск от 30.08.2024 г. № 286/1

Приложение к АООП Вариант 2

Рабочая программа
по предмету «Домоводство»
6 «Д» класс

Учитель 1 категории
Иванова С.А.

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 тяжелыми множественными нарушениями развития (далее ТМНР) 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. Адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с ранним аутистическим спектром с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, с тяжёлыми множественными нарушениями развития для обучающихся 5-12 классов, утверждённая приказом от 27.03.2023г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШООВЗ№2» (с изменениями от 02.09.2024 г. Приказ № 286/1)
4. 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 устроить 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
Уборка помещений 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. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья</p>

		<p>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>
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, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p> <p>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 солонки и ваз, расставление блюд.</p>

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). 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).
Уход за вещами	36	Ручная стирка. 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. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). 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. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
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?ysclid=lmdffim1b4288959457
2	1	03.09		Уборка бытового мусора на территории школы	https://nsportal.ru/shkola/ekologiya/library/2016/01/17/bytovoy-musor-eto-seryozno
3 4 5	3	04.09 05.09 06.09		Подметание территории школы	https://youtu.be/bPYE5xMgUrw
6 7 8	3	09.09 10.09 11.09		Сгребание травы и листьев	https://infourok.ru/prezentaciya-instrumenti-dlya-uborki-listevprofessiya-sadovnik-3331572.html?ysclid=lmdfo5h0op208720143
9	1	12.09		Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html?ysclid=lmdfp08ovz961587142

Раздел. Покупки (11 ч).

10	1	13.09		Покупки. Планирование покупок.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-soversheniya-pokupok-8-klass-6558271.html?ysclid=lmdfpr1gou558490686
11	1	16.09		Составление списка продуктов.	https://goldlibrary.ru/presentation/izmenenie-podhoda-k-planirovaniyu-menyu-i-semeynogo-byudgheta-zanyatie-iii-pohod-v-magazin-sostavlenie-spiska-pokupok-po-menyu.html
12	1	17.09		Расчет денег при планировании покупок.	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2014/01/17/urok-sbo-byudzheta-semi
13	1	18.09		Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2014/01/17/urok-sbo-byudzheta-semi
14	1	19.09		Выбор места совершения покупок.	https://конспекты-уроков.рф/other/varia/file/88144-vybor-mesta-soversheniya-pokupok?ysclid=lmdfxg70un536738475
15	1	20.09		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2011/10/12/produktovye-magaziny-otdely
16	1	23.09		Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2011/10/12/produktovye-magaziny-otdely

					pedagogika/library/2011/10/12/produktovye-magaziny-otdely
17	1	24.09		Нахождение нужного товара в магазине.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-nahozhdenie-nuzhnogo-tovara-v-magazine-3290800.html?ysclid=lmdfz5wna8385922569
18	1	25.09		Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	https://infourok.ru/prezentaciya_p_ravila_povedeniya_v_magazine.-181861.htm?ysclid=lmdfztocz9739770328
192 0	2	26.09 27.09		«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	https://nsportal.ru/detskii-sad/osnovy-finansovoy-gramotnosti/2022/12/09/igra-pohod-v-magazin-za-produktami
Раздел. Обращение с кухонным инвентарем и посудой (28 ч.)					
21	1	30.09		Кухонный инвентарь. Посуда.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271&ysclid=lmdg5tf0sk848625923
22	1	01.10		Предметы посуды для сервировки стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html?ysclid=lmdg6ped5g595936718
23	1	02.10		Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-predmety-servirovki-stola-4703132.html?ysclid=lmdg6ped5g595936718
24	1	03.10		Кухонная посуда.	https://kopilkaurokov.ru/nachalniyeKlassi/presentacii/priezientatsii_a_na_tiemu_kukhonnaia_posuda?ysclid=lmdg7pvmwb165229487
25	1	04.10		Виды кухонной посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-posudavidi-posudi-klass-3373626.html?ysclid=lmdg8eda2f535423439
26	1	07.10		Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-razlichenie-chistoy-i-gryaznoy-posudi-3290827.html?ysclid=lmdg9ec0m1424292436
27	1	08.10		Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota/2021/03/21/uhod-za-posudoy-mytyo-chashek-i-stakanov
28	1	09.10		Очищение остатков пищи с посуды.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom

29	1	10.10		Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom
30	1	11.10		Средства приспособления для мытья посуды.	https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-zhidkie-sredstva-dlya-mytya-posudy?ysclid=lmdhl83qc0970648476
31	1	14.10		Организация рабочего места при мытье посуды.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-sanitarnoe-sostoianie-raboch.html?ysclid=lmdhmozi58269036778
32	1	15.10		Этапы мытья посуды	https://1.bp.blogspot.com/-77GQr3yXX_0/XrEDzfu7SrI/AAAAAABE8/Q6kMHdaXuEMwguiylsfeq94hPVXP9jvQQCLcBGAsYHQ/s1600/img12.jpg
33	1	16.10		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	https://multiurok.ru/files/konspekt-uroka-domovodstva-sobliudenie-posledovate.html?ysclid=lmdhx3xc7j365777663
34	1	17.10		Практическая работа. Мытье посуды.	
35	1	18.10		Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	https://www.citibox.ru/about/advice/pravila-khraneniya-posudy/?ysclid=lmdhr23i2s602970655
36	1	21.10		Различие кухонных принадлежностей. Тёрка, разделочная доска, нож.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html?ysclid=lmdhrzfzb3910362276
37	1	22.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании тёркой.	https://multiurok.ru/files/material-dlia-uroka-domovodstvo-pravila-bezopasnoi.html?ysclid=lmdhuao1tj315602957
38	1	23.10		Кухонные принадлежности . Овощечистка.	https://www.galacentre.ru/posuda/articles/kukhonnye-nozhi-i-ovoshchechistki-naznachenie-vidy-preimushchestva.php?ysclid=lmdhvss55e768548964
39	1	24.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании овощечисткой.	https://www.galacentre.ru/posuda/articles/kukhonnye-nozhi-i-ovoshchechistki-naznachenie-vidy-

					preimushchestva.php?ysclid=lmdhvss55e768548964
40	1	25.10		Кухонные принадлежности. Открывалка.	https://ya.ru/video/preview/4855059678644864304
Итого: 40 ч.					
№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
2 ЧЕТВЕРТЬ					
41	1	05.11		Соблюдение последовательности действий и ТБ при использовании открывалки.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-tekhnika-bezopasnosti-pri-rabote-s-k.html?ysclid=lmd7noyuy388205584
42	1	06.11		Назначение кухонных принадлежностей.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-dlia-gpd-kukhonnaia-posuda.html?ysclid=lmdib05we0312276397
43	1	07.11		Уход за кухонными принадлежностями.	https://infourok.ru/prezentatsiya-po-sbo-pravila-i-priemi-uhoda-zaposudoy-klass-2404019.html?ysclid=lmdifoq52k202153663
44	1	08.11		Бытовые приборы. Блендер.	https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender-2730971.html?ysclid=lmdigefzd1116425171
45	1	11.11		Правила техники безопасности при использовании электробытового прибора (блендером)	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2017/02/21/elektroribory-na-kuhne-tehnika-bezopasnosti
46	1	12.11		Соблюдение последовательности действий при использовании электробытового прибора (блендером)	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2017/02/21/elektroribory-na-kuhne-tehnika-bezopasnosti
47	1	13.11		Мытье бытовых приборов.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2021/09/23/prezentatsiya-k-uroku-tehnologii-sanitariya-i-gigiena-na
48	1	14.11		Хранение посуды и бытовых приборов.	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2017/11/26/prezentatsiya-k-uroku-okruzhayushchego-mira-v-4
Раздел. Приготовление пищи					

49	1	15.11		Приготовление блюда.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-prigotovlenie-bliud-i-garnirov-iz-za.html?ysclid=1mdim2l3dx388140024
50	1	18.11		Подготовка к приготовлению блюда.	https://rosprosvet.ru/material/pub_29320/?ysclid=1mdimxvmuz746808238
51	1	19.11		Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi
52	1	20.11		Правила гигиены при приготовлении пищи.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2013/10/01/sanitarnaya-gigiena-pri-prigotovlenii-pishchi
53	1	21.11		Продукты, необходимые для приготовления блюда.	https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2019/04/14/prezentatsiya-pravilnoe-prigotovlenie-pishchi
54	1	22.11		Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-dlia-prakticheskoi-raboty-prigotov-1.html?ysclid=1mdiqwov9u646908362
55	1	25.11		Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.	https://infourok.ru/prezentatsiya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html?ysclid=1mhp6ti5d282167612
56	1	26.11		Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюда.	https://myslide.ru/presentation/podbior-oborudovaniya--inventarya--instrumentov-i-posudy-dlya-prigotovleniya-salata
57	1	27.11		Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=1mhp9kb7cx975163424
58	1	28.11		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=1mhp9kb7cx975163424

59	1	29.11		Уборка рабочего места после приготовления пищи.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhpaqg7rw628881256
60	1	02.12		Обработка продуктов.	https://infourok.ru/prezentaciya-vidi-teplovoy-obrabotki-produktov-796476.html?ysclid=lmhpcegtru11448918
61	1	03.12		Мытье продуктов.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-mityo-produktov-3290875.html?ysclid=lmhpd1qdqn881430747
62	1	04.12		Мытье продуктов. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-mityo-produktov-3290875.html?ysclid=lmhpd1qdqn881430747
63	1	05.12		Чистка овощей. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html?ysclid=lmhpdtdfqn5619690728
64	1	06.12		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?ysclid=lmhpf8hubh293796492
65	1	09.12		Резание ножом. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html?ysclid=lmhpf8hubh293796492
66	1	10.12		Нарезание продуктов кубиками.	https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897
67	1	11.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897
68	1	12.12		Нарезание продуктов кольцами.	https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897

69	1	13.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-formy-prostoj-i-slozhnoj-narezki-ovoshej-5244316.html?ysclid=lmhpgg7qh5257137897
70	1	16.12		Натирание продуктов на тёрке.	https://youtu.be/QVzsIzE2Mpo
71	1	17.12		Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа.	https://youtu.be/QVzsIzE2Mpo
72	1	18.12		Варка яиц.	https://cf2.ppt-online.org/files2/slide/h/h7DKk4GyaJCNTvL05spWqodPOVj8bZTXm3QinR/slide-10.jpg
73	1	19.12		Кухонный инвентарь для варки яиц	https://myslide.ru/documents_7/502e6f68ab176fab54820504e3191d0b/img21.jpg
74	1	20.12		Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	https://ecopeak.ru/800/600/https/ds02.infourok.ru/uploads/ex/0ca8/0001f4ef-d75ad826/2/img22.jpg
75	1	23.12		Этапы варки яйца.	http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg
76	1	24.12		Яйца «вкрутую». Практическая работа.	http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg
77	1	25.12		Яйца «в мешочек».	http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg
78	1	26.12		Яйца «в мешочек». Практическая работа.	http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg
79	1	27.12		Яйца «всмятку».	http://cf3.ppt-online.org/files3/slide/4/4XSPAqBifVJc5UO1pkYeWmjudvGzbnrIh9xEla/slide-13.jpg

Итого: 39 часов.

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
3 ЧЕТВЕРТЬ					
Раздел. Уборка территории (7 ч.)					
80	1			Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html?ysclid=lmhpsrka71147003253

81-85	5			Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-uborka-snega-6382747.html?ysclid=lmhptqecyt521419983
86	1			Уход за уборочным инвентарем	https://stylishbag.ru/13-foto/uhod-za-uborochnym-inventarem-dlya-detej-prezentaciya-89-foto.html
Раздел. Приготовление пищи (24 ч.)					
87-89	3			Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html
90	1			Рецепт бутерброда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113
91	1			Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113
92	1			Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне при приготовлении бутербродов	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113
93	1			Приготовление бутербродов. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html?ysclid=lmhpx6cnf6609674113
94	1			Сервировка стола к завтраку.	https://infourok.ru/prezentaciya_po_tehnologii_servirovka_stola_k_zavtraku_5_klass-160569.htm?ysclid=lmhpyxozo4472698241
95	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpszq8yb846298778
96	1			Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpszq8yb846298778
97	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-zavtraku-3175511.html?ysclid=lmhpszq8yb846298778

					3175511.html?ysclid=lmhpzq8yb k846298778
98	1			Заваривание чая.	https://nsportal.ru/shkola/korrekti ionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/za varivanie-chaya
99	1			Заваривание чая. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/korrekti ionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/za varivanie-chaya
100	1			Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	
101	1			Сервировка стола к обеду.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250
102	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250
103	1			Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250
104	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250
105	1			Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-obedu-etiket-6-klass-5077815.html?ysclid=lmhq1st4ke850704250
106	1			Сервировка стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431
107	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-

					1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431
108	1			Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431
109	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431
110	1			Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html?ysclid=lmhq2q69jx791571431
Раздел. Уборка помещений(23 ч.)					
111	1			Уборка мебели.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sboddia-uchas-1.html?ysclid=lmhq4c0ov6111159924
112	1			Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhq6pto186842031
113	1			Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-predmetu-chelovek-na-temu-uborka-stola-posle-edy-4-klass-8-2-5573055.html?ysclid=lmhq6pto186842031
114	1			Вытирание поверхности мебели.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html?ysclid=lmhqacp3wj661573345
115	1			Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html?ysclid=lmhqacp3wj661573345
116	1			Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	https://ya.ru/video/preview/13610197863344884421
117	1			Уборка пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-ezhednevnyaya-uborka-polov-v-shkole-

					6054584.html?ysclid=lmhqe8ao10911025934
118	1			Сметание мусора на полу в определенное место.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pilis-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqeuex35521083492
119	1			Заметание мусора на совок.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pilis-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqeuex35521083492
120	1			Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pilis-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html?ysclid=lmhqeuex35521083492
121	1			Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-ezhednevnyaya-uborka-polov-v-shkole-6054584.html?ysclid=lmhqfrkm60658349958
122	1			Мытье пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhqgjmjzw693763425
123	1			Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhqgjmjzw693763425
124	1			Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html?ysclid=lmhqgjmjzw693763425
125	1			Пылесос. Его основные части.	https://multiurok.ru/files/prieziientatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910
126	1			Подготовка пылесоса к работе.	https://multiurok.ru/files/prieziientatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910
127	1			Чистка поверхности пылесосом.	https://multiurok.ru/files/prieziientatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910

128	1			Соблюдение последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.	https://multiurok.ru/files/prieziientatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910
129	1			Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prieziientatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pyliesos.html?ysclid=lmhqhbttm6703625910
130	1			Мытье стекла.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968
131	1			Средства и приспособления для мытья стекла.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968

Итого: 53 часа.

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		

4 ЧЕТВЕРТЬ

132	1			Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968
133	1			Мытье окна. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727?ysclid=lmhqiln6g9995552968

Раздел. Уход за вещами (36 часов)

134	1			Уход за одеждой.	https://infourok.ru/prezentaciya-pravila-uhoda-za-odezhdoj-350119.htm?ysclid=lmhqilq8o5t493761991
135	1			Ручная стирка.	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085
136	1			Приспособления и средства для ручной стирки белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-stirka-belya-klass-2404022.html?ysclid=lmhqml205e705778085
137	1			Виды моющих средств. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html
138	1			Сортировка белья	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-

					3225559.html?ysclid=lmhqor35wj567650670
139	1			Замачивание белья	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqrencab167572741
140	1			Застирывание белья	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqrencab167572741
141	1			Полоскание белья	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiya-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html?ysclid=lmhqrencab167572741
142	1			Вывешивание белья на просушку.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-sushka-izdelij-iz-sherstyanyh-i-sinteticheskikh-volon-8-klass-4226799.html?ysclid=lmhqq6xacs384772371
143	1			Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqqsk51q115146068
144	1			Стирка носового платка. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqqsk51q115146068
145	1			Стирка носков. Практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-stirka-belya-2195509.html?ysclid=lmhqqsk51q115146068
146	1			Машинная стирка.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html?ysclid=lmhqslsmur35590482
147	1			Стиральная машинка. Части стиральной машины.	https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2017/01/22/stiralnaya-mashina-ustroystvo-pravila-polzovaniya
148	1			Сортировка белья перед стиркой.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html?ysclid=lmhqu4k86v234831528

149	1		Установка программы и температурного режима.	https://ya.ru/video/preview/4319158359398868313
150	1		Закладывание и вынимание белья из машины.	https://uchitelya.com/tehnologiya/64972-prezentaciya-mashinnaya-stirka-melkih-veschey.html
151	1		Соблюдение последовательности действий при машинной стирке	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html?ysclid=lmhqy053l685609952
152	1		Уход за стиральной машиной	https://releika.ru/wp-content/uploads/3/e/b/3ebfcaaf192d1166d6f33e07d379684e.jpeg
153	1		Глажение утюгом.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-glazhenie-utyugom-3225565.html?ysclid=lmilhb5xr1668111362
154	1		Части утюга.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-ustroystvo-utyuga-klass-3445897.html?ysclid=lmilifv5dl660609584
155	1		Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.	https://nsportal.ru/shkola/korrektcionnaya-pedagogika/library/2020/04/30/prezentatsiya-pravila-i-priyomy-glazhki-belya
156	1		Глажение утюгом. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-glazhenie-utyugom-3225565.html?ysclid=lmilhb5xr1668111362
157	1		Складывание белья и одежды.	https://uchitelya.com/tehnologiya/43990-prezentaciya-puteshestvie-v-stranu-poryadka-3-klass.html
158	1		Складывание белья и одежды. Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/43990-prezentaciya-puteshestvie-v-stranu-poryadka-3-klass.html
159	1		Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html?ysclid=lmil19h2gr620230240
160	1		Чистка одежды.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-sbo-uhod-za-odezhdoj-2601393?ysclid=lmilmdzqbq648869650
161	1		Чистка одежды. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-sbo-uhod-za-odezhdoj-2601393?ysclid=lmilmdzqbq648869650

162	1			Уход за обувью.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
163	1			Средства и приспособления для ухода за обувью.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
164	1			Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
165	1			Просушивание обуви.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
166	1			Мытье обуви .Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
167	1			Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
168	1			Чистка обуви .Практическая работа.	https://uchitelya.com/tehnologiya/73421-prezentaciya-uhod-za-obuvyu-6-klass.html
169 170	2			Закрепление изученного.	
Итого: 39 часов. Итого за год: 170 ч.					

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), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.