



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАКЕЕВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №35»**

<b>«Рекомендовано»</b>	<b>«Согласовано»</b>	<b>«Утверждаю»</b>
<p>Решением педагогического совета</p>   <p>Протокол № 2 от «31» августа 2023 г.</p>	<p>Заместитель                      директора                      ГБОУ «МСШИ №35»</p>  <p align="right">И.Н. Остапчук</p>  <p>«31» августа 2023 г.</p>	<p>Директор ГБОУ «МСШИ №35»</p>  <p align="right">Л.А.Свинарь</p>  <p>Приказ № 60 от «31. августа 2023 г.</p>

**Рабочая программа**  
**Учебного предмета «Домоводство»**  
**4-Б классов**  
 для обучающихся с умственной отсталостью с (интеллектуальными нарушениями)  
**2 вариант**  
**2023-2024 учебный год**

Составитель: Губская Н.М.  
 учитель I квалификационной категории

# Паспорт рабочей программы «Домоводство»

[illegible]

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Домоводство» разработана на основе Федеральной адаптированной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2).

Рабочая программа разработана на основе следующих **нормативных документов**:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», зарегистрированного в Минюсте РФ 03.02.2015 года;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) ГБОУ «МАКЕЕВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №35» на 2023-2024 учебный год;
- Программа воспитания ГБОУ «МАКЕЕВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №35»;

- Учебный план «МАКЕЕВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №35» на 2023-2024 учебный год.

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.

Особенности и своеобразие психофизического развития детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР определяют специфику их образовательных потребностей. Умственная отсталость обучающихся данной категории, как правило, в той или иной форме осложнена нарушениями опорно-двигательных функций, сенсорными, соматическими нарушениями, расстройствами аутистического спектра и эмоционально-волевой сферы или другими нарушениями, различное сочетание которых определяет особые образовательные потребности детей.

Под особыми образовательными потребностями детей с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР следует понимать комплекс специфических потребностей, возникающих вследствие выраженных нарушений интеллектуального развития, часто в сочетанных формах с другими психофизическими нарушениями. Учет таких потребностей определяет необходимость создания адекватных условий, способствующих развитию личности обучающихся для решения их насущных жизненных задач.

***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.

### **Описание места коррекционного курса «Домоводство» в учебном плане**

В соответствии с федеральной рабочей программой по учебному предмету «Домоводство» входит в предметную

область «Окружающий мир».

На его изучение отведено:

- в 3 классе – 34 часа, 1 час в неделю;
- в 4 классе – 34 часа, 1 час в неделю;
- в 5 классе – 100 часов, 3 часа в неделю;
- в 6 классе – 170 часов, 5 часов в неделю;
- в 9 классах – в 9-Б - 206 часов и в 9-В - 210 часов, 5 часов в неделю из обязательной части программы и 1 час из области, формируемой участниками образовательного процесса;

### **Содержание учебного предмета «Домоводство»**

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. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности

действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. 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

пультверизатора). 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.

### **Система оценки достижений планируемых результатов**

#### *Система оценки личностных результатов.*

Оценка личностных результатов предполагает оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу учеников, используя только качественную оценку. Во время обучения центральным результатом является появление значимых предпосылок учебной деятельности, одной из которых является способность ее осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определенной долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками.

#### *Оценка результатов осуществляется в баллах:*

- 0 - нет фиксируемой динамики;
- 1 - минимальная динамика;
- 2 - удовлетворительная динамика;
- 3 - значительная динамика.

#### *Система оценки предметных результатов.*

Оценивание проводится по результату наличия динамики в развитии обучающегося, при этом заполняется «Лист наблюдений за развитием учащегося» с помощью следующих критериев:

- ✓ положительная динамика,
- ✓ незначительная динамика,
- ✓ отсутствие динамики.

Результаты анализа представляются в форме оценки, характеризующей наличный уровень жизненной компетенции.

Норма оценивания при освоении обучающимся образовательной программы:

Отметка «5» - способность самостоятельно по образцу выполнять задание.

Отметка «4» - частичное, избирательное усвоение материала;

Отметка «3» - выполнение задания в сопряженном режиме стойких позитивных изменений (динамика не стабильна, неравномерна);

Отметка «2» - не ставится.

*Динамика освоения знаний по предмету:*

5 баллов - выполняет действие самостоятельно,

4 балла - выполняет действие по инструкции (вербальной или невербальной),

3 балла - выполняет действие по образцу,

2 балла - выполняет действие с частичной физической помощью,

1 балл - выполняет действие со значительной физической помощью,

0 баллов - действие не выполняет.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство»**

Результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных (примерных) результатов образования данной категории обучающихся.

*Личностные результаты:*

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;

- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

*Предметные результаты:*

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.

**Учебно-тематический план предмета «Домоводство» в 3-Б классе  
рассчитан на 34 часов, 1 раз в неделю в 2023-2024 учебном году**

	Тема раздела	Четверти				Итого:
		I	II	III	IV	
1	Покупки	4				
2	Обращение с кухонным инвентарем	4	5			
3	Приготовление пищи		3	3		
4	Уход за вещами			8	2	
5	Уборка помещения и территорий				5	
13	<b>Итого:</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>34</b>
		<b>16</b>		<b>18</b>		<b>34</b>

### Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» в 3-Б классе

#### Содержание 3-Б класс (34 ч.)

#### I полугодие 16 ч.

№ п/п	у/т	Наименование раздела, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план	факт	
I четверть (8 ч.)						
Т.1 «Покупки» (4 ч.)						
1.	1.1.	Магазин. Планирование покупок.	1	07.09		
2.	1.2.	Выбор места совершения покупок	1	14.09		
3.	1.3.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	21.09		
4.	1.4.	Обобщающий урок по разделу «Покупки»	1	28.09		
Т.2. «Обращение с кухонным инвентарем» (9 ч.)						
5.	2.1.	Обращение с посудой.	1	05.10		
6.	2.2.	Посуда для сервировки стола: тарелка, вилка.	1	12.10		
7.	2.3.	Предметы для приготовления пищи: кастрюля.	1	19.10		
8.	2.4.	Кухонные принадлежности: разделочная доска.	1	26.10		
II четверть (8 ч.)						
9.	2.5.	Различение чистой и грязной посуды.	1	09.11		
10.	2.6.	Очищение остатков еды с посуды.	1	16.11		
11.	2.7.	Моющие средства для мытья посуды. Выбор моющих средств.	1	23.11		
12.	2.8.	Этапы мытья посуды: замачивание посуды, протирание губкой.	1	30.11		
13.	2.9.	Обобщающий урок по разделу «Обращение с кухонным инвентарем»	1	07.12		
Т.3 «Приготовление пищи» (6 ч.)						
14.	3.1.	Подготовка к приготовлению блюда	1	14.12		
15.	3.2.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении	1	21.12		

		пищи.				
16.	3.3.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	28.12		
<b>II полугодие 18 ч.</b>						
<b>III четверть (11 ч.)</b>						
17.	3.4.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	11.01		
18.	3.5.	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	18.01		
19.	3.6.	Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи».	1	25.01		
<b>Т.4 «Уход за вещами» (10 ч.)</b>						
20.	4.1.	Ручная стирка. Наполнение емкости водой.	1	01.02		
21.	4.2.	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	08.02		
22.	4.3.	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	1	15.02		
23.	4.4.	Сортировка белья по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	1	22.02		
24.	4.5.	Сортировка белья по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки).	1	29.02		
25.	4.6.	Замачивание белья.	1	07.03		
26.	4.7.	Застирывание белья	1	14.03		
27.	4.8.	Полоскание белья.	1	21.03		
<b>IV четверть (7 ч.)</b>						
28.	4.9.	Выжимание белья.	1	04.04		
29.	4.10	Обобщающий урок по разделу «Уход за вещами».	1	11.04		
<b>Т. 5 «Уборка помещения и территории» (5 ч.)</b>						
30.	5.1.	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	18.04		
31.	5.2.	Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	25.04		

32.	5.3.	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место.	1	02.05		
33	5.4.	Заметание мусора на савок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	16.05		
34.	5.5.	Обобщающий урок по разделу «Уборка помещений и территории».	1	23.05		

**Учебно-тематический план предмета «Домоводство» 4-Б классе  
рассчитан на 34 часов, 1 раз в неделю в 2023-2024 учебном году**

	Тема раздела	Четверти				Итого:
		I	II	III	IV	
1	Покупки	5				
2	Обращение с кухонным инвентарем	3	6			
3	Приготовление пищи		2	5		
4	Уход за вещами			6	1	
5	Уборка помещения и территорий				6	
13	<b>Итого:</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>34</b>
		<b>16</b>		<b>18</b>		<b>34</b>



# **Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» в 4-Б классе**

## **Содержание 4-Б класс (34 ч.)**

### **I полугодие 16 ч.**

№ п/п	у/т	Наименование раздела, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план	факт	
I четверть (8 ч.)						
Т.1 Покупки (5 ч.)						
1.	1.1.	Магазин. Планирование покупок.	1	07.09		
2.	1.2.	Виды магазинов. Выбор места совершения покупок.	1	14.09		
3.	1.3.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	21.09		
4.	1.4.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	28.09		
5.	1.5.	Обобщающий урок по разделу «Покупки»	1	05.10		
Т.2 «Обращение с кухонным инвентарем» (9 ч.)						
6.	2.1.	Обращение с посудой.	1	12.10		
7.	2.2.	Различение посуды для сервировки стола: тарелка, ложка, вилка.	1	19.10		
8.	2.3.	Различение предметов для приготовления пищи: кастрюля, чайник, нож.	1	26.10		
II четверть (8 ч.)						
9.	2.4.	Различение кухонных принадлежностей: терка, овощечистка.	1	09.11		
10.	2.5.	Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1	16.11		
11.	2.6.	Этапы мытья посуды: замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды.	1	23.11		
12.	2.7	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	30.11		
13.	2.8.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению: электрический чайник.	1	07.12		

14.	2.9.	Обобщающий урок по разделу «Обращение с кухонным инвентарем».	1	14.12		
<b>Т.3 «Приготовление пищи» (7 ч.)</b>						
15.	3.1.	Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	21.12		
16.	3.2.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	28.12		
<b>II полугодие 18 ч.</b>						
<b>III четверть (11 ч.)</b>						
17.	3.3.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	11.01		
18.	3.4.	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	18.01		
19.	3.5.	Чистка овощей.	1	25.01		
20.	3.6.	Резание ножом.	1	01.02		
21.	3.7.	Обобщающий урок по разделу «Приготовление пищи»	1	08.02		
<b>Т.4 «Уход за вещами» (7 ч.)</b>						
22.	4.1.	Ручная стирка. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	15.02		
23 -	4.2.	Этапы ручной стирки: замачивание белья, полоскание белья,	2	22.02		
24.	4.3.	выжимание белья, вывешивание белья на просушку.		29.02		
25.	4.4.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1	07.03		
26.	4.5.	Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	1	14.03		
27.	4.6.	Чистка одежды.	1	21.03		
<b>IV четверть (7 ч.)</b>						
28.	4.7.	Обобщающий урок по разделу «Уход за вещами».	1	04.04		
<b>Т. 5 «Уборка помещения и территории» (6 ч.)</b>						
29.	5.1.	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и	1	11.04		

		мусора.				
30.	5.2.	Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	18.04		
31.	5.3.	Уборка пола.	1	25.04		
32.	5.4.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1	02.05		
33.	5.5.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	16.05		
34.	5.6.	Обобщающий урок по разделу «Уборка помещений и территории».	1	23.05		

**Учебно-тематический план предмета «Домоводство» 5-Б классе  
рассчитан на 100 часов, 3 раза в неделю в 2023-2024 учебном году**

	Тема раздела	Четверти				Итого:
		I	II	III	IV	
1	Покупки	10				
2	Обращение с кухонным инвентарем	16	14			
3	Приготовление пищи		10	6		
4	Уход за вещами			23	6	
5	Уборка помещения и территорий				15	
13	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>100</b>
		<b>50</b>		<b>50</b>		<b>100</b>

### Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» в 5-Б классе

Содержание 5-Б класс (100 ч.)						
I полугодие 50 ч.						
№ п/п	у/т	Наименование раздела, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план	факт	
I четверть (26 ч.)						
Т.1 «Покупки» (10 ч.)						
1.	1.1.	Магазин. Планирование покупок.	1	01.09		
2.	1.2.	Выбор места совершения покупок.	1	01.09		
3.	1.3.	Виды магазинов. Отделы магазина.	1	06.09		
4.	1.4.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	08.09		
5.	1.5.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	08.09		
6.	1.6.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.	1	13.09		
7.	1.7.	Складывание покупок в сумку (практическая работа).	1	15.09		
8.	1.8.	Касса. 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.	1	15.09		
9.	1.9.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	20.09		
10.	1.10.	Обобщающий урок по теме «Покупки». Проверочная работа.	1	22.09		
Т. 2 «Обращение с кухонным инвентарем» (30 ч.)						
11.	2.1.	Обращение с посудой.	1	22.09		
12- 13.	2.2. 2.3.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, ложка, вилка, нож).	2	27.09 29.09		

14.	2.4.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	29.09		
15-16.	2.5. 2.6.	Различение кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, половник).	2	04.10 06.10		
17.	2.7.	Кухонные принадлежности. Дуршлаг.	1	06.10		
18.	2.8.	Кухонные принадлежности. Пресс для чеснока.	1	11.10		
19.	2.9.	Различение чистой и грязной посуды.	1	13.10		
20.	2.10.	Очищение остатков пищи с посуды.	1	13.10		
21.	2.11.	Замачивание посуды.	1	18.10		
22.	2.12.	Протирание посуды губкой.	1	20.10		
23.	2.13.	Ополаскивание посуды.	1	20.10		
24.	2.14.	Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	1	25.10		
25-26.	2.15. 2.16.	Мытье посуды (практическая работа).	2	27.10 27.10		
<b>II четверть (24 ч.)</b>						
27.	2.17.	Различение бытовых приборов по назначению	1	08.11		
28.	2.18.	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.	1	10.11		
29.	2.19.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.	1	10.11		
30.	2.20.	Электроприбор: миксер, тостер	1	15.11		
31.	2.21.	Электроприбор: кухонный комбайн	1	17.11		
32.	2.22.	Электроприбор: холодильник.	1	17.11		
33.	2.23.	Мытье бытовых приборов.	1	22.11		
34.	2.24.	Проверочная работа по теме «Бытовые приборы».	1	24.11		
35.	2.25.	Накрывание на стол.	1	24.11		
36.	2.26.	Выбор посуды и столовых приборов.	1	29.11		

37.	2.27.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	01.12		
38-39.	2.28. 2.29.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	2	01.12 06.12		
40.	2.30.	Обобщающий урок по теме «Обращение с кухонным инвентарем».	1	08.12		
<b>Т.3 «Приготовление пищи» (16 ч.)</b>						
41.	3.1.	Подготовка к приготовлению блюда.	1	08.12		
42.	3.2.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	13.12		
43-44.	3.3. 3.4.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	15.12 15.12		
45-46.	3.5. 3.6.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	20.12 22.12		
47.	3.7.	Обработка продуктов.	1	22.12		
48.	3.8.	Мытье продуктов (практическая работа).	1	27.12		
49.	3.9.	Чистка овощей.	1	29.12		
50.	3.10.	Резание ножом.	1	29.12		
<b>II полугодие 50 ч.</b>						
<b>III четверть (29 ч.)</b>						
51	3.11.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	10.01		
52.	3.12.	Натираание продуктов на терке.	1	12.01		
53.	3.13.	Раскатывание теста.	1	12.01		
54 – 55.	3.14. 3.15.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	17.01 19.01		
56.	3.16.	Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи».	1	19.01		
<b>Т.4 «Уход за вещами» (29 ч.)</b>						
57 –	4.1.	Уход за вещами.	2	24.01		

58.	4.2.			26.01		
59.	4.3.	Ручная стирка.	1	26.01		
60.	4.4.	Определение необходимости стирки. Сортировка белья по цвету.	1	31.01		
61.	4.5.	Наполнение емкости водой.	1	02.02		
62.	4.6.	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	02.02		
63.	4.7.	Замачивание белья.	1	07.02		
64.	4.8.	Застирывание белья.	1	09.02		
65.	4.9.	Полоскание белья.	1	09.02		
66.	4.10.	Выжимание белья.	1	14.02		
67.	4.11.	Вывешивание белья на просушку.	1	16.02		
68 - 69.	4.12. 4.13.	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	2	16.02 21.02		
70.	4.14.	Машинная стирка.	1	28.02		
71.	4.15.	Стиральная машинка. Различение составных частей стиральной машины.	1	01.03		
72 - 73.	4.16. 4.17.	Машинная стирка (практическая работа).	2	01.03 06.03		
74 - 75.	4.18. 4.19.	Глажение утюгом.	2	13.03 15.03		
76 - 77.	4.20. 4.21.	Утюг. Различение составных частей утюга.	2	15.03 20.03		
78 - 79.	4.22. 4.23.	Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Складывание белья.	2	22.03 22.03		
<b>IV четверть (21 ч.)</b>						
80 - 81.	4.24. 4.25.	Складывание белья и одежды.	2	03.04 05.04		



82.	4.26.	Вывешивание одежды на «плечики».	1	05.04		
83.	4.27.	Чистка одежды.	1	10.04		
84.	4.28.	Уход за обувью.	1	12.04		
85.	4.29.	Обобщающий урок по теме «Уход за вещами».	1	12.04		
<b>Т.5 «Уборка помещения и территорий» (15 ч.)</b>						
86.	5.1.	Уборка мебели. Виды мебели.	1	17.04		
87.	5.2.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	19.04		
88.	5.3.	Вытирание поверхности мебели (практическая работа). Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	19.04		
89.	5.4.	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.	1	24.04		
90.	5.5.	Заметание мусора на совок (практическая работа). Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	26.04		
91.	5.6.	Пылесос. Различение основных частей пылесоса.	1	26.04		
92.	5.7.	Подготовка пылесоса к работе.	1	03.05		
93.	5.8.	Чистка поверхности пылесосом (практическая работа). Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.	1	03.05		
94.	5.9.	Мытье пола (практическая работа). Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	08.05		
95.	5.10.	Мытье стекла (зеркала). Средства по уходу за зеркалами и стеклами.	1	15.05		
96.	5.11.	Мытье оконной рамы, вытирание рамы. Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	1	17.05		
97.	5.12.	Уборка бытового мусора.	1	17.05		
98.	5.13.	Подметание территории (практическая работа).	1	22.05		

99.	5.14.	Уход за уборочным инвентарем.	1	24.05		
100.	5.15.	Обобщающий урок по теме «Уборка помещения и территорий»	1	24.05		

**Учебно-тематический план предмета «Домоводство» 6-Б классе  
рассчитан на 170 часов, 5 раз в неделю в 2023-2024 учебном году**

	Тема раздела	Четверти				Итого:
		I	II	III	IV	
1	Покупки	10				
2	Обращение с кухонным инвентарем	31	4			
3	Приготовление пищи		36			
4	Уход за вещами			53		
5	Уборка помещения и территорий				36	
13	<b>Итого:</b>	<b>41</b>	<b>40</b>	<b>53</b>	<b>36</b>	<b>170</b>
		<b>81</b>		<b>89</b>		<b>170</b>

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» в 6-Б классе**

**Содержание 6-Б класс (170 ч.)**

**I полугодие 81 ч.**

№ п/п	у/т	Наименование раздела, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план	факт	
I четверть (41 ч.)						
Т.1 «Покупки» (10 ч.)						
1.	1.1.	Магазин. Планирование покупок.	1	01.09		
2.	1.2.	Магазин. Выбор места совершения покупок.	1	05.09		
3.	1.3.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	05.09		
4.	1.4.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	07.09		
5-6.	1.5. 1.6.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	2	07.09 08.09		
7-8.	1.7. 1.8.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	2	12.09 12.09		
9.	1.9.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	14.09		
10.	1.10.	Обобщающий урок по теме «Покупки».	1	14.09		
Т.2 «Обращение с кухонным инвентарем» (35 ч.)						
11.	2.1.	Обращение с посудой. Посуда и кухонный инвентарь.	1	15.09		
12-13.	2.2. 2.3.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, кружка, ложка, вилка, нож).	2	19.09 19.09		
14-15.	2.4. 2.5.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	21.09 21.09		
16-17.	2.6. 2.7.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока). Назначение кухонных принадлежностей.	2	22.09 26.09		
18.	2.8.	Уход за посудой. Различение чистой и грязной посуды.	1	26.09		

19.	2.9.	Очищение остатков пищи с посуды.	1	28.09		
20.	2.10.	Мытье посуды. Выбор моющего средства.	1	28.09		
21.	2.11.	Замачивание посуды. Практическая работа.	1	29.09		
22.	2.12.	Протирание посуды губкой. Практическая работа.	1	03.10		
23.	2.13.	Чистка посуды. Практическая работа.	1	03.10		
24.	2.14.	Ополаскивание посуды. Практическая работа.	1	05.10		
25.	2.15.	Сушка посуды.	1	05.10		
26.	2.16.	Определение места посуды на кухне.	1	06.10		
27- 28.	2.17. 2.18.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	2	10.10 10.10		
29- 30.	2.19. 2.20.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (электрический чайник, комбайн, холодильник). Назначение приборов.	2	12.10 12.10		
31- 32.	2.21. 2.22.	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	2	13.10 17.10		
33- 34.	2.23. 2.24.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборам.	2	17.10 19.10		
35- 36- 37.	2.25. 2.26. 2.27.	Уход за бытовыми приборами. Мытье бытовых приборов.	3	19.10 20.10 24.10		
38- 39.	2.28. 2.29.	Уход за холодильником.	2	24.10 26.10		
40- 41.	2.30. 2.31.	Накрывание на стол.	2	26.10 27.10		
<b>II четверть (42 ч.)</b>						
42.	2.32.	Выбор посуды при сервировке стола.	1	07.11		
43- 44.	2.33. 2.34.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2	07.11 09.11		

45.	2.35.	Обобщающий урок по теме «Обращение с кухонным инвентарем».	1	09.11		
<b>Т.3 «Приготовление пищи» (36 ч.)</b>						
46-47.	3.1. 3.2.	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	10.11 14.11		
48-49.	3.3. 3.4.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	2	14.11 16.11		
50-51.	3.5. 3.6.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	2	16.11 17.11		
52-53.	3.7. 3.8.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	2	21.11 21.11		
54-55.	3.9. 3.10.	Понятие «рецепт блюда».	2	23.11 23.11		
56.	3.11.	Обработка продуктов.	1	24.11		
57.	3.12.	Мытье продуктов.	1	28.11		
58-59.	3.13. 3.14.	Чистка овощей. Резание ножом.	2	28.11 30.11		
60.	3.15.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).	1	30.11		
61-62.	3.16. 3.17.	Натираание на терке.	2	01.12 05.12		
63.	3.18.	Раскатывание теста.	1	05.12		
64-65.	3.19. 3.20.	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	2	07.12 07.12		
66-67-68-69.	3.21. 3.22. 3.23. 3.24.	Приготовление салата. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	4	08.12 12.12 12.12 14.12		
70.	3.25.	Заваривание чая.	1	14.12		

71-72.	3.26. 3.27.	Холодные бутерброды. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	2	15.12 19.12		
73-74.	3.28. 3.29.	Горячие бутерброды Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	2	19.12 21.12		
75.	3.30.	Сервировка стола к завтраку.	1	21.12		
76.	3.31.	Блюда из яиц.	1	22.12		
77-78.	3.32. 3.33.	Приготовление омлета. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2	26.12 26.12		
79-80.	3.34. 3.35.	Приготовление яичницы. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2	28.12 28.12		
81.	3.36.	Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи»	1	29.12		
<b>II полугодие 89 ч.</b>						
<b>III четверть (53 ч.)</b>						
<b>Т.4 «Уход за вещами» (53 ч.)</b>						
82-83.	4.1. 4.2.	Назначение одежды.	2	09.01 09.01		
84-85.	4.3. 4.4.	Уход за вещами.	2	11.01 11.01		
86.	4.5.	Сезонная одежда.	1	12.01		
87.	4.6.	Ручная стирка белья.	1	16.01		
88.	4.7.	Инвентарь для стирки белья.	1	16.01		
89.	4.8.	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	18.01		
90-91.	4.9. 4.10.	Этапы стирки одежды: замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вешивание белья на просушку.	2	18.01 19.01		
92-93.	4.11. 4.12.	Ручная стирка белья (салфетки, кухонные полотенца). Практическая работа.	3	23.01 23.01		

94.	4.13.			25.01		
95.	4.14.	Машинная стирка.	1	25.01		
96.	4.15.	Стиральная машинка. Составные части стиральной машины.	1	26.01		
97.	4.16.	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1	30.01		
98- 99.	4.17. 4.18.	Сортировка белья перед стиркой.	2	30.01 01.02		
100.	4.19.	Закладывание белья в машину перед стиркой.	1	01.02		
101- 102.	4.20. 4.21.	Выбор программы и температуры.	2	02.02 06.02		
103- 104.	4.22. 4.23.	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	2	06.02 08.02		
105.	4.24.	Глажение белья.	1	08.02		
106.	4.25.	Утюг. Составные части утюга.	1	09.02		
107- 108.	4.26. 4.27.	Правила безопасности при работе с утюгом.	2	13.02 13.02		
109.	4.28.	Гладильная доска.	1	15.02		
110- 111.	4.29. 4.30.	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	2	15.02 16.02		
112- 113.	4.31. 4.32.	Выбор режима глажения.	2	20.02 20.02		
114- 115.	4.33. 4.34.	Последовательность действий при глажении белья.	2	22.02 22.02		
116- 117.	4.35. 4.36.	Складывание белья и одежды.	2	27.02 27.02		
118.	4.37.	Вывешивание одежды на «плечики».	1	29.02		
119- 120.	4.38. 4.39.	Складывание в шкаф.	2	29.02 01.03		
121-	4.40.	Чистка одежды.	2	05.03		



122.	4.41.			05.03		
123-124.	4.42. 4.43.	Виды обуви.	2	07.03 07.03		
125-126.	4.44. 4.45.	Уход за обувью.	2	12.03 12.03		
127-128.	4.46. 4.47.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	2	14.03 14.03		
129.	4.48.	Просушивание обуви.	1	15.03		
130-131.	4.49. 4.50.	Инвентарь для чистки обуви.	2	19.03 19.03		
132-133.	4.51. 4.52.	Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	2	21.03 21.03		
134.	4.53.	Обобщающий урок по теме «Уход за вещами».	1	22.03		
<b>IV четверть (36 ч.)</b>						
<b>Т.5 «Уборка помещения и территорий» (36 ч.)</b>						
135.	5.1.	Уборка мебели.	1	02.04		
136.	5.2.	Уборка мебели.	1	02.04		
137-138.	5.3. 5.4.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	2	04.04 04.04		
139.	5.5.	Вытирание поверхности мебели.	1	05.04		
140-141.	5.6. 5.7.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	2	09.04 09.04		
142-143.	5.8. 5.9.	Уборка пола.	2	11.04 11.04		
144.	5.10.	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	12.04		
145.	5.11.	Заметание мусора на совок.	1	16.04		
146-	5.12.	Соблюдение последовательности действий при подметании	2	16.04		

147.	5.13.	пола.		18.04		
148- 149.	5.14. 5.15	Пылесос.	2	18.04 19.04		
150.	5.16.	Различение основных частей пылесоса.	1	23.04		
151.	5.17.	Подготовка пылесоса к работе.	1	23.04		
152- 153.	5.18. 5.19.	Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	2	25.04 25.04		
154- 155.	5.20. 5.21.	Мытье пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	2	26.04 27.04		
156.	5.22.	Мытье стекла (зеркала).	1	02.05		
157- 158.	5.23. 5.24.	Уход за зеркалами и стеклянными поверхностями.	2	02.05 03.05		
159- 160.	5.25. 5.26.	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	2	07.05 07.05		
161.	5.27.	Уборка бытового мусора.	1	14.05		
162- 163.	5.28. 5.29.	Уборка пришкольной территории.	2	14.05 16.05		
164- 165.	5.30. 5.31.	Подметание территории.	2	16.05 17.05		
166- 167.	5.32. 5.33.	Инвентарь для уборки пришкольного участка.	2	21.05 21.05		
168- 169.	5.34. 5.35.	Уход за уборочным инвентарем	2	23.05 23.05		
170.	5.36.	Обобщающий урок по теме «Уборка помещения и территорий»	1	24.05		

**Учебно-тематический план предмета «Домоводство» 9-Б классе  
рассчитан на 204 часа, 6 раз в неделю в 2023-2024 учебном году**

	Тема раздела	Четверти				Итого:
		I	II	III	IV	
1	Покупки	10				
2	Обращение с кухонным инвентарем	36	9			
3	Приготовление пищи		37	41		
4	Уход за вещами			23	21	
5	Уборка помещения и территорий				29	
13	<b>Итого:</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>64</b>	<b>50</b>	<b>206</b>
		<b>92</b>		<b>114</b>		<b>206</b>

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» в 9-Б классе**

**Содержание 9-Б класс (206 ч.)**

**I полугодие 92 ч.**

№ п/п	у/т	Наименование раздела, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план	факт	
I четверть (46 ч.)						
Т.1 «Покупки» (10 ч.)						
1.	1.1.	Магазин. Планирование покупок.	1	04.09		
2.	1.2.	Виды магазинов. Выбор места совершения покупок.	1	04.09		
3.	1.3.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	05.09		
4.	1.4.	Нахождение нужного товара в магазине	1	05.09		
5.	1.5.	Касса. Оплата товаров.	1	06.09		
6-7.	1.6. 1.7.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	2	06.09 11.09		
8-9.	1.8. 1.9.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	2	11.09 12.09		
10.	1.10.	Обобщающий урок по теме «Покупки».	1	12.09		
Т.2 «Обращение с кухонным инвентарем» (45 ч.)						
11-12.	2.1. 2.2.	Обращение с посудой. Посуда и кухонный инвентарь.	2	13.09 13.09		
13-14.	2.3. 2.4.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	2	18.09 18.09		
15-16.	2.5. 2.6.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	19.09 19.09		
17-18.	2.7. 2.8	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	2	20.09 20.09		
19-	2.9.	Назначение кухонных принадлежностей.	2	25.09		

20.	2.10.			25.09		
21- 22.	2.11. 2.12.	Уход за посудой. Различение чистой и грязной посуды.	2	26.09 26.09		
23.	2.13.	Очищение остатков пищи с посуды.	1	27.09		
24- 25.	2.14. 2.15.	Мытье посуды. Выбор моющего средства.	2	27.09 03.10		
26.	2.16.	Замачивание посуды. Практическая работа.	1	03.10		
27.	2.17.	Протирание посуды губкой. Практическая работа.	1	04.10		
28.	2.18.	Чистка посуды. Практическая работа.	1	04.10		
29.	2.19.	Ополаскивание посуды. Практическая работа.	1	09.10		
30.	2.20.	Сушка посуды. Практическая работа.	1	09.10		
31- 32.	2.21. 2.22.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	2	10.10 10.10		
33- 34.	2.23. 2.24.	Определение места посуды на кухне.	2	11.10 11.10		
35.	2.25.	Обращение с бытовыми приборами.	1	16.10		
36- 37.	2.26. 2.27.	Назначение приборов.	2	16.10 17.10		
38.	2.28.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).	1	17.10		
39.	2.29.	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	1	18.10		
40- 41.	2.30. 2.31.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборам.	2	18.10 23.10		
42- 43- 44.	2.32. 2.33. 2.34.	Уход за бытовыми приборами.	3	23.10 24.10 24.10		

45-46.	2.35. 2.36.	Мытье бытовых приборов. Практическая работа.	2	25.10 25.10		
<b>II четверть (46 ч.)</b>						
47.	2.37.	Уход за холодильником, микроволновой печью.	1	07.11		
48.	2.38.	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	07.11		
49.	2.39.	Накрывание на стол. Экскурсия в столовую.	1	08.11		
50-51.	2.40. 2.41.	Выбор посуды при сервировке стола на завтрак, обед, ужин.	2	08.11 13.11		
52.	2.42.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1	13.11		
53-54.	2.43. 2.44.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	2	14.11 14.11		
55.	2.45.	Обобщающий урок по теме «Обращение с кухонным инвентарем».	1	15.11		
<b>Т.3 «Приготовление пищи» (78 ч.)</b>						
56-57-58.	3.1. 3.2. 3.3.	Кухня. Оборудование кухни.	3	15.11 20.11 20.11		
59-60.	3.4. 3.5.	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	21.11 21.11		
61-62-63.	3.6. 3.7. 3.8.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	3	22.11 22.11 27.11		
64.	3.9.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	27.11		
65.	3.10.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	28.11		
66.	3.11.	Понятие «рецепт блюда».	1	28.11		
67.	3.12.	Обработка продуктов.	1	29.11		
68.	3.13.	Мытье продуктов.	1	29.11		

69-70-71.	3.14. 3.15. 3.16.	Чистка овощей. Резание ножом.	3	04.12 04.12 05.12		
72-73.	3.17. 3.18.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Практическая работа.	2	05.12 06.12		
74-75.	3.19. 3.20.	Натираание на терке.	2	06.12 11.12		
76-77.	3.21. 3.22.	Раскатывание теста.	2	11.12 12.12		
78.	3.23.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	12.12		
79-80.	3.24. 3.25.	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.	2	13.12 13.12		
81-82.	3.26. 3.27.	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	2	18.12 18.12		
83-84-85-86.	3.28. 3.29. 3.30. 3.31.	Приготовление салата. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	4	19.12 19.12 20.12 20.12		
87-88.	3.32. 3.33.	Выбор продуктов для приготовления салата из овощей (винегрет).	2	25.12 25.12		
89-90-91-92.	3.34. 3.35. 3.36. 3.37.	Приготовление салата. Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	4	26.12 26.12 27.12 27.12		
<b>II полугодие (112 ч.)</b>						
<b>III четверть (64 ч.)</b>						
93-	3.38.	Заваривание чая.	3	09.01		

94-95.	3.39. 3.40.			09.01 10.01		
96-97-98.	3.41. 3.42. 3.43.	Холодные бутерброды. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	3	10.01 15.01 15.01		
99-100-101.	3.44. 3.45. 3.46.	Горячие бутерброды Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	3	16.01 16.01 17.01		
102-103-104.	3.47. 3.48. 3.49.	Мясо животных. Мясо птицы. Мясопродукты.	3	17.01 22.01 22.01		
105-106-107.	3.50. 3.51. 3.52.	Молоко. Молочные продукты.	3	23.01 23.01 24.01		
108-109-110.	3.53. 3.54. 3.55.	Рыба. Мясо рыбы. Морепродукты.	3	24.01 29.01 29.01		
111-112-113.	3.56. 3.57. 3.58.	Определение свежести продуктов.	3	30.01 30.01 31.01		
114-115-116.	3.59. 3.60. 3.61.	Мясные полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов	3	31.01 05.02 05.02		
117-118-119.	3.62. 3.63. 3.64.	Приготовление котлетной массы.	3	06.02 06.02 07.02		
120-121-	3.65. 3.66.	Котлеты. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	3	07.02 12.02		



122.	3.67.			12.02		
123-124.	3.68. 3.69.	Блюда из яиц.	2	13.02 13.02		
125-126.	3.70. 3.71.	Приготовление омлета. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2	14.02 14.02		
127-128.	3.72. 3.73.	Приготовление яичницы. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2	19.02 19.02		
129-130.	3.74. 3.75	Вареные яйца. Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	2	20.02 20.02		
131-132.	3.76. 3.77.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	21.02 21.02		
133.	3.78.	Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи»	1	26.02		
<b>Т.4 «Уход за вещами» (44 ч.)</b>						
134.	4.1.	Назначение одежды.	1	26.02		
135.	4.2.	Уход за вещами.	1	27.02		
136.	4.3.	Сезонная одежда.	1	27.02		
137.	4.4.	Ручная стирка белья.	1	28.02		
138.	4.5.	Инвентарь для стирки белья.	1	28.02		
139.	4.6.	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	04.03		
140.	4.7.	Этапы стирки одежды: замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	1	04.03		
141-142.	4.8. 4.9.	Ручная стирка белья. Практическая работа.	2	05.03 05.03		
143.	4.10.	Машинная стирка.	1	06.03		
144.	4.11.	Стиральная машинка. Составные части стиральной машины.	1	06.03		
145.	4.12.	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1	11.03		

146.	4.13.	Сортировка белья перед стиркой.	1	11.03		
147.	4.14.	Закладывание белья в машину перед стиркой.	1	12.03		
148.	4.15.	Выбор программы и температуры.	1	12.03		
149.	4.16.	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1	13.03		
150- 151.	4.17. 4.18.	Глажение белья.	2	13.03 18.03		
152.	4.19.	Утюг. Составные части утюга.	1	18.03		
153- 154.	4.20. 4.21.	Правила безопасности при работе с утюгом.	2	19.03 19.03		
155- 156.	4.22. 4.23	Гладильная доска.	2	20.03 20.03		
<b>IV четверть (48 ч.)</b>						
157.	4.24.	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1	01.04		
158- 159.	4.25. 4.26.	Выбор режима глажения.	2	01.04 02.04		
160- 161.	4.27. 4.28.	Последовательность действий при глажении белья.	2	02.04 03.04		
162- 163.	4.29. 4.30.	Складывание белья и одежды.	2	03.04 08.04		
164.	4.31.	Вывешивание одежды на «плечики».	1	08.04		
165- 166.	4.32. 4.33.	Складывание в шкаф.	2	09.04 09.04		
167- 168.	4.34. 4.35.	Чистка одежды.	2	10.04 10.04		
169- 170.	4.36. 4.37.	Виды обуви.	2	15.04 15.04		
171- 172.	4.38. 4.39.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	2	16.04 16.04		

173-174.	4.40. 4.41.	Просушивание обуви.	2	17.04 17.04		
175-176.	4.42. 4.43.	Инвентарь для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	2	22.04 22.04		
177.	4.44.	Обобщающий урок по теме «Уход за вещами».	1	23.04		
<b>Т.5 «Уборка помещения и территорий» (29 ч.)</b>						
178.	5.1.	Уборка мебели.	1	23.04		
179-180.	5.2. 5.3.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	2	24.04 24.04		
181-182.	5.4. 5.5.	Вытирание поверхности мебели. Практическая работа.	2	27.04 27.04		
183.	5.6.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1	06.05		
184.	5.7.	Уборка пола.	1	06.05		
185.	5.8.	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	07.05		
186.	5.9.	Заметание мусора на совок.	1	07.05		
187.	5.10.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1	08.05		
188.	5.11.	Пылесос.	1	08.05		
189.	5.12.	Различение основных частей пылесоса.	1	13.05		
190.	5.13.	Подготовка пылесоса к работе.	1	13.05		
191-192.	5.14. 5.15.	Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	2	14.05 14.05		
193-194.	5.16. 5.17.	Мытье пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	2	15.05 15.05		
195-196.	5.18. 5.19.	Мытье стекла (зеркала). Выбор моющего средства.	2	20.05 20.05		
197.	5.20.	Уход за зеркалами и стеклянными поверхностями.	1	21.05		

198-199.	5.21. 5.22.	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	2	21.05 22.05		
200.	5.23.	Уборка бытового мусора.	1	22.05		
201.	5.24.	Понятие «сезонная работа».	1	27.05		
202-203.	5.25. 5.26.	Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уход за уборочным инвентарем.	2	27.05 28.05		
204-205.	5.27. 5.28.	Уборка пришкольной территории.	2	28.05 29.05		
206.	5.29.	Обобщающий урок по теме «Уборка помещения и территорий».	1	29.05		

**Учебно-тематический план предмета «Домоводство» 9-В классе  
рассчитан на 212 часов, 6 раз в неделю в 2023-2024 учебном году**

	Тема раздела	Четверти				Итого:
		I	II	III	IV	
1	Покупки	10				
2	Обращение с кухонным инвентарем	40	5			
3	Приготовление пищи		43	35		
4	Уход за вещами			27	17	
5	Уборка помещения и территорий				33	
13	<b>Итого:</b>	<b>50</b>	<b>48</b>	<b>62</b>	<b>50</b>	<b>210</b>
		<b>98</b>		<b>112</b>		<b>210</b>

### Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Домоводство» в 9-В классе

Содержание 9-В класс (210 ч.)						
I полугодие 98 ч.						
№ п/п	у/т	Наименование раздела, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план	факт	
I четверть (50 ч.)						
Т.1 «Покупки» (10 ч.)						
1.	1.1.	Магазин. Планирование покупок.	1	01.09		
2.	1.2.	Виды магазинов. Выбор места совершения покупок.	1	01.09		
3.	1.3.	Ориентация в расположении отделов магазина.	1	05.09		
4.	1.4.	Нахождение нужного товара в магазине	1	05.09		
5.	1.5.	Касса. Оплата товаров.	1	07.09		
6-7.	1.6. 1.7.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	2	07.09 08.09		
8-9.	1.8. 1.9.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе.	2	08.09 12.09		
10.	1.10.	Обобщающий урок по теме «Покупки».	1	12.09		
Т.2 «Обращение с кухонным инвентарем» (45 ч.)						
11-12.	2.1. 2.2.	Обращение с посудой. Посуда и кухонный инвентарь.	2	14.09 14.09		
13-14.	2.3. 2.4.	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).	2	15.09 15.09		
15-16.	2.5. 2.6.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	2	19.09 19.09		
17-18.	2.7. 2.8.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).	2	21.09 21.09		
19-	2.9.	Назначение кухонных принадлежностей.	2	22.09		

20.	2.10			22.09		
21- 22.	2.11. 2.12.	Уход за посудой. Различение чистой и грязной посуды.	2	26.09 26.09		
23.	2.13.	Очищение остатков пищи с посуды.	1	28.09		
24- 25.	2.14. 2.15.	Мытье посуды. Выбор моющего средства.	2	28.09 29.09		
26.	2.16.	Замачивание посуды. Практическая работа.	1	29.09		
27.	2.17.	Протирание посуды губкой. Практическая работа.	1	03.10		
28.	2.18.	Чистка посуды. Практическая работа.	1	03.10		
29.	2.19.	Ополаскивание посуды. Практическая работа.	1	05.10		
30.	2.20.	Сушка посуды. Практическая работа.	1	05.10		
31- 32.	2.21. 2.22.	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды.	2	06.10 06.10		
33- 34.	2.23. 2.24.	Определение места посуды на кухне.	2	10.10 10.10		
35.	2.25.	Обращение с бытовыми приборами.	1	12.10		
36- 37.	2.26. 2.27.	Назначение приборов.	2	12.10 13.10		
38.	2.28.	Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник).	1	13.10		
39.	2.29.	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами.	1	17.10		
40- 41.	2.30. 2.31.	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборам.	2	17.10 19.10		
42- 43- 44.	2.32. 2.33. 2.34.	Уход за бытовыми приборами.	3	19.10 20.10 20.10		

45.	2.35.	Мытье бытовых приборов.	1	24.10		
46-	2.36.	Уход за холодильником, микроволновой печью.	2	24.10		
47.	2.37.	Практическая работа.		26.10		
48.	2.38.	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	26.10		
49.	2.39.	Накрывание на стол. Экскурсия в столовую.	1	27.10		
50.	2.40.	Выбор посуды при сервировке стола на завтрак, обед, ужин.	1	27.10		
<b>II четверть (48 ч.)</b>						
51-	2.41.	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	2	07.11		
52.	2.42.			07.11		
53-	2.43.	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола.	2	09.11		
54.	2.44.			09.11		
55.	2.45.	Обобщающий урок по теме «Обращение с кухонным инвентарем».	1	10.11		
<b>Т.3 «Приготовление пищи» (78 ч.)</b>						
56-	3.1.	Кухня. Оборудование кухни.	3	10.11		
57-	3.2.			14.11		
58.	3.3.			14.11		
59-	3.4.	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	2	16.11		
60.	3.5.			16.11		
61-	3.6.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	3	17.11		
62-	3.7.			17.11		
63.	3.8.			21.11		
64.	3.9.	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	21.11		
65.	3.10.	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	23.11		
66.	3.11.	Понятие «рецепт блюда».	1	23.11		
67.	3.12.	Обработка продуктов.	1	24.11		
67.	3.13.	Мытье продуктов.	1	24.11		
69-	3.14.	Чистка овощей. Резание ножом.	3	28.11		



70-71.	3.15. 3.16.			28.11 30.11		
72-73.	3.17. 3.18.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Практическая работа.	2	30.11 01.12		
74-75.	3.19. 3.20.	Натирание на терке.	2	01.12 05.12		
76-77.	3.21. 3.22.	Раскатывание теста.	2	05.12 07.12		
78.	3.23.	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	07.12		
79-80.	3.24. 3.25.	Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.	2	08.12 08.12		
81-82.	3.26. 3.27.	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	2	12.12 12.12		
83-84-85-86.	3.28. 3.29. 3.30. 3.31.	Приготовление салата. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	4	14.12 14.12 15.12 15.12		
87-88.	3.32. 3.33.	Выбор продуктов для приготовления салата из овощей (винегрет).	2	19.12 19.12		
89-90-91-92.	3.34. 3.35. 3.36. 3.37.	Приготовление салата. Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	4	21.12 21.12 22.12 22.12		
93-94-95.	3.38. 3.39. 3.40.	Заваривание чая.	3	26.12 26.12 28.12		
96-	3.41.	Холодные бутерброды. Соблюдение последовательности	3	28.12		

97-98.	3.42. 3.43.	действий при приготовлении бутерброда.		29.12 29.12		
<b>II полугодие (112 ч.)</b>						
<b>III четверть (62 ч.)</b>						
99-100-101.	3.44. 3.45. 3.46.	Горячие бутерброды Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда.	3	09.01 09.01 11.01		
102-103-104.	3.47. 3.48. 3.49.	Мясо животных. Мясо птицы. Мясопродукты.	3	11.01 12.01 12.01		
105-106-107.	3.50. 3.51. 3.52.	Молоко. Молочные продукты.	3	16.01 16.01 18.01		
108-109-110.	3.53. 3.54. 3.55.	Рыба. Мясо рыбы. Морепродукты.	3	18.01 19.01 19.01		
111-112-113.	3.56. 3.57. 3.58.	Определение свежести продуктов.	3	23.01 23.01 25.01		
114-115-116.	3.59. 3.60. 3.61.	Мясные полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов	3	25.01 26.01 26.01		
117-118-119.	3.62. 3.63. 3.64.	Приготовление котлетной массы.	3	30.01 30.01 01.02		
120-121-122.	3.65. 3.66. 3.67.	Котлеты. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	3	01.02 02.02 02.02		

123-124.	3.68. 3.69.	Блюда из яиц.	2	06.02 06.02		
125-126.	3.70. 3.71.	Приготовление омлета. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2	08.02 08.02		
127-128.	3.72. 3.73.	Приготовление яичницы. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта.	2	09.02 09.02		
129-130.	3.74. 3.75	Вареные яйца. Соблюдение последовательности действий при варке яйца.	2	13.02 13.02		
131-132.	3.76. 3.77.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	15.02 15.02		
133.	3.78.	Обобщающий урок по теме «Приготовление пищи»	1	16.02		
<b>Т.4 «Уход за вещами» (44 ч.)</b>						
134.	4.1.	Назначение одежды.	1	16.02		
135.	4.2.	Уход за вещами.	1	20.02		
136.	4.3.	Сезонная одежда.	1	20.02		
137.	4.4.	Ручная стирка белья.	1	22.02		
138.	4.5.	Инвентарь для стирки белья.	1	22.02		
139.	4.6.	Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	27.02		
140.	4.7.	Этапы стирки одежды: замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.	1	27.02		
141-142.	4.8. 4.9.	Ручная стирка белья. Практическая работа.	2	29.02 29.02		
143.	4.10.	Машинная стирка.	1	01.03		
144.	4.11.	Стиральная машинка. Составные части стиральной машины.	1	01.03		
145.	4.12.	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1	05.03		
146.	4.13.	Сортировка белья перед стиркой.	1	05.03		

147.	4.14.	Закладывание белья в машину перед стиркой.	1	07.03		
148.	4.15.	Выбор программы и температуры.	1	07.03		
149.	4.16.	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1	12.03		
150- 151.	4.17. 4.18.	Глажение белья.	2	12.03 14.03		
152.	4.19.	Утюг. Составные части утюга.	1	14.03		
153- 154.	4.20. 4.21.	Правила безопасности при работе с утюгом.	2	15.03 15.03		
155.	4.22.	Гладильная доска.	1	19.03		
156- 157.	4.23. 4.24.	Правила безопасности при использовании гладильной доски.	2	19.03 21.03		
158.	4.25.	Выбор режима глажения.	1	21.03		
159- 160.	4.26. 4.27.	Последовательность действий при глажении белья.	2	22.03 22.03		
<b>IV четверть (50 ч.)</b>						
161- 162.	4.28. 4.29.	Складывание белья и одежды.	2	02.04 02.04		
163- 164.	4.30. 4.31.	Вывешивание одежды на «плечики».	2	04.04 04.04		
165- 166.	4.32. 4.33.	Складывание в шкаф.	2	05.04 05.04		
167- 168.	4.34. 4.35.	Чистка одежды.	2	09.04 09.04		
169- 170.	4.36. 4.37.	Виды обуви.	2	11.04 11.04		
171- 172.	4.38. 4.39.	Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	2	12.04 12.04		
173-	4.40.	Просушивание обуви.	2	16.04		

174.	4.41.			16.04		
175-176.	4.42. 4.43.	Инвентарь для чистки обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви.	2	18.04 18.04		
177.	4.44.	Обобщающий урок по теме «Уход за вещами».	1	19.04		
<b>Т.5 «Уборка помещения и территорий» (34 ч.)</b>						
178.	5.1.	Уборка мебели.	1	19.04		
179-180.	5.2. 5.3.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Практическая работа.	2	23.04 23.04		
181-182.	5.4. 5.5.	Вытирание поверхности мебели. Практическая работа.	2	25.04 25.04		
183-184.	5.6. 5.7.	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	2	26.04 26.04		
185-186.	5.8. 5.9.	Уборка пола. Практическая работа.	2	27.04 27.04		
187.	5.10.	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	02.05		
188.	5.11.	Заметание мусора на совок.	1	02.05		
189-190.	5.12. 5.13.	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	2	03.05 03.05		
191.	5.14.	Пылесос.	1	07.05		
192.	5.15.	Различение основных частей пылесоса.	1	07.05		
193-194.	5.16. 5.17.	Подготовка пылесоса к работе.	2	14.05 14.05		
195-196.	5.18. 5.19.	Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом	2	16.05 16.05		
197.	5.20.	Мытье пола. Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	17.05		
198.	5.21.	Мытье стекла (зеркала). Выбор моющего средства.	1	17.05		

199-200.	5.22. 5.23.	Уход за зеркалами и стеклянными поверхностями.	2	21.05 21.05		
201-202.	5.24. 5.25.	Соблюдение последовательности действий при мытье окна.	2	23.05 23.05		
203.	5.26.	Уборка бытового мусора.	1	24.05		
204.	5.27.	Понятие «сезонная работа».	1	24.05		
205-206-207.	5.28. 5.29. 5.30.	Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уход за уборочным инвентарем.	3	28.05 28.05 30.05		
208-209.	5.31. 5.32.	Уборка пришкольной территории.	2	30.05 31.05		
210.	5.33.	Обобщающий урок по теме «Уборка помещения и территорий».	1	31.05		

### **Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство»**

Уроки по предмету проводятся в хорошо освещенном кабинете, оснащенном учебной мебелью и мебелью для хранения дидактического материала. Согласно требованиям СанПиН стены окрашены в светлый тон, теплого оттенка, в простенках между окон имеются плотные шторы темного тона с целью затемнения при необходимости. Пол покрыт линолеумом.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- 1) 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.
- 2) оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.