

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гаёженская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано:  
Зам. дир. по УВР  
\_\_\_\_\_ Кузнецова М.А.  
\_\_\_\_\_

Утверждаю: директор  
МБОУ «Гаёженская СОШ»  
\_\_\_\_\_ Е.А.Климова  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Проверено на соответствие дат  
календарному учебному графику:  
учитель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Проверено на соответствие  
структуры РП Положению о РП  
член МС: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА  
«ДОМОВОДСТВО»**

**ДЛЯ 5 КЛАССА  
(адаптированное обучение)**

на 2023-2024 учебный год

Учитель: Колпакова Н.Ю.

2023 г.

**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).

Натираание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постанровка 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, постанровка 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, постанровка 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), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постанровка 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, постанровка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

### **Раздел "Уход за вещами".**

Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья,

застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

### **Раздел "Уборка помещения и территории".**

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

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

средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

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

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

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

умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи,

уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;

умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;

умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

### Тематическое планирование

№пп	Тема	Количество часов
1	Покупки	17
2	Обращение с кухонным инвентарем	29
3	Приготовление пищи	21
4	Уход за вещами	10
5	Уборка помещения	10
6	Уборка территории и помещений	15
	<b>Всего</b>	102 часа

## Календарно - тематическое планирование

**Предмет: Домоводство.**

Класс 5

Количество часов: 3 ч. в неделю/34 уч. недели /102 ч. в год

Учитель: Колпакова Н.Ю.

№ урока	Содержание	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
<b>Покупки – 17 часов</b>				
1	Введение. Вводный урок.	1	5,09	
2	Правила поведения в кабинете Технологии	1	7,09	
3	Инструктаж по технике безопасности.	1	7,09	
4	Правила поведения в магазине.	1	12,09	
5	Виды магазинов.	1	14,09	
6	Продуктовый магазин.	1	14,09	
7	Игра «Я иду в магазин»	1	19,09	
8	Взвешивание продуктов.	1	21,09	
9	Складывание продуктов в сумку.	1	21,09	
10	Правила расчета в магазине.	1	26,09	
11	Обращение с деньгами.	1	28,09	
12	Магазин одежды.	1	28,09	
13	Обувной магазин.	1	3,10	
14	Магазин игрушек.	1	5,10	
15	Рынок. Правила поведения.	1	5,10	
16	Практическое занятие «Поход в магазин».	1	10,10	
17	Практическое занятие «Мы пришли из магазина».	1	12,10	
<b>Обращение с кухонным инвентарем - 29 часов</b>				
18	Что такое посуда?	1	12,10	
19	Из каких материалов делают посуду?	1	17,10	
20	Обращение с посудой.	1	19,10	
21	Виды посуды.	1	19,10	
22	Гжель.	1	24,10	
23	Посуда в русском народном стиле.	1	26,10	
24	Посуда для сервировки (тарелка, стакан, кружка).	1	26,10	
25	Посуда для сервировки (ложка, чайная ложка, вилка, нож).	1	7,11	
26	Различение предметов посуды для сервировки.	1	9,11	
27	Игра по карточкам «Сервируем стол»	1	9,11	

28	Посуда для приготовления пищи.	1	14,11	
29	Практическое занятие: «Для чего это нужно?», «Угадай тень»	1	16,11	
30	Кухонные принадлежности (терка, разделочная доска, лопатка, венчик).	1	16,11	
31	Кухонные принадлежности (дуршлаг, шумовка, открывалка).	1	21,11	
32	Практическое занятие: сервируем стол.	1	23,11	
33	Приспособления для мытья посуды	1	23,11	
34	Различение чистой и грязной посуды. Очистка остатков пищи с посуды.	1	28,11	
35	Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды	1	30,11	
36	Практическое занятие: «Моем посуду».	1	30,11	
37	Что такое бытовые приборы. Виды.	1	5,12	
38	Техника безопасности обращения с бытовыми приборами.	1	7,12	
39	Холодильник. Правила использования.	1	7,12	
40	Мытье холодильника.	1	12,12	
41	Повторение	1	14,12	
42	Микроволновка. Правила пользования.	1	14,12	
43	Помощники в доме: электрочайник, его назначение в хозяйстве.	1	19,12	
44	Хранение посуды и бытовых приборов	1	21,12	
45	Игра «Разложи по местам»	1	21,12	
46	Повторение материала по теме «Обращение с кухонным инвентарем»	1	26,12	
<b>Приготовление пищи - 21 час</b>				
47	Подготовка к приготовлению блюда.	1	28,12	
48	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	28,12	
49	Одежда для приготовления пищи (фартук, косынка, перчатки)	1	9,01	
50	Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи.	1	11,01	
51	Игра «Что приготовим?».	1	11,01	
52	Выбор посуды, необходимой для приготовления пищи.	1	16,01	

53	Игра «Что для чего?».	1	18,01	
54	Обработка продуктов.	1	18,01	
55	Перебирание круп.	1	23,01	
56	Мытье продуктов.	1	25,01	
57	Чистка овощей.	1	25,01	
58	Раскатывание теста.	1	30,01	
59	Способы приготовления пищи.	1	1,02	
60	Игра по карточкам «Как приготовлено это блюдо»	1	1,02	
61	Действия при варке продукта.	1	6,02	
62	Варка яиц	1	8,02	
63	Действия при жарке продукта.	1	8,02	
64	Игра «Жарим мясо»	1	13,02	
65	Духовка. Игра «Готовим праздничный обед».	1	15,02	
66	Хранение приготовленной пищи	1	15,02	
67	Повторение по теме «Приготовление пищи»	1	20,02	
<b>Уход за вещами - 10 часов</b>				
68	Ручная стирка. Порошок, мыло.	1	22,02	
69	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.	1	22,02	
70	Стирка белья руками.	1	27,02	
71	Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве.	1	29,02	
72	Складывание белья и одежды.	1	29,02	
73	Чистка одежды.	1	5,03	
74	Ремонт одежды, зашивание по распоровшемуся шву.	1	7,03	
75	Наложение заплата	1	7,03	
76	Пришивание пуговиц.	1	12,03	
77	Уход за обувью.	1	14,03	
<b>Уборка помещения - 10 часов</b>				
78	Представление о назначении жилых комнат.	1	14,03	
79	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.	1	19,03	
80	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	21,03	
81	Помощники в доме: пылесос.	1	21,03	
82	Практическое занятие: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, мытье	1	2,04	

	пола.			
83	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.Правила ухода за зеркалами и стеклами.	1	4,04	
84	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.	1	4,04	
85	Цветы в доме.	1	9,04	
86	Уход за растениями: пересадка.	1	11,04	
87	Уход за растениями: полив.	1	11,04	
<b>Уборка территории и помещений - 15 часов</b>				
88	Знакомство с инвентарем для уборки территории.	1	16,04	
89	Уход за уборочным инвентарем и правила хранения.	1	18,04	
90	Уборка территории. Уборка бытового мусора.	1	18,04	
91	Уборка территории. Подметание территории.	1	23,04	
92	Уборка территории. Сгребание сухой травы. <b>Практическая работа.</b>	1	25,04	
93	Лото «Уборочный инвентарь».	1	25,04	
94	Правила пользования пылесосом.	1	2,05	
95	Различение составных частей пылесоса.	1	2,05	
96	Сюжетно-ролевая игра «Я пользуюсь пылесосом»	1	7,05	
97	Уборка класса. Последовательность уборки.	1	14,05	
98	Инвентарь для уборки класса.	1	16,05	
99	Уборка класса. Мытье школьной мебели. <b>Практическая работа.</b>	1	16,05	
100	Уборка класса. Мытье пола.	1	21,05	
101	Уборка класса. Мытье двери.	1	23,05	
102	Уход за уборочным инвентарем и правила хранения.	1	23,05	