


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

«Согласовано»  
Заместитель директора по УР  
«НВШООВЗ№2»  
 О.В. Александрова

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

«Утверждаю»  
Директор КОУ  
  
А.А. Кирбенёва  
Приказ от «02» 09 2024 г. № 286/1  
Приложение к АООП Вариант 2

Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Домоводство»  
9 Г класс  
2024-2025 уч.г.

Учитель высшей категории  
Мишарина Эльвира Евгеньевна

## **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 «НВШООВЗ №2» (с изменениями от 02.09.2024 г. Приказ №286\1).
3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022г. №858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключённых учебников».

### **Общая характеристика предмета**

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

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

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

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

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Образовательная область: окружающий мир.

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

### Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать 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 и территории	41	<p>Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.</p> <p>Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.</p> <p>Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.</p>
Покупки	10	<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</p>

		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.
<b>Обращение с кухонным инвентарем</b>	<b>28</b>	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. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. .
<b>Приготовление пищи</b>	<b>56</b>	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание или переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
<b>Уход за вещами</b>	<b>35</b>	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. Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).

		<p>Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью.</p>
<b>Всего</b>	<b>170</b>	

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
1 четверть					
Раздел		Уборка территории (10 ч)			
1	1	2.09		Вводный урок.	
2	1	3.09		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html">https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html</a>
3	1	4.09		Уборка бытового мусора на территории школы	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html</a>
4	3	5.09		Подметание территории школы	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html</a>
5		6.09			
6		9.09			
7	3	10.09		Сгребание травы и листьев	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-uborka-musora-na-predshkolnom-uchast.html</a>
8		11.09			
9		12.09			
10	1	13.09		Уход за уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html">https://infourok.ru/prezentaciya-rabochaya-odezhda-i-uborochniy-inventar-hranenie-i-uhod-1070840.html</a>
Раздел		Покупки (10 ч)			
11	1	16.09		Покупки. Планирование покупок.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html</a>
12	1	17.09		Составление списка продуктов.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html</a>
13	1	18.09		Расчет денег при планировании покупок.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html</a>
14	1	19.09		Расчет денег при планировании покупок. Практическая работа.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html</a>
15	1	20.09		Выбор места совершения покупок.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/129776-prezentaciya-rashody-na-pitanie-i-sostavlenie-menyu-8-klass.html</a>
16	1	23.09		Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	<a href="https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin">https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin</a>
17	1	24.09		Отделы магазина, кассы.	<a href="https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin">https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin</a>

18	1	25.09		Нахождение нужного товара в магазине.	<a href="https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin">https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/11/12/magazin</a>
19	1	26.09		Я иду в магазин. Правила поведения в магазине.	<a href="https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html">https://uchitelya.com/okruzhayushchiy-mir/181911-prezentaciya-my-idem-v-magazin-.html</a>
20	1	27.09		Поход в ближайший магазин.	
<b>Раздел Обращение с кухонным инвентарем и посудой (20 ч)</b>					
21	1	30.09		Посуда. Виды посуды.	<a href="https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2017/06/21/prezentatsiya-posuda">https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2017/06/21/prezentatsiya-posuda</a>
22	1	1.10		Предметы посуды для сервировки стола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastologie-pribori-2830991.html">https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastologie-pribori-2830991.html</a>
23	1	2.10		Предметы посуды для сервировки стола. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastologie-pribori-2830991.html">https://infourok.ru/prezentaciya-servirovka-stolastologie-pribori-2830991.html</a>
24	1	3.10		Кухонная посуда.	<a href="https://infourok.ru/material.html?mid=26271">https://infourok.ru/material.html?mid=26271</a>
25	1	4.10		Виды кухонной посуды.	<a href="https://infourok.ru/material.html?mid=26271">https://infourok.ru/material.html?mid=26271</a>
26	1	7.10		Экскурсия в школьную столовую. Чистая и грязная посуда. Сортировка посуды.	<a href="https://infourok.ru/material.html?mid=26271">https://infourok.ru/material.html?mid=26271</a>
27	1	8.10		Сортировка чистой и грязной посуды. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/material.html?mid=26271">https://infourok.ru/material.html?mid=26271</a>
28	1	9.10		Очищение остатков пищи с посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html</a>
29	1	10.10		Очищение остатков пищи с посуды. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html</a>
30	1	11.10		Средства и приспособления для мытья посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-posudoy-klass-1333188.html</a>
31	1	14.10		Организация рабочего места при мытье посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html">https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html</a>
32	1	15.10		Этапы мытья посуды	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html">https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html</a>
33	1	16.10		Соблюдение последовательности	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html">https://infourok.ru/prezentaciya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html</a>

				действий при мытье и сушке посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html">klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html</a>
34	1	17.10		Практическая работа. Мытье посуды.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-chast-k-uroku-po-socialnositovoy-orientirovke-v-klasse-pravila-i-posledovatelnost-mitya-posudi-610724.html</a>
35	1	18.10		Экскурсия в школьную столовую. Хранение посуды.	<a href="https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-sbo-vidy-posudy-i-ukhod-za.html">https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-k-uroku-sbo-vidy-posudy-i-ukhod-za.html</a>
36	1	21.10		Кухонные принадлежности.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html</a>
37	1	22.10		Назначение кухонных принадлежностей.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html</a>
38	1	23.10		Соблюдение последовательности действий при работе с кухонными принадлежностями.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html</a>
39	1	24.10		ТБ при работе с кухонными принадлежностями	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html</a>
40	1	25.10		Уход за кухонными принадлежностями.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-k-uroku-moem-posudu-pravilno-4252603.html</a>

## 2 четверть

Раздел					Обращение с кухонным инвентарем и посудой (8 ч)
41	1	5.11		Бытовые приборы.	
42	1	6.11		Виды бытовых приборов.	
43	1	7.11		Назначение бытовых приборов.	
44	1	8.11		Бытовые приборы. Миксер.	<a href="https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender">https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender</a>
45	1	11.11		Правила техники безопасности при использовании электробытового прибора (Миксером)	<a href="https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender">https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender</a>
46	1	12.11		Соблюдение последовательности действий при использовании электробытового прибора (Миксером)	<a href="https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender">https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-blender</a>
47	1	13.11		Мытье бытовых приборов.	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-po-sbo-na-temu-kuhonnih-elektroprivori-ih-ispolzovanie-ukhod-za-nimi-klass-2233051.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-po-sbo-na-temu-kuhonnih-elektroprivori-ih-ispolzovanie-ukhod-za-nimi-klass-2233051.html</a>

48	1	14.11		Хранение посуды и бытовых приборов.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnii-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-kuhonnii-elektropribori-ih-ispolzovanie-uhod-za-nimi-klass-2233051.html</a>
<b>Раздел Приготовление пищи (32 ч)</b>					
49	1	15.11		Приготовление блюда.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html</a>
50	1	18.11		Подготовка к приготовлению блюда.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html</a>
51	1	19.11		Приготовление пищи. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html</a>
52	1	20.11		Правила гигиены при приготовлении пищи.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-gigiena-prigotovleniya-pishi-6-klass-5377430.html</a>
53	1	21.11		Продукты, необходимые для приготовления блюда.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html</a>
54	1	22.11		Выбор продуктов для приготовления блюда. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovoy-orientirovki-prigotovlenie-pervih-blyud-klass-2273051.html</a>
55	1	25.11		Инвентарь и оборудование для приготовления блюда.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html">https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html</a>
56	1	26.11		Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюда	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html">https://infourok.ru/prezentaciya-oborudovanie-dlya-prigotovleniya-blyud-i-zakusok-dlya-grupp-pkd-2-9-i-3-9-4238640.html</a>
57	1	27.11		Требование к рабочему месту во время приготовления пищи.	<a href="https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/">https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/</a>
58	1	28.11		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на кухне.	<a href="https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/">https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/</a>
59	1	29.11		Уборка рабочего места после приготовления пищи.	<a href="https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/">https://prezi.com/mb0-8bd87svv/presentation/</a>
60	1	2.12		Обработка продуктов.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670</a>
61	1	3.12		Мытье продуктов.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670</a>
62	1	4.12		Мытье продуктов. Практическая работа.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-mytyo-produktov-2836670</a>

63	1	5.12		Чистка овощей. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chistka-ovoschey-3290874.html</a>
64	1	6.12		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">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html</a>
65	1	9.12		Резание ножом. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html</a>
66	1	10.12		Нарезание продуктов кубиками.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html</a>
67	1	11.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html</a>
68	1	12.12		Нарезание продуктов кольцами.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html</a>
69	1	13.12		Нарезание продуктов кубиками. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-obzh-pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-rabote-s-kolyuschimi-i-rezhuschimi-predmetami-2287597.html</a>
70	1	16.12		Натирание продуктов на тёрке.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html</a>
71	1	17.12		Натирание продуктов на тёрке. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-domovodstvo-na-temu-razlichenie-kuhonnih-prinadlezhnostey-tyorka-razdelochnaya-doska-nozh-2515975.html</a>
72	1	18.12		Варка яиц.	<a href="https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html">https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html</a>
73	1	19.12		Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	<a href="https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html">https://multiurok.ru/files/priezentatsiia-bliuda-iz-iaits-1.html</a>
74	1	20.12		Этапы варки яйца.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html</a>
75	1	23.12		Яйца «вкрутую»	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html</a>
76	1	24.12		Яйца «вкрутую». Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html</a>
77	1	25.12		Яйца «в мешочек».	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html</a>

78	1	26.12		Яйца «в мешочек». Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html</a>
79	1	27.12		Яйца «всмятку».	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-socialnobitovomu-orientirovaniyu-na-temu-varka-yaic-raznogo-sostoyaniya-2374777.html</a>
80	1	28.12		Яйца «всмятку». Практическая работа	

### 3 четверть

№	Кол-во часов	Дата		Тема урока	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		По плану	По факту		
<b>Раздел Уборка территории ( 8 ч )</b>					
81	1	8.01		Уборка территории. Соблюдение техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html">https://infourok.ru/prezentaciya-ruchnaya-uborka-territoriy-1538604.html</a>
82	6	9.01		Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	<a href="https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2019/03/28/prezentatsiya-snegouborochnaya-tehnika">https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2019/03/28/prezentatsiya-snegouborochnaya-tehnika</a>
83		10.01			
84		13.01			
85		14.01			
86		15.01			
87		16.01			
88	1	17.01		Уход за уборочным инвентарем	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-uborka-snega-klass-2577996.html">https://infourok.ru/prezentaciya-uborka-snega-klass-2577996.html</a>
<b>Раздел Приготовление пищи (24 ч)</b>					
89	1	20.01		Приготовление бутербродов. Виды бутербродов.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html</a>
90	1	21.01		Виды бутербродов.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html</a>
91	1	22.01		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>
92	1	23.01		Рецепт бутерброда.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html</a>
93	1	24.01		Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло)	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-buterbrody-i-ikh-vidy.html</a>
94	1	27.01		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при	<a href="https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnika-2">https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnika-2</a>

				работе на кухне при приготовлении бутербродов	
95	1	28.01		Приготовление бутербродов. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-buterbrodi-492405.html</a>
96	1	29.01		Сервировка стола к завтраку.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html</a>
97	1	30.01		Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к завтраку.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html</a>
98	1	31.01		Последовательность действий при сервировке стола к завтраку.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html</a>
99	1	3.02		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к завтраку.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html</a>
100	1	4.02		Заваривание чая.	<a href="https://lusana.ru/presentation/16805">https://lusana.ru/presentation/16805</a>
101	1	5.02		Заваривание чая. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2011/11/16/chay-pit-priyatno-zhit-prezentatsiya-dlya-klassnogo">https://nsportal.ru/shkola/klassnoe-rukovodstvo/library/2011/11/16/chay-pit-priyatno-zhit-prezentatsiya-dlya-klassnogo</a>
102	1	6.02		Сервировка стола к завтраку. Практическая работа.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/80198-prezentaciya-servirovka-stola-k-zavtraku-kultura-povedeniya-za-stolom-5-klass.html</a>
103	1	7.02		Сервировка стола к обеду.	<a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/196566-prezentaciya-servirovka-stole-k-obedu-etiket.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/196566-prezentaciya-servirovka-stole-k-obedu-etiket.html</a>
104	1	10.02		Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к обеду.	<a href="https://ypok.pф/presentation/23111.html">https://ypok.pф/presentation/23111.html</a>
105	1	11.02		Последовательность действий при сервировке стола к обеду.	<a href="https://ypok.pф/presentation/23111.html">https://ypok.pф/presentation/23111.html</a>
106	1	12.02		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к обеду	<a href="https://ypok.pф/presentation/23111.html">https://ypok.pф/presentation/23111.html</a>
107	1	13.02		Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	<a href="https://ypok.pф/presentation/23111.html">https://ypok.pф/presentation/23111.html</a>

108	1	14.02		Сервировка стола к ужину.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707</a>
109	1	17.02		Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола к ужину.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707</a>
110	1	18.02		Последовательность действий при сервировке стола к ужину.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html</a>
111	1	19.02		Соблюдение последовательности действий при сервировке стола к ужину.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-servirovka-stola-k-uzhinu-1354080.html</a>
112	1	20.02		Сервировка стола к ужину. Практическая работа.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-k-uroku-servirovka-stola-k-uzhinu-v-sootvetstvii-s-menyu-2846707</a>
<b>Раздел Уборка помещений (20 ч)</b>					
113	1	21.02		Уборка мебели.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-vidi-mebeli-sposobi-uhoda-za-mebelyu-1125409.html</a>
114	1	24.02		Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/822077/">http://www.myshared.ru/slide/822077/</a>
115	1	25.02		Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/822077/">http://www.myshared.ru/slide/822077/</a>
116	1	26.02		Вытирание поверхности мебели.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-1.html</a>
117	1	27.02		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/822077/">http://www.myshared.ru/slide/822077/</a>
118	1	28.02		Вытирание поверхности мебели в классном кабинете. Практическая работа.	<a href="https://myslide.ru/presentation/pravila-dlya-uxoda-za-mebelyu">https://myslide.ru/presentation/pravila-dlya-uxoda-za-mebelyu</a>
119	1	3.03		Уборка пола.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html</a>

120	1	4.03		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">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-podmetanie-pola-i-udalenie-pili-s-mebeli-i-podokonnikov-2536840.html</a>
121	1	5.03		Заметание мусора на совок.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena</a>
122	1	6.03		Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchashc.html</a>
123	1	10.03		Подметание пола в классном кабинете. Практическая работа.	<a href="https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena">https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2023/01/21/prezentatsiya-k-uroku-obzh-aop-gigiena</a>
124	1	11.03		Мытье пола.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-vlazhnaia-uborka.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-vlazhnaia-uborka.html</a>
125	1	12.03		Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html">https://infourok.ru/prezentaciya-vlazhnaya-uborka-pola-1538562.html</a>
126	1	13.03		Мытье пола в классном кабинете. Практическая работа.	<a href="https://showslide.ru/tema-ukhod-za-polami-sredstva-po-ukhodu-za-polami-539300">https://showslide.ru/tema-ukhod-za-polami-sredstva-po-ukhodu-za-polami-539300</a>
127	1	14.03		Мытье стекла	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html</a>
128	1	17.03		Средства и приспособления для мытья стекла.	<a href="https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727">https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727</a>
129	1	18.03		Мытье стекла. Практическая работа.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiya-k-uroku-domovodstva-sbo-dlia-uchas-2.html</a>
130	1	19.03		Средства и приспособления для мытья окна.	<a href="https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727">https://znanio.ru/media/6-klass-sbo-uhod-za-oknami-i-zerkalami-2670727</a>
131	1	20.03		Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-sposobi-i-periodichnost-uhoda-za-oknami-1858860.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-sposobi-i-periodichnost-uhoda-za-oknami-1858860.html</a>
132	1	21.03		Мытье окна. Практическая работа.	<a href="https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-k-uroku-sbo-v-6">https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-k-uroku-sbo-v-6</a>

#### 4 четверть

Раздел Уход за вещами (36 часов)					
133	1	1.04		Уход за одеждой.	<a href="https://multiurok.ru/index.php/files/priezentatsiya-po-tiemie-ukhod-za-odiezhdoy.html">https://multiurok.ru/index.php/files/priezentatsiya-po-tiemie-ukhod-za-odiezhdoy.html</a>
134	1	2.04		Ручная стирка.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-odezhdoj-stirka-odezhdi-klass-2340590.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-uhod-za-odezhdoj-stirka-odezhdi-klass-2340590.html</a>

135	1	3.04		Приспособления и средства для ручной стирки белья.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/1353806/">http://www.myshared.ru/slide/1353806/</a>
136	1	4.04		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>
137	1	7.04		Сортировка белья.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html</a>
138	1	8.04		Замачивание белья.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-ruchnaya-stirka-dlya-detej-2-varianta-5313151.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-ruchnaya-stirka-dlya-detej-2-varianta-5313151.html</a>
139	1	9.04		Застирывание белья.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-vospitatelskomu-zaniatiuu-ukhod-za.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-k-vospitatelskomu-zaniatiuu-ukhod-za.html</a>
140	1	10.04		Полоскание белья.	<a href="https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-dlya-nachalnykh-klassov-na-temu-etapy-stirki.html">https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-dlya-nachalnykh-klassov-na-temu-etapy-stirki.html</a>
141	1	11.04		Вывешивание белья на просушку.	<a href="https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/499455-prezentaciya-k-uroku-okruzhajuschij-socialnyj">https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/499455-prezentaciya-k-uroku-okruzhajuschij-socialnyj</a>
142	1	14.04		Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	<a href="https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html">https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-k-uroku-sbo-6-klass-ruchnaia-stirka.html</a>
143	1	15.04		Стирка носового платка. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-nosovoy-platok-klass-2340497.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-nosovoy-platok-klass-2340497.html</a>
144	1	16.04		Стирка носков. Практическая работа	<a href="https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2019/11/11/prezentatsiya-kak-stirat-noski">https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2019/11/11/prezentatsiya-kak-stirat-noski</a>
145	1	17.04		Машинная стирка.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html</a>
146	1	18.04		Стиральная машинка. Части стиральной машины.	<a href="https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html">https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html</a>
147	1	21.04		Сортировка белья перед стиркой.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sortirovka-belya-po-cvetu-3225559.html</a>
148	1	22.04		Установка программы и температурного режима.	<a href="https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html">https://infourok.ru/konspekt-uroka-prezentaciya-po-predmetu-professionalnotrudovoe-obuchenie-podgotovka-mladshego-obsluzhivayuschego-personala-na-te-1054099.html</a>
149	1	23.04		Закладывание и вынимание белья из машины.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html</a>
150	1	24.04		Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-mashinnaya-stirka-belya-4499789.html</a>

151	1	25.04		Уход за стиральной машиной.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html</a>
152	1	28.04		Глажение утюгом.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-domovodstvu-na-temu-utyug-ego-ustrojstvo-pravila-bezopasnogo-ispolzovaniya-4340130.html</a>
153	1	29.04		Части утюга.	<a href="https://ypok.pf/presentation/24895.html">https://ypok.pf/presentation/24895.html</a>
154	1	30.04		Соблюдение последовательности действий и ТБ при глажении белья.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/827762/">http://www.myshared.ru/slide/827762/</a>
155	1	5.05		Глажение утюгом. Практическая работа.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-domovodstvo-utiuzhka-odezhdy.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-domovodstvo-utiuzhka-odezhdy.html</a>
156	1	6.05		Складывание белья и одежды.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/1353805/">http://www.myshared.ru/slide/1353805/</a>
157	1	7.05		Складывание белья и одежды. Практическая работа.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-vyveshivanie-odezhdy-na-plechiki-6495772.html</a>
158	1	12.05		Вывешивание одежды на «плечики». Практическая работа.	<a href="https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-ukhod-za-odezhdoi-sushka-belja.html">https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-ukhod-za-odezhdoi-sushka-belja.html</a>
159	1	13.05		Чистка одежды.	<a href="https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2015/01/27/prezentatsiya-ukhod-za-odezhdoi">https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/okruzhayushchii-mir/2015/01/27/prezentatsiya-ukhod-za-odezhdoi</a>
160	1	14.05		Чистка одежды. Практическая работа.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoi-2785652">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-po-domovodstvu-v-4-klasse-belyo-uhod-za-odezhdoi-2785652</a>
161	1	15.05		Уход за обувью.	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-obuv-uhod-za-obuvyu-klass-637341.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-sbo-na-temu-obuv-uhod-za-obuvyu-klass-637341.html</a>
162	1	16.05		Средства и приспособления для ухода за обувью.	<a href="https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html">https://multiurok.ru/index.php/files/prezentatsiia-ukhod-za-obuviu.html</a>
163	1	19.05		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	<a href="http://www.myshared.ru/slide/1353807/">http://www.myshared.ru/slide/1353807/</a>
164	1	20.05		Просушивание обуви.	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-uhod-za-obuvyu-2758474">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-na-temu-uhod-za-obuvyu-2758474</a>
165	1	21.05		Мытье обуви. Практическая работа.	<a href="https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu">https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu</a>
166	1	22.05		Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	<a href="https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-po-tekhnologii-na-temu-ukhod-za-obuvyu-priemy-sokhraneniya-formy-obuvi.html">https://videouroki.net/razrabotki/prezentatsiya-po-tekhnologii-na-temu-ukhod-za-obuvyu-priemy-sokhraneniya-formy-obuvi.html</a>
167	1	23.05		Чистка обуви. Практическая работа.	<a href="https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu">https://myslide.ru/presentation/1597431676_obuv-uxod-za-obuvyu</a>

Раздел		Уборка территории (3 ч)			
168	3	26.05		Уборка территории пришкольного участка.	
169		27.05			
170		28.05			

**За год: 170 часов**

### **Описание материально-технического обеспечения**

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