

**Аннотация к рабочей программе основной школы
учебного предмета «Домоводство»**

Место в учебном плане/недельная нагрузка	Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для 5-9 классов составлена на основе Федерального Государственного образовательного стандарта для детей с ОВЗ, примерной адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Количество часов классов - 5 ч в неделю, 170 ч. в год.
Базовый/профильный/углубленный/курс. Обоснование выбора курса	Программа отражает базовый уровень подготовки школьников
Документы в основе составления рабочей программы	1. ФГОС НОО обучающихся с ОВЗ 2. ФАОП ИН (УО) (вариант 2).
Учебники	1. Т.С.Зыкова, Э.Н.Хотеева. «Социально бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях. 2. А.М.Щербакова. Пособие для учителя. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях.
Другие пособия (если используются)	

Содержание учебного предмета «Домоводство»

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), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тщпки, 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. Очистление остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очистление 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.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;
- Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью с поддержкой взрослого;

- Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
- Выбирать продукты из заданного рецепта (схемы-алгоритма) продуктов необходимых для приготовления блюда.
- Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря.

Достаточный уровень:

- Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
- Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;
- Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне.

Личностные результаты:

- Будет реагировать на имя;
- Развитие навыков адаптации к изменениям;
- Ребёнок будет самостоятельно или с помощью взрослого обращаться за помощью и принимать помощь;
- Ребёнок будет проявлять личностные качества: терпение, адекватное поведение;
- Ребёнок будет наблюдать за действиями одноклассников, учителя;
- Ребёнок будет проявлять познавательную активность.

Тематическое планирование 5 класс

№	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1. Покупки			
1.1	Планирование покупок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.2	Выбор места совершения покупок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE
1.3	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.4	Нахождение нужного товара в магазине.	4	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE
1.5	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	6	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.6	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.	6	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE
1.7	Раскладывание продуктов в места хранения.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
2. "Обращение с кухонным инвентарем".			
2.1	Обращение с посудой.	2	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8

2.2	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож),	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.3	Различение чистой и грязной посуды. Очистка остатков пищи с посуды.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.4	Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.5	Обращение с бытовыми приборами	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.6	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник)	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.7	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.8	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
3. "Приготовление пищи".			
3.1	Подготовка к приготовлению блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.2	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
3.3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14336541775835051107
3.4	Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17742179895646183834
3.5	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9640490934929387161

3.6	Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.7	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
4. "Уход за вещами".			
4.1	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.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.2	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.3	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	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A

	температурного режима. Мытье и сушка машины.		
4.4	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.5	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.6	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.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5. "Уборка помещения и территории".			
5.1	Уборка с поверхности стола остатков еды. Вытирание поверхности мебели.	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
			Итого: 170 часов

Тематическое планирование 6 класс

№	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1. Покупки			
1.1	Выбор места совершения покупок Планирование покупок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MKOPdy1ceuk&feature=emb_logo
1.2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Подбор необходимых товаров в магазине.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MKOPdy1ceuk&fea

			ture=emb_logo
1.3	Использование последовательности действий при проведении взвешивания: закладывание продукта в пакет, выкладка товара на весы и нажатие кнопки.	6	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.4	Соблюдение четкой последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара в корзину, ожидание во время пробивания кассиром кассы оплаты чека и выдачи карты скидок; предъявление продавцу чеков с информацией о сумме покупки, предоставление рекомендаций по поводу их приобретения.	6	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE
1.5	Раскладывание продуктов в места хранения.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
2. "Обращение с кухонным инвентарем".			
2.1	Обращение с посудой.	2	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.2	Разделение предметов сервировки стола тарелка, стакан, кружка ложка вилки и нож.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.3	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.4	Соблюдение алгоритма мытья посуды	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.5	Обращение с бытовыми приборами	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.6	Различение бытовых приборов по назначению	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.7	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE

2.8	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
3. "Приготовление пищи".			
3.1	Подготовка к приготовлению блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.2	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
3.3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14336541775835051107
3.4	Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17742179895646183834
3.5	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9640490934929387161
3.6	Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.7	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
4. "Уход за вещами".			
4.1	При заполнении емкости водой. Какие моющие средства стоит выбирать? Требуемое количество моющего средства измеряется. Процесс замачивания белья. Как происходит стирка белья? Вытирание белья. Процесс	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A

	выжимания белья. Предварительно вывешивают белье на просушку.		
4.2	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.3	Различение составных частей стиральная машина (отделение для загрузки белья, контейнер с засыпанными частичками порошка), панель управления машиной и регуляторами температуры воды. Подготовка белья перед стиркой: белое и цветное, хлопчатобумажная или шерстяная ткань, постельного белье (например), а также кухня. Вынимание белья из машины и закладывание. Программа и температурный режим. Также мытье и сушка машины.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.4	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.5	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.6	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.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5. "Уборка помещения и территории".			
5.1	Уборка с поверхности стола мусора. Вытирание поверхности мебели.	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A

5.2	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5.3	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
5.4	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.	6	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
5.5	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем	4	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
			Итого 170 часов

Тематическое планирование 7 класс

№	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1. Покупки			
1.1	Выбор места совершения покупок Планирование покупок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MKOPdy1ceuk&feature=emb_logo
1.2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Подбор необходимых товаров в магазине.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MKOPdy1ceuk&feature=emb_logo
1.3	Использование последовательности действий при проведении взвешивания: закладывание продукта в пакет, выкладка товара на	6	https://www.youtube.com/watch?v=MKOPdy1ceuk&feature=emb_logo

	весы и нажатие кнопки.		
1.4	Соблюдение четкой последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара в корзину, ожидание во время пробивания кассиром кассы оплаты чека и выдачи карты скидок; предъявление продавцу чеков с информацией о сумме покупки, предоставление рекомендаций по поводу их приобретения.	6	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE
1.5	Раскладывание продуктов в места хранения.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
2. "Обращение с кухонным инвентарем".			
2.1	Обращение с посудой.	2	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.2	Разделение предметов сервировки стола тарелка, стакан, кружка ложка вилки и нож.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.3	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.4	Соблюдение алгоритма мытья посуды	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.5	Обращение с бытовыми приборами	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.6	Различение бытовых приборов по назначению	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.7	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.8	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
3. "Приготовление пищи".			

3.1	Подготовка к приготовлению блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.2	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
3.3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14336541775835051107
3.4	Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17742179895646183834
3.5	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9640490934929387161
3.6	Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.7	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
4. "Уход за вещами".			
4.1	При заполнении емкости водой. Какие моющие средства стоит выбирать? Требуемое количество моющего средства измеряется. Процесс замачивания белья. Как происходит стирка белья? Вытирание белья. Процесс выжимания белья. Предварительно вывешивают белье на просушку.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.2	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A

4.3	Различение составных частей стиральная машина (отделение для загрузки белья, контейнер с засыпанными частичками порошка), панель управления машиной и регуляторами температуры воды. Подготовка белья перед стиркой: белое и цветное, хлопчатобумажная или шерстяная ткань, постельного белье (например), а также кухня. Вынимание белья из машины и закладывание. Программа и температурный режим. Также мытье и сушка машины.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.4	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.5	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.6	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.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5. "Уборка помещения и территории".			
5.1	Уборка с поверхности стола мусора. Вытирание поверхности мебели.	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5.2	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5.3	Уборка пола. Сметание мусора на	4	ttps://www.youtube.com/watch?v

	полу в определенное место. Заметание мусора на совок.		=Nh1zoDqiq3Ah
5.4	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.	6	ttps://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
5.5	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем	4	ttps://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
			Итого 170 часов

Тематическое планирование 8 класс

№	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1. Покупки			
1.1	Выбор места совершения покупок Планирование покупок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.2	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Подбор необходимых товаров в магазине.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.3	Использование последовательности действий при проведении взвешивания: закладывание продукта в пакет, выкладка товара на весы и нажатие кнопки.	6	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
1.4	Соблюдение четкой последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара в корзину, ожидание во время	6	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE

	пробивания кассиром кассы оплаты чека и выдачи карты скидок; предъявление продавцу чеков с информацией о сумме покупки, предоставление рекомендаций по поводу их приобретения.		
1.5	Раскладывание продуктов в места хранения.	4	https://www.youtube.com/watch?v=MK0Pdy1ceuk&feature=emb_logo
2. "Обращение с кухонным инвентарем".			
2.1	Обращение с посудой.	2	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.2	Разделение предметов сервировки стола тарелка, стакан, кружка ложка вилки и нож.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.3	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.4	Соблюдение алгоритма мытья посуды	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.5	Обращение с бытовыми приборами	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.6	Различение бытовых приборов по назначению	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
2.7	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	4	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
2.8	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	4	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
3. "Приготовление пищи".			
3.1	Подготовка к приготовлению блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.2	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015

	приготовления блюда.		
3.3	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14336541775835051107
3.4	Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом.	4	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17742179895646183834
3.5	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натираание продуктов на терке. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9640490934929387161
3.6	Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
3.7	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	10	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015
4. "Уход за вещами".			
4.1	При заполнении емкости водой. Какие моющие средства стоит выбирать? Требуемое количество моющего средства измеряется. Процесс замачивания белья. Как происходит стирка белья? Вытирание белья. Процесс выжимания белья. Предварительно вывешивают белье на просушку.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.2	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.3	Различение составных частей стиральная машина (отделение для загрузки белья, контейнер с засыпанными частичками порошка), панель управления машиной и	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A

	регуляторами температуры воды. Подготовка белья перед стиркой: белое и цветное, хлопчатобумажная или шерстяная ткань, постельного белье (например), а также кухня. Вынимание белья из машины и закладывание. Программа и температурный режим. Также мытье и сушка машины.		
4.4	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.5	Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора).	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
4.6	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.	10	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5. "Уборка помещения и территории".			
5.1	Уборка с поверхности стола мусора. Вытирание поверхности мебели.	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5.2	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
5.3	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	4	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
5.4	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола	6	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah

	водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.		
5.5	Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем	4	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3Ah
			Итого 170 часов

Тематическое планирование 9 класс

№	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
1. «Покупки»			
1.1.	Правила поведения в магазине.	3	https://www.youtube.com/watch?v=MKOPdy1ceuk&feature=emb_logo
1.2	Покупки. Алгоритм: «Как делать покупки в магазине».	5	https://www.youtube.com/watch?v=zu58vWRgZUE
2. «Уход за вещами»			
2.1.	Уход за вещами. Правила ухода за одеждой.	5	https://www.youtube.com/watch?v=fKWe63oAplg
2.2.	Уход за вещами. Практикум. Складывание личных вещей.	5	Личная презентация
2.3.	Уход за вещами. Практикум. Выворачивание одежды.	5	Личная презентация
2.4.	Уход за вещами. Практикум. Вывешивание одежды на вешалку.	5	Личная презентация
2.5.	Уход за вещами. Глажение белья. Правила безопасной работы с утюгом.	5	Личная презентация

2.6.	Уход за вещами. Глажение белья.	5	Личная презентация
2.7.	Уход за обувью. Инвентарь для чистки обуви.	2	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
2.8.	Уход за обувью. Алгоритм и виды ухода за обувью.	3	https://www.youtube.com/watch?v=Nh1zoDqiq3A
2.9.	Уход за обувью. Протирание грязной обуви тряпочкой.	3	Личная презентация
2.10.	Сортировка белья на белое, тёмное и цветное.	5	Личная презентация
2.11.	Сортировка белья на чистое и грязное.	5	Личная презентация
2.12.	Сортировка и машинная стирка белья.	10	Личная презентация
3. «Обращение с кухонным инвентарём»			
3.1.	Посуда и кухонный инвентарь.	3	https://www.youtube.com/watch?v=8gjNzfeI
3.2.	Посуда для сервировки стола.	2	https://www.youtube.com/watch?v=bXQutffnfkk
3.3.	Посуда для приготовления пищи.	3	https://www.youtube.com/watch?v=JZ0kjCRGsI
3.4.	Кухонные принадлежности.	2	https://www.youtube.com/watch?v=2x6XLpb2EE4
3.5.	Уход за посудой.	3	Личная презентация
3.6.	Чистая и грязная посуда.	1	Личная презентация
3.7.	Алгоритм мытья посуды.	2	Личная презентация
3.8.	Мытьё посуды.	5	Личная презентация
3.9.	Определение места хранения каждого элемента посуды на кухне.	2	Личная презентация

3.10.	Виды бытовых кухонных приборов.	2	https://www.youtube.com/watch?v=nreCoO-S5w8
3.11.	Правила безопасной работы с кухонными приборами.	3	https://www.youtube.com/watch?v=ZM-7M29sdcE
3.12.	Уход за кухонными приборами.	3	Личная презентация
3.13.	Использование кухонных приборов.	3	https://www.youtube.com/watch?v=GPACdNSmHf8
3.14.	Правила безопасности, при работе с режущими предметами.	3	https://www.youtube.com/watch?v=4-CKpJO64Zs
3.15.	Правила обработки продуктов для дальнейшего приготовления.	3	Личная презентация
3.16.	Использование овощечистки для работы с овощами.	3	Личная презентация
3.17.	Использование ножа для резки овощей. Резка соломкой и кубиками.	5	Личная презентация
3.18.	Использование ножа для резки хлеба и других продуктов питания.	5	Личная презентация
3.19.	Использование ножа для резки фруктов.	3	Личная презентация
4. «Приготовление пищи»			
4.1.	Техника безопасности в помещении кухни.	5	Личная презентация
4.2.	Узнавание (различение) основных вкусовых качеств продуктов (горький, сладкий, кислый, соленый)	2	Личная презентация
4.3.	Приготовление салатов из овощей.	2	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15624938163877566328
4.4.	Приготовление салатов из фруктов.	2	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9835391104955371015

4.5.	Приготовление бутерброда с маслом.	2	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14336541775835051107
4.6.	Приготовление бутерброда с колбасой.	2	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17742179895646183834
4.7	Приготовление бутерброда с колбасой и сыром.	2	https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9640490934929387161
5. «Уборка помещений и территории»			
5.1.	Уборка помещений. Подметание пола.	10	Личная презентация
5.2.	Уборка помещений. Мытьё пола шваброй.	10	Личная презентация
5.3.	Уборка своего рабочего места: протирание парты, стула.	5	Личная презентация
5.4.	Уборка школьной территории.	5	Личная презентация
			Итого: 170 часов