

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования и науки Пермского края**

**Управление муниципальными учреждениями администрации Чердынского ГО**

**МАОУ "Покчинская ООШ имени И. И. Широкина"**

УТВЕРЖДЕНО

директор МАОУ "Покчинская ООШ имени  
И.И.Широкина"

---

О.В.Белина

Приказ № 103-од от «30» 08 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**предмета « Домоводство »**

для обучающихся 3 – 9 классов

УО (ВАРИАНТ II)

**Село Покча, 2023 год.**

Федеральная рабочая программа по учебному предмету "Домоводство" предметной области "Окружающий мир" включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы по предмету.

#### **Пояснительная записка.**

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

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

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

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

В учебном плане предмет представлен с 5 по 13 год обучения.

Материально-техническое оснащение учебного предмета "Домоводство" предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

**Содержание учебного предмета "Домоводство"** представлено следующими разделами: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

#### **Раздел "Покупки".**

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.

#### **Раздел "Обращение с кухонным инвентарем".**

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. Очистка остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистка посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

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.

### **Раздел "Приготовление пищи".**

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. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). 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. 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). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

### **Раздел "Уход за вещами".**

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание

необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

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). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

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. 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.

Раздел "Уборка помещения и территории".

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.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

**Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".**

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 3-4 классы

№ раздела/ темы	Содержание по темам	ЭОР	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Покупки</b>		<b>2 ч</b>
1.1	Ориентация в расположении отделовмагазина,кассидр. Нахождение нужного товара в магазине.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA">http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-</a>	2
2	Обращение с кухонным инвентарем	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA">posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA</a>	15 ч
2.1	Обращение с посудой. Мытье посуды .Техника безопасного труда.		1
2.2	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования. Техника безопасного труда.		10
3	Приготовление пищи		4
3.1	Кухня. Оборудование кухни.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA">http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-</a>	1
3.2	Правила гигиены и санитарии При приготовлении пищи.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA">3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-</a>	1
	Физиология питания.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA">21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-</a>	1
3.3	Мясо животных. Мясо птицы. Мясопродукты.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA">posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhlH7jM7rcxA</a>	2
3.4	Определение свежести продуктов.		1
3.5	Мясные полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов.		1
3.6	Приготовление котлетной массы.		1
3.7	Котлеты. Технология изготовления котлет.		1
<b>4</b>	<b>Уход за вещами</b>		<b>4 ч</b>
4.1	Ручная стирка.		1
4.2	Машинная стирка.		1

4.3	Глажение утюгом. Техника Безопасного труда.		1
4.4	Уход за обувью.		1
<b>5</b>	<b>Уборка помещения</b>	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhIH7jM7rcxA">http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhIH7jM7rcxA</a>	<b>4 ч</b>
5.1	Выбор инвентаря для уборки.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhIH7jM7rcxA">http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhIH7jM7rcxA</a>	1
5.2	Уборка мебели.		1
5.3	Уборка пола.	<a href="http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhIH7jM7rcxA">http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Ffcior.edu.ru%2Fcard%2F21128%2Focenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html&amp;sa=D&amp;sntz=1&amp;usg=AFQjCNEJZN2IIMHJUaRvqwAhIH7jM7rcxA</a>	2
Итого 34 часа для 3-4 классов			

**Поурочное планирование 3-4 классы**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Покупки 2 ч.</b>		
1	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1
2	Нахождение нужного товара в магазине.	1
<b>Обращение с кухонным инвентарем 15 ч.</b>		
3	Обращение с посудой. Мытье посуды. Техника безопасного труда.	1
4	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
5	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
6	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
7	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
8	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
9	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
10	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
11	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
12	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
13	Кухонный инвентарь. Назначение. Приемы пользования.	1
<b>Приготовление пищи 4 ч.</b>		
14	Физиология питания.	1
15	Физиология питания.	1
16	Физиология питания.	1
17	Физиология питания.	1
18	Мясо животных. Мясо птицы. Мясопродукты.	1
19	Мясо животных. Мясо птицы. Мясопродукты.	1
20	Приготовление котлетной массы.	1
21	Котлеты. Технология изготовления котлет.	1
<b>Уход за вещами 4 ч.</b>		
22	Ручная стирка.	1
23	Машинная стирка.	1
24	Глажение утюгом. Техника безопасного труда.	1
25	Уход за обувью.	1
<b>Уборка помещения 6 ч.</b>		

26	Выбор инвентаря для уборки.	1
27	Выбор инвентаря для уборки.	1
28	Уборка мебели.	1
29	Уборка мебели.	1
30	Уборка пола.	1
31	Уборка пола.	1
<b>Уборка территории 3 ч.</b>		
32	Уборка территории	1
33	Уборка территории	1
34	Уборка территории	1
Итого 34 часа.		

### Тематическое и поурочное планирование 5 класс

		Наименование разделов, тем	Э О Р
1.	1.	Вводный	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
<b>Покупки – 11 часов</b>			
2.	1.	Правила поведения в магазине	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
3.	2.	Продуктовый магазин	
4.	3.	Продуктовый магазин самообслуживания.	
5.	4.	Отделы продуктового магазина	
6.	5.	Промтоварный магазин	
7.	6.	Промтоварный магазин (специализированный)	
8.	7.	Планирование покупки в продуктивном магазине	
9.	8.	Планирование покупки в продуктивном магазине	
10.	9.	Выбор места совершения покупок	
11.	10.	Экскурсия в продуктивный магазин	
12.	11.	Экскурсия в промтоварный магазин	
<b>Обращение с кухонным инвентарем –23 часа</b>			
13.	1.	Посуда столовая	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
14.	2.	Посуда кухонная	
15.	3.	Солонка, перечница, молочник	
16.	4.	Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)	
17.	5.	Обращение с посудой	
18.	6.	Моющие средства для мытья посуды	
19.	7.	Экскурсия в магазин (отдел хозяйственные товары)	
20.	8.	Этапы мытья посуды	
21.	9.	Мытье столовой посуды	
22.	10.	Мытье кухонной посуды	
23.	11.	Экскурсия в школьную столовую	
24.	12.	Различение предметов посуды для сервировки стола	
25.	13.	Сервировка стола к завтраку	
26.	14.	Кухонная посуда – кастрюли	
27.	15.	Кухонная посуда - сковороды	
28.	16.	Кухонные принадлежности - шумовка	



29.	17.	Кухонные принадлежности - лопаточка	
30.	18.	Кухонные принадлежности - воронки	
31.	19.	Кухонные принадлежности – подставки под горячую посуду	
32.	20.	Электрическая плита (техника безопасности, уход)	
33.	21.	Электрическая плита (включение и выключение)	
34.	22.	Микроволновая печь (техника безопасности, уход)	
35.	23.	Микроволновая печь (включение, выключение)	
<b>Приготовление пищи – 30 часов</b>			
36.		Питание человека	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
37.	2.	Питание человека (полезные и вредные продукты)	
38.	3.	Экскурсия в школьную столовую	
39.	4.	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи	
40.	5.	Мытье рук	
41.	6.	Техника безопасности при приготовлении пищи	
42.	7.	Подготовка к приготовлению блюда	
43.	8.	Подготовка к приготовлению блюда	
44.	9.	Чай	
45.	10.	Приготовление чая в чашке (пакетированного)	
46.	11.	Заваривание чая	
47.	12.	Заваривание чая с травами	
48.	13.	Приготовление какао	
49.	14.	Нарезка хлеба для бутербродов	
50.	15.	Приготовление бутербродов – хлеб с вареньем	
51.	16.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом	
52.	17.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, колбасой	
53.	18.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, сыром	
54.	19.	Приготовление бутербродов – хлеб с маслом, сыром, колбасой	
55.	20.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом и колбасой	
56.	21.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом и сыром	
57.	22.	Приготовление горячих бутербродов – хлеб с маслом, сыром и колбасой	
58.	23.	Яйца, виды	
59.	24.	Выбор яиц из других продуктов	
60.	25.	Выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка)	
61.	26.	Варка яиц (последовательность действий)	
62.	27.	Варка яиц (практическая работа)	
63.	28.	Варка яиц (практическая работа)	
64.	29.	Блюда из вареных яиц	
65.	30.	Блюда из вареных яиц	
<b>Уход за вещами – 38 часов</b>			
66.	1.	Значение опрятного вида человека	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
67.	2.	Виды одежды по сезону	
68.	3.	Виды одежды по назначению	
69.	4.	Уход за одеждой – складывание футболки	
70.	5.	Уход за одеждой – складывание рубашки, блузки	
71.	6.	Уход за одеждой – складывание платья	
72.	7.	Уход за одеждой – складывание брюк	
73.	8.	Уход за одеждой – развешивание на вешалки	
74.	9.	Уход за одеждой – складывание одежды на полку	
75.	10.	Уход за одеждой – стирка (ручная)	
76.	11.	Сушка белья, приспособления для сушки белья	
77.	12.	Правила хранения белья до стирки	

78.	13.	Моющие средства для стирки	
79.	14.	Инвентарь для ручной стирки	
80.	15.	Этапы ручной стирки – наполнение емкости водой	
81.	16.	Этапы ручной стирки – выбор моющего средства и отмеривание	
82.	17.	Этапы ручной стирки - замачивание белья	
83.	18.	Этапы ручной стирки – застирывание белья	
84.	19.	Этапы ручной стирки – полоскание белья	
85.	20.	Этапы ручной стирки – выжимание белья	
86.	21.	Этапы ручной стирки – вывешивание белья на просушку	
87.	22.	Стирка носков	
88.	23.	Стирка носков	
89.	24.	Стирка носков	
90.	25.	Стирка платков	
91.	26.	Стирка платков	
92.	27.	Значение обуви	
93.	28.	Виды обуви по сезону	
94.	29.	Виды обуви по назначению	
95.	30.	Уход за обувью	
96.	31.	Ежедневный уход за обувью	
97.	32.	Уход за мокрой обувью	
98.	33.	Уход за грязной обувью	
99.	34.	Протираание обуви сухой тряпкой	
100.	35.	Протираание обуви влажной тряпкой	
101.	36.	Мытье резиновых сапогов	
102.	37.	Итоговый урок	
		Итого 102 часа в 5 классе	

## 6 класс

		Наименование разделов, тем	Э О Р
1.	1.	Вводный	
<b>Уборка территории – 13 часов</b>			
2.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
3.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	
4.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	
5.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке	
6.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	
7.	6.	Уход за уборочным инвентарем	
8.	7.	Личная гигиена при уборке территории	
9.	8.	Уборка бытового мусора на территории	
10.	9.	Сгребание травы и листьев	
11.	10.	Сгребание травы и листьев	
12.	11.	Сгребание травы и листьев	
13.	12.	Сгребание травы и листьев	
14.	13.	Сгребание травы и листьев	
<b>Покупки - 18 часов</b>			
15.	1.	Правила поведения в магазине	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>

16.	2.	Продуктовые магазины	
17.	3.	Промтоварные магазины	
18.	4.	Планирование покупки в продуктивном магазине	
19.	5.	Планирование покупки в хозяйственном магазине	
20.	6.	Выбор места совершения покупок (продуктов)	
21.	7.	Выбор места совершения покупок (одежды)	
22.	8.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	
23.	9.	Нахождение нужного товара в магазине.	
24.	10.	Нахождение нужного товара в магазине.	
25.	11.	Взвешивание товара (фруктов)	
26.	12.	Взвешивание товара (овощей)	
27.	13.	Взвешивание товара (конфет)	
28.	14.	Складывание покупок в корзину	
29.	15.	Складывание покупок в корзину	
30.	16.	Складывание покупок в корзину	
31.	17.	Экскурсия в продуктовый магазин	
32.	18.	Экскурсия в промтоварный магазин	
<b>Обращение с кухонным инвентарем – 26 часов</b>			
33.	1.	Посуда столовая	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
34.	2.	Посуда кухонная	
35.	3.	Обращение с посудой	
36.	4.	Хранение посуды	
37.	5.	Моющие средства для мытья посуды	
38.	6.	Мытье столовой посуды	
39.	7.	Мытье кухонной посуды	
40.	8.	Различение предметов посуды для сервировки стола	
41.	9.	Сервировка стола к обеду	
42.	10.	Кухонные принадлежности - терка	
43.	11.	Кухонные принадлежности - овощечистка	
44.	12.	Кухонные принадлежности – пресс для чеснока	
45.	13.	Кухонные принадлежности – открывалка	
46.	14.	Кухонные аксессуары – лоток для столовых приборов	
47.	15.	Кухонные аксессуары – контейнеры для специй	
48.	16.	Электрическая плита (техника безопасности, включение и выключение)	
49.	17.	Электрическая плита (уход)	
50.	18.	Микроволновая печь (техника безопасности, включение и выключение)	
51.	19.	Микроволновая печь (мытьё)	
52.	20.	оoster (техника безопасности, уход)	
53.	21.	Хранение бытовых приборов	
54.	22.	Холодильник	
55.	23.	Раскладывание продуктов в холодильнике	
56.	24.	Уход за холодильником	
57.	25.	Размораживание холодильника	
58.	26.	Мытье холодильника	
<b>Приготовление пищи – 29 час</b>			
59.	1.	Питание человека	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
60.	2.	Приготовление тостов из хлеба в тостере	
61.	3.	Приготовление сухариков	
62.	4.	Приготовление бутербродов	

63.	5.	Приготовление горячих бутербродов	
64.	6.	Салаты	
65.	7.	Чистка овощей овощечисткой	
66.	8.	Виды нарезки овощей и фруктов	
67.	9.	Нарезка овощей	
68.	10.	Нарезка зелени	
69.	11.	Нарезка фруктов	
70.	12.	Отваривание картофеля «в мундире»	
71.	13.	Чистка вареных овощей	
72.	14.	Натирание продуктов на терке	
73.	15.	Салат из сырых овощей (тертая морковь со сметаной)	
74.	16.	Салат из сырых овощей (тертая морковь, тертое яблоко со сметаной)	
75.	17.	Салат из вареных овощей	
76.	18.	Салат из вареных овощей	
77.	19.	Салат из фруктов	
78.	20.	Макароны	
79.	21.	Отваривание макарон (рожки)	
80.	22.	Отваривание макарон (спагетти)	
81.	23.	Макароны с тертым сыром	
82.	24.	Макароны с сосиской	
83.	25.	Макароны с яйцом	
84.	26.	Жарка котлет на сковороде	
85.	27.	Макароны с котлетой	
86.	28.	Запекание котлет в духовке	
87.	29.	Макароны с запеченной котлетой	
		<b>Уход за вещами – 35 часа</b>	
88.	1.	Значение опрятного вида человека	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
89.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению	
90.	3.	Уход за одеждой – чистка одежды щеткой	
91.	4.	Уход за одеждой – чистка одежды роликом	
92.	5.	Уход за одеждой – уборка летней одежды на сезонное хранение	
93.	6.	Уход за одеждой – уборка зимней одежды на сезонное хранение	
	7.	Инвентарь и моющие средства для ручной стирки	
95.	8.	Моющие средства для машинной стирки	
96.	9.	Уход за одеждой – стирка (ручная)	
97.	10.	Ручная стирка блузки	
98.	11.	Уход за одеждой - стирка (машинная)	
99.	12.	Соблюдение техники безопасности при машинной стирке	
100.	13.	азличение составных частей стиральной машины	
101.	14.	Сортировка белья перед машинной стиркой	
102.	15.	Выбор программы машинной стирки	
103.	16.	Развешивание белья, приспособления для сушки белья	
104.	17.	Уход за стиральной машиной после стирки	
105.	18.	Уход за одеждой - утюжка	
106.	19.	Соблюдение техники безопасности при утюжке	
107.	20.	Различение составных частей утюга	
108.	21.	Этапы утюжки – установка гладильной доски	
109.	22.	Этапы утюжки – выставление температурного режима, подключение утюга к сети	
110.	23.	Этапы утюжки – раскладывание белья на гладильной доске, смачивание водой	

111.	24.	Этапы утюжки – движение руки с утюгом, складывание белья	
112.	25.	Значение обуви	
113.	26.	Виды обуви по сезону и назначению	
114.	27.	Уход за обувью - ежедневный	
115.	28.	Уход за обувью – чистка кремом кожаной обуви	
116.	29.	Уход за обувью из замши	
117.	30.	Уход за обувью из нубука	
118.	31.	Уход за обувью – уборка летней обуви на сезонное хранение	
119.	32.	Уход за обувью – уборка зимней обуви на хранение	
120.	33.	Значение головных уборов, виды головных уборов	
121.	34.	Уход за головными уборами	
122.	35.	Уборка головных уборов на сезонное хранение	
		<b>Уборка помещени– 43 часа</b>	
123.	1.	Жилище сельское и городское	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
124.	2.	Помещения квартиры	
125.	3.	Помещения сельского дома	
126.	4.	Жилые помещения квартиры и сельского дома	
127.	5.	Нежилые помещения квартиры и сельского дома	
128.	6.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	
129.	7.	Уборка комнаты (смена постельного белья)	
130.	8.	Уборка комнаты (заправка постели)	
131.	9.	Уборка комнаты (уборка вещей по местам)	
132.	10.	Уборка комнаты (вытирание пыли)	
133.	11.	Уборка комнаты (чистка зеркала)	
134.	12.	Уборка комнаты (мытьё окна)	
135.	13.	Уборка комнаты (пылесосим пол, ковер)	
136.	14.	Уборка комнаты (подметаем пол)	
137.	15.	Уборка комнаты (мытьё полов)	
138.	16.	Кухня	
139.	17.	Инвентарь для уборки кухни	
140.	18.	Моющие средства для уборки кухни	
141.	19.	Последовательность ежедневной уборки кухни	
142.	20.	Последовательность генеральной уборки кухни	
143.	21.	Последовательность уборки кухни после ухода гостей	
144.	22.	Протираание пыли со шкафчиков	
145.	23.	Протираание пыли с батареи	
146.	24.	Протираание пыли с подоконника	
147.	25.	Мытьё рабочих поверхностей	
148.	26.	Уборка стола после приема пищи	
149.	27.	Мытьё столовой посуды	
150.	28.	Мытьё кухонной посуды	
151.	29.	Уход за плитой	
152.	30.	Уход за духовым шкафом	
153.	31.	Уход за телевизором	
154.	32.	Уход за микроволновой печью	
155.	33.	Уход за холодильником	
156.	34.	Уход за вытяжкой	
157.	35.	Уход за кухонным диванчиком	
158.	36.	Уход за стульями	
159.	37.	Уход за кухонным столом	
160.	38.	Уборка в шкафчиках	
161.	39.	Определение срока годности запасов продуктов	

162.	40.	Мытье окна	
163.	41.	Мытье двери	
164.	42.	Подметание пола	
165.	43.	Уборка пола пылесосом	
		<b>Итого 165 часов</b>	

## 7 класс

		Наименование разделов, тем	Э О Р
1.	1.	Вводный	
<b>Уборка территории – 12 часов</b>			
2.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
3.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	
4.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	
5.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке	
6.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	
7.	6.	Уход за уборочным инвентарем	
8.	7.	Личная гигиена при уборке территории	
9.	8.	Уборка бытового мусора на территории	
10.	9.	Сгребание травы и листьев	
11.	10.	Сгребание травы и листьев	
12.	11.	Сгребание травы и листьев	
13.	12.	Сгребание травы и листьев	
<b>Покупки - 22 часа</b>			
14.	1.	Правила поведения в магазине	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
15.	2.	Продуктовые магазины.	
16.	3.	Промтоварные магазины	
17.	4.	Планирование покупки в продуктовом магазине	
18.	5.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	
19.	6.	Выбор товара в магазине	
20.	7.	Выбор товара в магазине	
21.	8.	Взвешивание товара	
22.	9.	Взвешивание товара	
23.	10.	Складывание покупок в корзину	
24.	11.	Выкладывание продуктов на ленту	
25.	12.	Расчет на кассе – предъявление кассиру карты скидок	
26.	13.	Расчет на кассе – оплата товара картой	
27.	14.	Расчет на кассе – оплата товара наличными	
28.	15.	Расчет на кассе – получение чека	
29.	16.	Расчет на кассе – получение сдачи	
30.	17.	Складывание продуктов в сумку	
31.	18.	Экскурсия в продуктовый магазин. Покупка товара (чай, конфеты, печенье).	
32.	19.	Покупка товара (хлеб, молоко, макароны, яблоки)	
33.	20.	Раскладывание продуктов в шкафчики	
34.	21.	Раскладывание продуктов в холодильник	
35.	22.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	

<b>Обращение с кухонным инвентарем – 35 часов</b>			
36.	1.	Посуда столовая	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
37.	2.	Посуда кухонная	
38.	3.	Обращение с посудой	
39.	4.	Мытье столовой посуды	
40.	5.	Мытье кухонной посуды	
41.	6.	Мытье рабочих поверхностей кухонного гарнитура	
42.	7.	Хранение посуды	
43.	8.	Различение предметов посуды для сервировки стола	
44.	9.	Сервировка стола к чаепитию, завтраку и обеду	
45.	10.	Кухонные принадлежности - терка	
46.	11.	Кухонные принадлежности – венчик	
47.	12.	Кухонные принадлежности – дуршлаг	
48.	13.	Кухонные принадлежности – сито	
49.	14.	Кухонные принадлежности - толкушка	
50.	15.	Кухонные принадлежности – молоток для отбивания	
51.	16.	Кухонные принадлежности - скалка	
52.	17.	Кухонные аксессуары – мерные стаканчики, ложки	
53.	18.	Кухонные аксессуары – мельница для специй	
54.	19.	Кухонные принадлежности - противни	
55.	20.	Электрическая плита (техника безопасности, включение и выключение)	
56.	21.	Электрическая плита (уход)	
57.	22.	Микроволновая печь (техника безопасности, включение и выключение)	
58.	23.	Микроволновая печь (мытьё)	
59.	24.	Тостер (техника безопасности, уход)	
60.	25.	Электрическая духовка (техника безопасности, включение и выключение)	
61.	26.	Электрическая духовка (уход)	
62.	27.	Хранение бытовых приборов	
63.	28.	Холодильник	
64.	29.	Сумка-холодильник	
65.	30.	Морозильная камера	
66.	31.	Раскладывание продуктов в холодильник	
67.	32.	Раскладывание продуктов в морозильной камере	
68.	33.	Уход за холодильником	
69.	34.	Размораживание холодильника	
70.	35.	Мытье холодильника	
<b>Приготовление пищи – 31 час</b>			
71.	1.	Питание человека	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
72.	2.	Приготовление тостов из хлеба в тостере	
73.	3.	Приготовление бутербродов	
74.	4.	Приготовление горячих бутербродов	
75.	5.	Салаты	
76.	6.	Виды нарезки овощей и фруктов	
77.	7.	Нарезка овощей	
78.	8.	Нарезка зелени	
79.	9.	Нарезка фруктов	
80.	10.	Отваривание картофеля «в мундире», моркови, свеклы	
81.	11.	Чистка вареных овощей	

82.	12.	Чистка овощей овощечисткой	
83.	13.	Натираание продуктов на терке	
84.	14.	Салат из сырых овощей	
85.	15.	Салат из сырых овощей	
86.	16.	Салат из вареных овощей	
87.	17.	Салат из вареных овощей	
88.	18.	Салат из фруктов	
89.	19.	Салат из фруктов	
90.	20.	Макароны	
91.	21.	Приготовление блюда из макарон	
92.	22.	Жарка котлет на сковороде	
93.	23.	Запекание котлет в духовке	
94.	24.	Приготовление блюда - макароны с котлетой	
95.	25.	Отваривание пельменей	
96.	26.	Отваривание вареников	
97.	27.	Жарка пельменей	
98.	28.	Раскатывание теста	
99.	29.	Вырезание формочками из теста	
100.	30.	Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого теста	
101.	31.	Выпекание изделий из слоеного дрожжевого теста	
		<b>Уход за вещами – 30 часов</b>	
102.	1.	Одежда по фигуре человека	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
103.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению	
104.	3.	Уход за одеждой – уборка летней одежды на сезонное хранение	
105.	4.	Уход за одеждой – уборка зимней одежды на сезонное хранение	
106.	5.	Ручная стирка	
107.	6.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
108.	7.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
109.	8.	Машинная стирка	
110.	9.	Последовательность машинной стирки	
111.	10.	Машинная стирка – режим «быстрая стирка»	
112.	11.	Машинная стирка – режим «хлопок»	
113.	12.	Машинная стирка – режим «деликатная стирка»	
114.	13.	Машинная стирка – режим «кипячение»	
115.	14.	Утюжка	
116.	15.	Последовательность утюжки	
117.	16.	Утюжка белья	
118.	17.	Утюжка полотенца	
119.	18.	Утюжка брюк	
120.	19.	Утюжка рубашки, блузки	
121.	20.	Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды	
122.	21.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц с двумя отверстиями	
123.	22.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц в четыремя отверстиями	
124.	23.	Уход за одеждой – пришивание вешалки	
125.	24.	Уход за одеждой – зашивание распоровшегося шва	
126.	25.	Виды обуви по сезону и назначению	
127.	26.	Уход за обувью - ежедневный	
128.	27.	Уход за различной обувью	
129.	28.	Уход за обувью – уборка обуви на сезонное хранение	
130.	29.	Значение головных уборов, виды головных уборов	
131.	30.	Уход за головными уборами	
		<b>Уборка помещения</b>	



– 39 часов			
132.	1.	Жилище сельское и городское	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
133.	2.	Помещения квартиры	
134.	3.	Помещения сельского дома	
135.	4.	Жилые помещения квартиры и сельского дома	
136.	5.	Нежилые помещения квартиры и сельского дома	
137.	6.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	
138.	7.	Уборка комнаты (смена белья, заправка кровати)	
139.	8.	Уборка комнаты (протираание пыли)	
140.	9.	Уборка когмнаты (уход за зеркалом)	
141.	10.	Уборка комнаты (уход за окном)	
142.	11.	Уборка комнаты (уборка вещей по местам)	
143.	12.	Уборка комнаты (подметание пола)	
144.	13.	Уборка комнаты (уборка пылесосом)	
145.	14.	Уборка комнаты (мытьё пола)	
146.	15.	Уборка комнаты (мытьё пола)	
147.	16.	Уборка кухни (протираание пыли)	
148.	17.	Уборка кухни (уход за плитой и духовым шкафом)	
149.	18.	Уборка кухни (уход за холодильником)	
150.	19.	Уборка кухни (уход за рабочими поверхностями)	
151.	20.	Уборка кухни (подметание пола)	
152.	21.	Уборка кухни (мытьё полов)	
153.	22.	Уборка кухни (вынос мусора, уход за урной)	
154.	23.	Уборка прихожей (инвентарь, моющие средства, последовательность)	
155.	24.	Уборка прихожей (складывание обуви, уход за обувью)	
156.	25.	Уборка прихожей (уход за зеркалом)	
157.	26.	Уборка прихожей (протираание пыли с мебели)	
158.	27.	Уборка прихожей (подметание пола)	
159.	28.	Уборка прихлжей (подметание пола)	
160.	29.	Уборка прихожей (уборка пола пылесосом)	
161.	30.	Уборка пола (вытряхивание коврика)	
162.	31.	Промежуточная аттестация	
163.	32.	Уборка прихожей (мытьё двер0и)	
164.	33.	Уборка прихожей (мытьё пола)	
165.	34.	Уборка прихожей (мытьё пола)	
		Итого 165 часов	

## 8 класс

		Наименование разделов, тем	Э О Р
1.	1.	Вводный	
<b>Покупки - 24 часа</b>			
2.	1.	Правила поведения в магазине	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
3.	2.	Продуктовый магазин	
4.	3.	Промтоварный магазин	
5.	4.	Планирование покупки (идем в гости к друзьям)	
6.	5.	Планирование покупки (идем в гости к родственникам)	
7.	6.	Планирование покупки (организация своего дня рождения)	
8.	7.	Планирование покупки (встречаем Новый год)	
9.	8.	Планирование покупки (подарок на день рождения)	
10.	9.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	
11.	10.	Выбор товара в продуктивном магазине	
12.	11.	Выбор товара в хозяйственном магазине	
13.	12.	Выбор товара в магазине одежды	
14.	13.	Выбор товара в магазине канцтоваров	
15.	14.	Взвешивание товара в продуктивном магазине	
16.	15.	Складывание покупки в корзину	
17.	16.	Выкладывание покупок на ленту	
18.	17.	Расчет на кассе картой	
19.	18.	Расчет на кассе наличными	
20.	19.	Складывание продуктов в сумку	
21.	20.	Экскурсия в магазин. Покупка продуктов (хлеб, молоко, печенье).	
22.	21.	Покупка продуктов на праздник	
23.	22.	Покупка продуктов, когда идешь в гости	
24.	23.	Покупка подарка	
25.	24.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
<b>Обращение с кухонным инвентарем – 27 часов</b>			
26.	1.	Посуда	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
27.	2.	Обращение с посудой	
28.	3.	Мытье столовой посуды	
29.	4.	Мытье кухонной посуды	
30.	5.	Мытье рабочих поверхностей кухонного гарнитура	
31.	6.	Различение предметов посуды для сервировки стола	
32.	7.	Скатерть, салфетки, украшение стола	
33.	8.	Сервировка стола к детскому празднику	
34.	9.	Кухонные принадлежности	
35.	10.	Кухонные принадлежности	
36.	11.	Кухонные аксессуары – ролики для нарезки теста	
37.	12.	Кухонные аксессуары – формы для выпечки	
38.	13.	Кухонные аксессуары - дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры	
39.	14.	Кухонные аксессуары – яйцерезки, яблокорезки, сырорезки	
40.	15.	Блендер (техника безопасности, уход)	
41.	16.	Миксер (техника безопасности, уход)	

42.	17.	Кухонный комбайн (различение, техника безопасности, уход и хранение)	
43.	18.	Соковыжималка (различение, техника безопасности, уход и хранение)	
44.	19.	Кофемолка, кофеварка, кофейная машина (различение, техника безопасности, уход)	
45.	20.	Мультиварка (различение, техника безопасности, уход)	
46.	21.	Посудомоечная машина (различение, техника безопасности, уход)	
47.	22.	Термопот (различение, техника безопасности)	
48.	23.	Техника безопасности при приготовлении пищи	
49.	24.	Техника безопасности при использовании кухонной бытовой техники	
50.	25.	Хранение кухонной бытовой техники	
51.	26.	Уход за кухонной бытовой техникой	
52.	27.	Уход за холодильником	
<b>Приготовление пищи – 28 часов</b>			
53.	1.	Приготовление тостов из хлеба в тостере	<a href="https://infourouk.ru/">https://infourouk.ru/</a>
54.	2.	Приготовление гренок	
55.	3.	Приготовление сухариков в духовке	
56.	4.	Приготовление бутербродов	
57.	5.	Приготовление бутербродов	
58.	6.	Приготовление горячих бутербродов	
59.	7.	Приготовление горячих бутербродов	
60.	8.	Чистка овощей овощечисткой	
61.	9.	Натираание продуктов на терке	
62.	10.	Приготовление салата из сырых овощей	
63.	11.	Приготовление салата из сырых овощей	
64.	12.	Приготовление салата	
65.	13.	Приготовление салата	
66.	14.	Приготовление салата	
67.	15.	Жарка котлет на сковороде	
68.	16.	Запекание котлет в духовке	
69.	17.	Отваривание макарон	
70.	18.	Отваривание пельменей/вареников	
71.	19.	Приготовление коктейля	
72.	20.	Приготовление морса	
73.	21.	Чистка картофеля	
74.	22.	Отваривание картофеля	
75.	23.	Блюда из отварного картофеля	
76.	24.	Блюда из отварного картофеля	
77.	25.	Жарка кабачков	
78.	26.	Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого теста	
79.	27.	Выпекание изделий из слоеного дрожжевого теста	
80.	28.	Выпекание изделий из слоеного теста	
<b>Уборка территории – 17 часов</b>			
81.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	<a href="https://infourouk.ru/">https://infourouk.ru/</a>
82.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	
83.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	
84.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке	

85.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	
86.	6.	Уход за уборочным инвентарем	
87.	7.	Личная гигиена при уборке территории	
88.	8.	Уборка снега	
89.	9.	Уборка снега	
90.	10.	Уборка снега	
91.	11.	Уборка снега	
92.	12.	Уборка снега	
93.	13.	Уборка снега	
94.	14.	Уборка снега	
95.	15.	Уборка снега	
96.	16.	Уборка снега	
97.	17.	Уборка снега	
		<b>Уход за вещами – 34 часа</b>	
98.	1.	Мода	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
99.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению	
100.	3.	Уход за одеждой – уборка одежды на сезонное хранение	
101.	4.	Ручная стирка	
102.	5.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
103.	6.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
104.	7.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
105.	8.	Машинная стирка	
106.	9.	Машинная стирка – стирка постельного белья	
107.	10.	Машинная стирка – стирка нижнего белья	
108.	11.	Машинная стирка – стирка домашней одежды	
109.	12.	Машинная стирка – стирка полотенец	
110.	13.	Утюжка. Последовательность утюжки	
111.	14.	Утюжка белья	
112.	15.	Утюжка полотенца	
113.	16.	Утюжка брюк	
114.	17.	Утюжка рубашки, блузки	
115.	18.	Утюжка платья	
116.	19.	Утюжка постельного белья	
117.	20.	Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды	
118.	21.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц с отверстиями	
119.	22.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц на ножке	
120.	23.	Уход за одеждой – пришивание вешалки	
121.	24.	Уход за одеждой – зашивание распоровшегося шва	
122.	25.	Уход за одеждой – зашивание разрыва ткани	
123.	26.	Уход за одеждой – пришивание заплатки	
124.	27.	Уход за одеждой – починка в ателье	
125.	28.	Виды обуви по сезону и назначению	
126.	29.	Уход за обувью – ежедневный	
127.	30.	Уход за различной обувью	
128.	31.	Уход за обувью – уборка обуви на сезонное хранение	
129.	32.	Уход за обувью – починка в мастерской	
130.	33.	Значение головных уборов, виды головных уборов	
131.	34.	Уход за головными уборами	

		<b>Уборка помещения - 34 часа</b>	
132.	1.	Жилище сельское и городское	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
133.	2.	Помещения квартиры и сельского дома	
134.	3.	Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома	
135.	4.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	
136.	5.	Уборка постели	
137.	6.	Уборка пола	
138.	7.	Уход за окном и зеркалом	
139.	8.	Уход за мебелью	
140.	9.	Уборка кухни (ежедневная, еженедельная, генеральная)	
141.	10.	Уход за мебелью	
142.	11.	Уход за бытовыми приборами	
143.	12.	Уход за плитой	
144.	13.	Уход за посудой	
145.	14.	Уход за окном в кухне	
146.	15.	Уход за полом	
147.	16.	Уборка прихожей (ежедневная, генеральная)	
148.	17.	Уход за обувью	
149.	18.	Уход за полом	
150.	19.	Уборка кладовки	
151.	20.	Уборка санузла (инвентарь)	
152.	21.	Уборка санузла (моющие средства)	
153.	22.	Уборка санузла (последовательность)	
154.	23.	Уборка санузла (чистка раковины)	
155.	24.	Уборка санузла (чистка ванны)	
156.	25.	Уборка санузла (чистка унитаза)	
157.	26.	Уборка санузла (уход за зеркалом)	
158.	27.	Уборка санузла (протираание пыли)	
159.	28.	Уборка санузла (уход за принадлежностями по уходу за зубами)	
160.	29.	Уборка санузла (уход за стиральной машиной)	
161.	30.	Уборка санузла (мытьё двери)	
162.	31.	Уборка санузла (подметание пола)	
163.	32.	Уборка санузла (мытьё пола)	
164.	33.	Уборка санузла (соблюдение личной гигиены)	
165.	34.	Итоговый урок	
		Итого 165 часов	

**9 класс**

		<b>Наименование разделов, тем</b>	
1.	1.	Вводный	
<b>Покупки - 24 часа</b>			
2.	1.	Правила поведения в магазине	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
3.	2.	Продуктовый магазин	
4.	3.	Промтоварный магазин	
5.	4.	Планирование покупки (идем в гости к друзьям)	
6.	5.	Планирование покупки (идем в гости к родственникам)	
7.	6.	Планирование покупки (организация своего дня рождения)	
8.	7.	Планирование покупки (встречаем Новый год)	
9.	8.	Планирование покупки (подарок на день рождения)	
10.	9.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	
11.	10.	Выбор товара в продуктивном магазине	
12.	11.	Выбор товара в хозяйственном магазине	
13.	12.	Выбор товара в магазине одежды	
14.	13.	Выбор товара в магазине канцтоваров	
15.	14.	Взвешивание товара в продуктивном магазине	
16.	15.	Складывание покупки в корзину	
17.	16.	Выкладывание покупок на ленту	
18.	17.	Расчет на кассе картой	
19.	18.	Расчет на кассе наличными	
20.	19.	Складывание продуктов в сумку	
21.	20.	Экскурсия в магазин. Покупка продуктов (хлеб, молоко, печенье).	
22.	21.	Покупка продуктов на праздник	
23.	22.	Покупка продуктов, когда идешь в гости	
24.	23.	Покупка подарка	
25.	24.	Сюжетно-ролевая игра «Магазин»	
<b>Обращение с кухонным инвентарем – 27 часов</b>			
26.	1.	Посуда	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
27.	2.	Обращение с посудой	
28.	3.	Мытье столовой посуды	
29.	4.	Мытье кухонной посуды	
30.	5.	Мытье рабочих поверхностей кухонного гарнитура	
31.	6.	Различение предметов посуды для сервировки стола	
32.	7.	Скатерть, салфетки, украшение стола	
33.	8.	Сервировка стола к детскому празднику	
34.	9.	Кухонные принадлежности	
35.	10.	Кухонные принадлежности	
36.	11.	Кухонные аксессуары – ролики для нарезки теста	
37.	12.	Кухонные аксессуары – формы для выпечки	
38.	13.	Кухонные аксессуары - дозаторы, кухонные весы, измерители времени и температуры	
39.	14.	Кухонные аксессуары – яйцерезки, яблокорезки, сырорезки	
40.	15.	Блендер (техника безопасности, уход)	
41.	16.	Миксер (техника безопасности, уход)	

42.	17.	Кухонный комбайн (различение, техника безопасности, уход и хранение)	
43.	18.	Соковыжималка (различение, техника безопасности, уход и хранение)	
44.	19.	Кофемолка, кофеварка, кофейная машина (различение, техника безопасности, уход)	
45.	20.	Мультиварка (различение, техника безопасности, уход)	
46.	21.	Посудомоечная машина (различение, техника безопасности, уход)	
47.	22.	Термопот (различение, техника безопасности)	
48.	23.	Техника безопасности при приготовлении пищи	
49.	24.	Техника безопасности при использовании кухонной бытовой техники	
50.	25.	Хранение кухонной бытовой техники	
51.	26.	Уход за кухонной бытовой техникой	
52.	27.	Уход за холодильником	
<b>Приготовление пищи – 28 часов</b>			
53.	1.	Приготовление тостов из хлеба в тостере	<a href="https://infourouk.ru/">https://infourouk.ru/</a>
54.	2.	Приготовление гренок	
55.	3.	Приготовление сухариков в духовке	
56.	4.	Приготовление бутербродов	
57.	5.	Приготовление бутербродов	
58.	6.	Приготовление горячих бутербродов	
59.	7.	Приготовление горячих бутербродов	
60.	8.	Чистка овощей овощечисткой	
61.	9.	Натираание продуктов на терке	
62.	10.	Приготовление салата из сырых овощей	
63.	11.	Приготовление салата из сырых овощей	
64.	12.	Приготовление салата	
65.	13.	Приготовление салата	
66.	14.	Приготовление салата	
67.	15.	Жарка котлет на сковороде	
68.	16.	Запекание котлет в духовке	
69.	17.	Отваривание макарон	
70.	18.	Отваривание пельменей/вареников	
71.	19.	Приготовление коктейля	
72.	20.	Приготовление морса	
73.	21.	Чистка картофеля	
74.	22.	Отваривание картофеля	
75.	23.	Блюда из отварного картофеля	
76.	24.	Блюда из отварного картофеля	
77.	25.	Жарка кабачков	
78.	26.	Выпекание изделий из слоеного бездрожжевого теста	
79.	27.	Выпекание изделий из слоеного дрожжевого теста	
80.	28.	Выпекание изделий из слоеного теста	
<b>Уборка территории – 17 часов</b>			
81.	1.	Хозяйственный инвентарь для работы на участке	<a href="https://infourouk.ru/">https://infourouk.ru/</a>
82.	2.	Выбор инвентаря в зависимости от работы по сезонам	
83.	3.	Название и назначение рабочей одежды (спецодежда)	
84.	4.	Хранение инвентаря для работы на участке	

85.	5.	Техника безопасности при использовании уборочного инвентаря	
86.	6.	Уход за уборочным инвентарем	
87.	7.	Личная гигиена при уборке территории	
88.	8.	Уборка снега	
89.	9.	Уборка снега	
90.	10.	Уборка снега	
91.	11.	Уборка снега	
92.	12.	Уборка снега	
93.	13.	Уборка снега	
94.	14.	Уборка снега	
95.	15.	Уборка снега	
96.	16.	Уборка снега	
97.	17.	Уборка снега	
		<b>Уход за вещами – 34 часа</b>	
98.	1.	Мода	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
99.	2.	Виды одежды по сезону и по назначению	
100.	3.	Уход за одеждой – уборка одежды на сезонное хранение	
101.	4.	Ручная стирка	
102.	5.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
103.	6.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
104.	7.	Практическое занятие по стирке мелких вещей	
105.	8.	Машинная стирка	
106.	9.	Машинная стирка – стирка постельного белья	
107.	10.	Машинная стирка – стирка нижнего белья	
108.	11.	Машинная стирка – стирка домашней одежды	
109.	12.	Машинная стирка – стирка полотенец	
110.	13.	Утюжка. Последовательность утюжки	
111.	14.	Утюжка белья	
112.	15.	Утюжка полотенца	
113.	16.	Утюжка брюк	
114.	17.	Утюжка рубашки, блузки	
115.	18.	Утюжка платья	
116.	19.	Утюжка постельного белья	
117.	20.	Уход за одеждой – мелкий ремонт одежды	
118.	21.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц с отверстиями	
119.	22.	Уход за одеждой – пришивание пуговиц на ножке	
120.	23.	Уход за одеждой – пришивание вешалки	
121.	24.	Уход за одеждой – зашивание распоровшегося шва	
122.	25.	Уход за одеждой – зашивание разрыва ткани	
123.	26.	Уход за одеждой – пришивание заплатки	
124.	27.	Уход за одеждой – починка в ателье	
125.	28.	Виды обуви по сезону и назначению	
126.	29.	Уход за обувью – ежедневный	
127.	30.	Уход за различной обувью	
128.	31.	Уход за обувью – уборка обуви на сезонное хранение	
129.	32.	Уход за обувью – починка в мастерской	
130.	33.	Значение головных уборов, виды головных уборов	
131.	34.	Уход за головными уборами	



		<b>Уборка помещения - 34 часа</b>	
132.	1.	Жилище сельское и городское	<a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a>
133.	2.	Помещения квартиры и сельского дома	
134.	3.	Жилые и нежилые помещения квартиры и сельского дома	
135.	4.	Уборка комнаты (ежедневная, еженедельная, генеральная)	
136.	5.	Уборка постели	
137.	6.	Уборка пола	
138.	7.	Уход за окном и зеркалом	
139.	8.	Уход за мебелью	
140.	9.	Уборка кухни (ежедневная, еженедельная, генеральная)	
141.	10.	Уход за мебелью	
142.	11.	Уход за бытовыми приборами	
143.	12.	Уход за плитой	
144.	13.	Уход за посудой	
145.	14.	Уход за окном в кухне	
146.	15.	Уход за полом	
147.	16.	Уборка прихожей (ежедневная, генеральная)	
148.	17.	Уход за обувью	
149.	18.	Уход за полом	
150.	19.	Уборка кладовки	
151.	20.	Уборка санузла (инвентарь)	
152.	21.	Уборка санузла (моющие средства)	
153.	22.	Уборка санузла (последовательность)	
154.	23.	Уборка санузла (чистка раковины)	
155.	24.	Уборка санузла (чистка ванны)	
156.	25.	Уборка санузла (чистка унитаза)	
157.	26.	Уборка санузла (уход за зеркалом)	
158.	27.	Уборка санузла (протираание пыли)	
159.	28.	Уборка санузла (уход за принадлежностями по уходу за зубами)	
160.	29.	Уборка санузла (уход за стиральной машиной)	
161.	30.	Уборка санузла (мытьё двери)	
162.	31.	Уборка санузла (подметание пола)	
163.	32.	Уборка санузла (мытьё пола)	
164.	33.	Уборка санузла (соблюдение личной гигиены)	
165.	34.	Итоговая аттестация	
		Итого 165 часов	

## **I. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение**

Учебно-методическое обеспечение для обучающихся 5-9 классов по предмету «Домоводство» не предусмотрено в связи с отсутствием учебников и рабочих тетрадей в Федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: комплект плакатов по безопасности обучающегося, комплект таблиц технология, кулинария, 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 и др.

- Оборудование: шкаф-купе (с кроватью), кухонная мебель (кухонный гарнитур со встроенной техникой), кухонная и столовая посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки, ограничитель для тарелки, рельефный держатель для чашек, столовый, чайный и кофейный сервизы и др.), в том числе специальные столовые приборы для людей с инвалидностью, предметы для украшения интерьера (ваза, скатерть и др.), весы говорящие электронные кухонные., индикатор уровня жидкости звуковибрационный, разделочная доска универсальная с приспособлениями (для людей с инвалидностью), захват для открывания банок и бутылок (для людей с инвалидностью), устройство для снятия и надевания обуви, захват для надевания рубашек, приспособление (крючок) для застегивания пуговиц и молнии, приспособление для надевания носков, зеркало, гладильная доска, сушилка для белья, бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос, холодильник, электрическая плита, электрическая духовка, микроволновая печь, мультиварка с голосовым управлением, тостер), магнитная доска, уборочный инвентарь (лопаты, грабли), лейки, тазы, ведра и др.

## **II. Оценка достижения планируемых результатов.**

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. Выявление результативности обучения должно происходить вариативно с учетом психофизического развития ребенка в процессе выполнения перцептивных, речевых, предметных действий, графических работ и др. При предъявлении и выполнении всех видов заданий обучающимся должна оказываться помощь: разъяснение, показ, дополнительные словесные, графические и жестовые инструкции; задания по подражанию, совместно распределенным действиям и др. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка.

Оценка достижений предметных результатов по практической составляющей производится путем фиксации фактической способности к выполнению учебного действия, обозначенного в качестве возможного предметного результата по следующей шкале:

0 – не выполняет, помощь не принимает

1 – выполняет совместно с педагогом с незначительной тактильной помощью или послечастичного выполнения педагогом

2 – выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу

3 – выполняет самостоятельно по словесной инструкции (вербальной или невербальной). 4 – выполняет действие самостоятельно по вербальному заданию.

Оценка достижений предметных результатов производится 3 раза в год (в

начале, в середине и в конце учебного года). Текущая аттестация обучающихся включает в себя стартовую и полугодовое оценивание результатов освоения предмета «Домоводство». Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения предмета «Домоводство» по итогам учебного года.

На основании сравнения показателей учитель делает вывод о динамике усвоения программы курса «Домоводство» обучающимися с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями в развитии каждым обучающимся по каждому показателю по следующей шкале:

0 – отсутствие динамики или регресс (критический уровень). 1 – минимальная динамика (низкий уровень).

2 – средняя динамика (средний уровень).

3 – значительная динамика (высокий уровень).

Отметка выставляется по двухуровневому принципу: «зачтено», «не зачтено».

Отметке

«зачтено» соответствует шкальная оценка от 1 до 3. Отметке «не зачтено» соответствует шкальная оценка 0.

Итоговые достижения обучающихся определяются индивидуальными возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Овладение знаниями, умениями и навыками в образовательной области («академический» компонент) регламентируется рамками полезных и необходимых инструментов для решения задач повседневной жизни. Накопление доступных навыков коммуникации, самообслуживания, бытовой и доступной трудовой деятельности, а также перенос сформированных представлений и умений в собственную деятельность (компонент «жизненной компетенции») готовят обучающегося к использованию приобретенных в процессе образования умений для активной жизни в семье и обществе.

ЦОР: <https://infourok.ru/>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "ПОКЧИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА ИВАНА  
ИВАНОВИЧА ШИРОКШИНА",** Белина Ольга Викторовна

17.11.23 13:45 (MSK)

Простая подпись