МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Комитет образования, науки и молодёжной политики Волгоградской области
Департамент по образованию администрации Волгограда
МОУ СШ № 115

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на заседании кафедры	Заместитель директора по УВР	Директор МОУ СШ № 115
_____	_____	_____
Протокол № 1	Мыльникова Л.А.	Бармин В.С.
от « 26» августа 2026 г.	от «26 » августа 2026 г.	Приказ № 126
		от «26 » августа2026 г.

Бармин Владимир Сергеевич

Подписан: Бармин Владимир Сергеевич
DN: C=RU, S=Волгоградская область, L=г. Волгоград, T=Директор, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 115 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"""", СНИЛС=02270407708, ИНН=666007483190, E=school115@volgadmin.ru, G=Владимир Сергеевич, SN=Бармин, CN=Бармин Владимир Сергеевич
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2026-08-26 20:09:14
Foxit Reader Версия: 9.7.2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»

для обучающегося 10 «А» класса

Волгоград, 2026-2027

Предмет	Класс	Вариант
Домоводство	**10**	**Домоводство**
Раздел	**Описание раздела**	**Тема урока**
Раздел 1 «Уборка помещения и территории»		Уборка бытового мусора. Подметание территории.
		Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.
		Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола:…
		Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательностей действий при мытье окна
		Знакомство с видами пылесосов. Подготовка пылесоса к работе.
		Соблюдение последовательности действий при мытье пола:…
		Уборка территории: сгребание травы и сухих листьев
		Помещения квартиры. Кухня. Назначение: приготовление и прием пищи. Мебель: стол, табуретки, кухонный гарнитур. Бытовые приборы: газовая плита, холодильник и др.
		Предметы интерьера. Рассматривание по картинкам видов мебели и бытовых приборов для кухни, составление рассказа по опорным словам. Магазин бытовой техники. Дидактическая игра «Предметы быта»
		Помещения квартиры. Кухня. Назначение: приготовление и прием пищи. Мебель: стол, табуретки, кухонный гарнитур. Бытовые приборы: газовая плита, холодильник и др.
Раздел 2 « Покупки»		Предмет «Домоводство» Беседа по картинкам, составление рассказа по опорным словам. «Покупка». Чего?
		Предмет «Домоводство» Беседа по картинкам, составление рассказа по опорным словам. «Покупка». Чего? (игрушки)
		Планирование покупок на день. Планирование покупок на неделю. Список покупок. Рассказ по опорным словам, просмотр презентации.
		Планирование покупок на месяц. Выбор места совершение покупок. Продуктовый набор. Обучение умению планирования покупок на месяц. Практическая работа.
		Виды магазинов. Рынок, магазин Гипермаркет Отработка навыка группировки слов. Дидактическая игра «Магазины»
		Гипермаркет и супермаркет. Гипермаркет «Метро». Выполнение заданий по инструкции учителя.
		Продуктовые магазины. Отделы продуктового магазина. Отделы магазина Продукты питания Ответы на вопросы учителя. Просмотр презентации.
		Отдел молочных продуктов. Молочные продукты. Узнавание и различение отдела молочных продуктов

Раздел 3 « Уход за вещами»		Ручная стирка: Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.
		Ручная стирка: 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).
		Машинная стирка:). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.
		.Машинная стирка: Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины
		Накрывание на стол: Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола
		Накрывание на стол: Соблюдение последовательности действий при сервировке стола
		Накрывание на стол: сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
Раздел 4 «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, снимание продукта.
Раздел 5 «Уборка помещения и территории»		Уборка бытового мусора. Подметание территории.
		Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.
		Уборка пола. Сметание мусора на полу в определённое место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола:…
		Мытьё стекла (зеркала). Соблюдение последовательностей действий при мытье окна
		Знакомство с видами пылесосов. Подготовка пылесоса к работе.

		Соблюдение последовательности действий при мытье пола:…
		Уборка территории: сгребание травы и сухих листьев
Раздел 6 «Покупки»		Выбор и покупка продуктов для приготовления мясных бутербродов
		Выбор и покупка продуктов для приготовления овощных бутербродов
		Выбор продуктов для приготовления овощного салата
		Выбор продуктов для приготовления салата «Оливье»
		Выбор и покупка продуктов для приготовления мясных котлет
		Выбор и покупка продуктов для приготовления мясных котлет
		Выбор и покупка продуктов для приготовления рыбных котлет
		Выбор и покупка продуктов для приготовления рыбных котлет
Раздел 7 « Уход за вещами»		Ручная стирка: Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.
		Ручная стирка: 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).
		Машинная стирка: Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.
		Машинная стирка: Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины
		Машинная стирка. 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.
		Глажение утюгом . Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.
Раздел 8 «Обращение с кухонным инвентарём»		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).
		Обращение с посудой Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды
		Обращение с посудой 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).
		Обращение с посудой). 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
		Накрывание на стол: Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола
		Накрывание на стол: Соблюдение последовательности действий при сервировке стола
		Накрывание на стол: сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
Раздел 9 « Приготовление пищи»		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, снимание котлет.
Раздел 10 «Уборка помещения и территории»		Правила техники безопасности при работе с инструментами для уборки уличного мусора, снега. Уборка мусора, снега. Уборка территории. (В зависимости от погодных условий)
		Правила безопасности
		Правила техники безопасности при работе с инструментами для уборки уличного мусора, снега. Уборка мусора, снега. Уборка территории. (В зависимости от погодных условий)
		Правила безопасности
		Моя квартира. Входная дверь. Рассматривание по картинкам видов входных дверей, составление рассказа по опорным словам. Дверной замок, ключи. Помещения квартиры.
		Прихожая комната. Назначение
		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели с жесткой поверхностью
		Мебель. Просмотр презентации о мебели для прохожей. Ответы на вопросы учителя. Место для одежды. Полка для обуви. Шкаф для одежды. Домофон. Рассматривание по картинкам видов домофонов, составление рассказа по опорным словам о его назначении

		Мебель. Просмотр презентации о мебели для прохожей. Ответы на вопросы учителя. Место для одежды. Полка для обуви. Шкаф для одежды. Домофон. Рассматривание по картинкам видов домофонов, составление рассказа по опорным словам о его назначении
		Помещения квартиры. Гостиная комната. Назначение. Прием гостей. Мебель: диван, кресло. Предметы интерьера: торшер, ваза. Дидактическая игра «Мебель»
		Помещения квартиры. Гостиная комната. Назначение. Прием гостей. Мебель: диван, кресло. Предметы интерьера: торшер, ваза. Дидактическая игра «Мебель»
		Помещения квартиры. Гостиная комната. Назначение. Прием гостей. Мебель: диван, кресло. Предметы интерьера: торшер, ваза. Дидактическая игра «Мебель»
Раздел 11« Уход за вещами»		Ручная стирка: Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.
		Ручная стирка: 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).
		Машинная стирка: Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.
		Машинная стирка: Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины
		Машинная стирка. 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.
		Глажение утюгом . Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на "плечики". Чистка одежды.
Раздел 12 « 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).
		Обращение с посудой Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды
		Обращение с посудой 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).
		Обращение с посудой). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовы прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.
		Накрывание на стол: . Выбор посуды и столовых приборов
		Накрывание на стол: Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола
		Накрывание на стол: Соблюдение последовательности действий при сервировке стола
		Накрывание на стол: сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.
Раздел 13 «Уборка помещения и территории»		Правила техники безопасности при работе с инструментами для уборки уличного мусора, снега. Уборка мусора, снега. Уборка территории. (В зависимости от погодных условий) Правила безопасности
		Правила техники безопасности при работе с инструментами для уборки уличного мусора, снега. Уборка мусора, снега. Уборка территории. (В зависимости от погодных условий)
		Правила безопасности
Раздел 14 «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).
		Обращение с посудой Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды