


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

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

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

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

Приложение к АООП Вариант 2

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

Учитель первой категории
Светличная Алена Дмитриевна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказа Министерства образования и науки от 19 декабря 2014г. №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
2. Адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, с тяжёлыми множественными нарушениями развития (далее ТМНР) 1-12 классов, утверждённая приказом от 27.03.2023г. №61/1 «Об утверждении адаптированных основных общеобразовательных программ, реализуемых в КОУ «НВШОООВЗ№2» (с 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

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

Задачи:

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

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Образовательная область: окружающий мир.

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

ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

	<i>Обучающиеся с умеренной умственной отсталостью (I группа)</i>
<u>Личностные:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; - овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; - овладение хозяйственно-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни; - владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия; - принятие и освоение социальной роли обучающегося; - развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; - развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей; - формирование готовности к самостоятельной жизни.
<u>Предметные:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома; - умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола; - умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности; - умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения; - умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема	Кол-во часов	Виды деятельности обучающихся
Уборка помещений и территории	52	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание

		мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Мытье стекла (зеркала). Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.
Покупки	13	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.
Обращение с кухонным инвентарем	26	Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
Приготовление пищи	59	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.
Уход за вещами	20	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Машинная стирка. Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка

		одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой.
Всего	170	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1 четверть

№	Кол- во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уборка территории (9 ч)					
1	1	2.09		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
2	1	3.09		Уборка бытового мусора на территории школы	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
3	3	4.09		Подметание территории школы	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
4		5.09			
5		6.09			
6	3	9.09		Сгребание травы и листьев	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html
7		10.09			
8		11.09			
9	1	12.09		Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html
Раздел Покупки (11 ч)					
10	1	13.09		Покупки. Планирование покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
11	1	16.09		Составление списка продуктов.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
12	1	17.09		Расчет денег при планировании покупок.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
13	1	18.09		Универмаги. Распродажа товаров по сниженным ценам.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html
14	1	19.09		Рынок. Виды рынков.	https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html

15	1	20.09		Выбор места совершения покупок.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
16 17	2	23.09 24.09		Отделы магазина, кассы. Практическая работа.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
18	1	25.09		Нахождение нужного товара в магазине.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin
19	1	26.09		Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html
20	1	27.09		«Поход в магазин». Сюжетно-ролевая игра.	https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html
Раздел Обращение с кухонным инвентарем и посудой (21 ч)					
21	1	30.09		Кухонный инвентарь. Посуда.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2017/06/21/prezentatsiya-posuda
22	1	1.10		Предметы посуды для сервировки стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastolovie-pribori-2830991.html
23	1	2.10		Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastolovie-pribori-2830991.html
24	1	3.10		Кухонная посуда.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
25	1	4.10		Виды кухонной посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
26	1	7.10		Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
27	1	8.10		Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи.	https://infourok.ru/material.html?mid=26271
28	1	9.10		Сервировка стола к обеду.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html
29	1	10.10		Холодные закуски.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html
30	1	11.10		Первые блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html

31	1	14.10		Вторые блюда	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
32	1	15.10		Третьи блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
33	1	16.10		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
34	1	17.10		Практическая работа. Мытье посуды.	https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnobitovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html
35	1	18.10		Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-sbo-vidy-posudy-i-ukhod-za.html
36	1	21.10		Кухонные принадлежности. Тёрка.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
37	1	22.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании тёркой.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
38	1	23.10		Кухонные принадлежности . Овощечистка.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
39	1	24.10		Соблюдение последовательности действий и ТБ при пользовании овощечисткой.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
40	1	25.10		Кухонные принадлежности . Открывалка.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html

Итого: 40ч за I четверть.

2 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Обращение с кухонным инвентарем и посудой (5ч)					
41	1	5.11		Бытовые приборы. Блендер.	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender
42	1	6.11		Правила техники безопасности при	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender

				пользовании электробытовым прибором (блендером)	
43	1	7.11		Соблюдение последовательности действий при использовании электробытовым прибором (блендером)	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender
44	1	8.11		Мытье бытовых приборов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnie-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html
45	1	11.11		Хранение посуды и бытовых приборов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnie-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html
Раздел Приготовление пищи (35 ч)					
46	1	12.11		Приготовление блюда.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
47	1	13.11		Взвешивание продуктов на весах.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
48	1	14.11		Питание детей ясельного возраста.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
49	1	15.11		Меню праздничного стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html
50	1	18.11		Пельмени. Соусы к ним.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
51	1	19.11		Вегетарианский борщ.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html
52	1	20.11		Пирожки из пресного теста.	https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html
53	1	21.11		Рецепты диетических блюд.	https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html
54	1	22.11		Подготовка плодов и овощей к консервированию.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/
55	1	25.11		Подготовка инвентаря и тары.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/

56	1	26.11		Способы консервирования со стерилизацией.	https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/
57	1	27.11		Рецепт приготовления капусты на зиму.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670
58	1	28.11		Способы заготовки огурцов.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670
59	1	29.11		Мытье продуктов. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670
60	1	2.12		Чистка овощей. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html
61	1	3.12		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
62	1	4.12		Резание ножом. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
63	1	5.12		Нарезание продуктов кубиками.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
64	1	6.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
65	1	9.12		Нарезание продуктов кольцами.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
66	1	10.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html
67	1	11.12		Натирание продуктов на тёрке.	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
68	1	12.12		Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа	https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html
69	1	13.12		Варка яиц.	https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
70	1	16.12		Кухонный инвентарь для варки яиц	https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html
71	1	17.12		Соблюдение последовательности	https://multiurok.ru/files/prieziatatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html

				действий при варке продукта.	
72	1	18.12		Этапы варки яйца.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
73	1	19.12		Консервирование фруктов и ягод.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
74 75	2	20.12 23.12		Яблоки, груши.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
76 77	1	24.12 25.12		Абрикосы, персики.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
78 79	2	26.12 27.12		Варенье из яблок.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html
80	1	28.12		О рациональном питании.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html

Итого: 40ч за II четверть.

3 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уборка территории (7 ч)					
81	1			Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html
82-86	5			Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2019/03/28/prezentatsiya-snegouborochnaya-tehnika
87	1			Уход за уборочным инвентарем	https://infourok.ru/prezentaciya-uborka-snega-klass-2577996.html
Раздел Приготовление пищи (24 ч)					
88	1			Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html
89	1			Супы.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
90	1			Приготовление рыбных блюд.	https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html
91	1			Приготовление мясных блюд.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
92	1			Сладкие блюда.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html
93	1			Меню на день и неделю.	https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnika-2
94	1			Сервировка стола.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html
95	1			Сервировка стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
96	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
97	1			Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
98	1			Соблюдение последовательности действий при	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html

				сервировке стола к завтраку.	
99	1			Заваривание чая.	https://lusana.ru/presentation/16805
100	1			Заваривание чая. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2011/11/16/chay-pit-priyatno-zhit-prezentatsiya-dlya-klassnogo
101	1			Формы нарезки овощей. Приготовление салата.	https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html
102	1			Приготовление винегрета.	https://uchitelya.com/tehnologiya/196566-prezentaciya-servirovka-stole-k-obedu-etiket.html
103	1			Сервировка стола.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
104	1			Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
105	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	https://ypok.pф/presentation/2311.html
106	1			Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	https://ypok.pф/presentation/2311.html
107	1			Сервировка стола к ужину.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
108	1			Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
109	1			Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html
110	1			Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html
111	1			Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707
Раздел Уборка помещений (23 ч)					
112	1			Уборка мебели.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html

113	1			Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
114	1			Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
115	1			Вытирание поверхности мебели.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html
116	1			Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	http://www.myshared.ru/slide/822077/
117	1			Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	https://myslide.ru/presentation/pravila-dlya-uxoda-za-mebelyu
118	1			Уборка пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html
119	1			Сметание мусора на полу в определенное место.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html
120	1			Заметание мусора на совок.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena
121	1			Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html
122	1			Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena
123	1			Мытье пола.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-vlazhnaia-uborka.html
124	1			Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html
125	1			Мытье пола в классном кабинете.	https://showslide.ru/tema-ukhod-za-polami-sredstva-po-ukhodu-za-polami-539300

				Практическая работа.	
126	1			Пылесос. Его основные части.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-pylesos-ego-ustrojstvo-pravila-polzovaniya-4340140.html
127	1			Подготовка пылесоса к работе.	https://ppt-online.org/1227043
128	1			Чистка поверхности пылесосом.	https://multiurok.ru/files/prieziatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pylios.html
129	1			Соблюдение последовательности действий и ТБ при уборке пылесосом.	https://myslide.ru/presentation/pylesos-ego-ustrojstvo-pravila-bzh-pri-rabote-s-pylesosom
130	1			Чистка ковра пылесосом. Практическая работа.	https://multiurok.ru/files/prieziatsiia-k-uroku-domovodstvo-tiema-pylios.html
131	1			Мытье стекла.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html
132	1			Средства и приспособления для мытья стекла.	https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727
133	1			Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-sposobi-i-periodichnost-uhoda-za-oknami-1858860.html
134 135	2			Мытье окна. Практическая работа.	https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-k-uroku-sbo-v-6

4 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
Раздел Уход за вещами (20 часов)					
136	1			Виды одежды и их назначение	https://multiurok.ru/index.php/files/priezentatsiia-po-tiemie-ukhod-za-odiezhdoi.html
137	1			Виды головных уборов, их назначение	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-odezhdoi-stirka-odezhdi-klass-2340590.html
138	1			Повседневный уход за одеждой	http://www.myshared.ru/slide/1353806/
139	1			Виды обуви, их назначение	https://uchitelya.com/tehnologiya/19788-prezentaciya-sovremennye-sredstva-dlya-stirki-belya.html
140	1			Уход за одеждой. Хлопок.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
141	1			Шерсть.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-ruchnaya-stirka-dlya-detej-2-varianta-5313151.html
142	1			Лен	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-vospitatelskomu-zaniatiyu-ukhod-za.html
143	1			Шелк	https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-dlya-nachalnykh-klassov-na-temu-etapy-stirki.html
144	1			Трикотаж	https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/499455-prezentaciya-k-uroku-okruzhajushchij-socialnyj
145	1			Правила глажения белья.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html
146	1			Мода, стиль, вкус.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-nosovoy-platok-klass-2340497.html
147	1			Стили одежды	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2019/11/11/prezentatsiya-kak-stirat-noski
148	1			Как определить стиль одежды	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
149	1			Виды головных уборов и их назначение.	https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayushchego-personala-na-te-1054099.html
150	1			Виды одежды. Уход за одеждой.	https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html
151	1			Виды обуви. Уход за обувью.	https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayushchego-personala-na-te-1054099.html

152	1			Мелкий ремонт одежды.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
153	1			Пришивание пуговиц.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html
154	1			Правила утюжения белья.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html
155	1			Глажение утюгом.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html
Раздел Покупки 2ч					
156	1			Основные виды магазинов. Виды отделов в продовольственных магазинах.	http://www.myshared.ru/slide/827762/
157	1			Правила покупки товаров в продовольственном магазине. Правила поведения в магазине.	
Раздел Уборка помещений 13ч					
158	1			Уборка мебели.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-domovodstvo-utiuzhka-odezhdy.html
159	1			Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	http://www.myshared.ru/slide/1353805/
160	1			Экскурсия в школьную столовую. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html
161	1			Вытирание поверхности мебели.	https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-ukhod-za-odezhdoi-sushka-belja.html
162	1			Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2015/01/27/prezentatsiya-ukhod-za-odezhdoj
163	1			Вытирание поверхности мебели в классном кабинете.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoj-2785652

				Практическая работа.	
164	1			Уборка пола.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoj-2785652
165	1			Сметание мусора на полу в определенное место.	https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-obuv-uhod-za-obuvyu-klass-637341.html
166	1			Заметание мусора на совок.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html
167	1			Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	http://www.myshared.ru/slide/1353807/
168	1			Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.	https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-uhod-za-obuvyu-2758474
169	1			Мытье пола.	https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu
170	1			Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

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