

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Красноярского края

МКУ «Управление образования» Енисейского района

МБОУ Озерновская СОШ №47

УТВЕРЖДЕНО

**Директор МБОУ
Озерновская СОШ № 47**

**Драчук Г.А.
Приказ № 01–04-379
от «29» августа 2024 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Домоводство»

**для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) вариант 2**

4 класс

Озерное 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 и в соответствии со следующими нормативными документами:

- федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Учебный предмет «Домоводство» относится к предметной области «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Домоводство (окружающий мир)» в 4 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 3 часа в неделю, 102 часа в год (3 часа в неделю)

Рабочая программа «Домоводство» определяет цель и задачи учебного предмета:

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся УО ИН в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи обучения:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Во время занятий в 4 классе по учебному предмету домоводство необходимо вызывать у обучающихся УО ИН положительную эмоциональную реакцию, поддерживать и стимулировать их творческие устремления, развивать самостоятельность. Обучение обучающегося УО ИН с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства

является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия обучающегося УО ИН 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 ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности обучающихся УО ИН и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Содержание разделов

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1.	Обращение с кухонным инвентарем	20	-
2.	Приготовление пищи	22	-
3.	Уход за вещами	15	-
4.	Уборка помещений	12	-
5.	Уборка территории	33	-
Итого:		102	-

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Планируемые результаты освоения Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Домоводство (окружающий мир)» в 4 классе

Личностные результаты:

- осознание, что может, а что ему пока не удастся;
- сообщение о дискомфорте, вызванном внешними факторами (температурный режим, освещение и. т.д.);
- осознание, что определенные его действия несут опасность для него;
- умение устанавливать и поддерживать контакты;
- проявление мотивации благополучия (желание заслужить одобрение, получить хорошие отметки).

Предметные (возможные) результаты

- - развивают способность к концентрации внимания на предмете, выполняемом действии, операции;
- формируют двигательные стереотипы при выполнении элементарных действий

(вытирают поверхности, намачивают и отжимают губки или тряпки, скатывают пластичный материал в «шарики» и «колбаски», отрезают части от целого и т.п.).

- овладевают знаниями о функциональном назначении бытовых предметов, инструментов (узнают предметы на картинках и пиктограммах);
- формируют умения совершать действия (операции) в соответствии с алгоритмом;
- умеют ориентироваться на подсказки для выполнения операций в ходе занятий домоводством в виде графических символов, мануальных знаков, пиктограмм, картинок, фотографий, устного сопровождения.

Система оценки достижений

В соответствии с требованиями ФГОС к адаптированной основной образовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося.

Для оценки степени дифференцированности отдельных действий и операций внутри целостной деятельности используются условные обозначения:

- – действие (операция) сформировано «ДА»;
- – действие осуществляется при сотрудничестве взрослого – «ПОМОЩЬ»;
- – действие выполняется частично, даже с помощью взрослого – «ЧАСТИЧНО»;
- – действие (операция) пока недоступно для выполнения – «НЕТ».

Выявление уровня сформированности и доступности тех или иных видов деятельности, позволяет судить об уровне развития психических процессов, их обеспечивающих, т. е. критерии доступности и сформированности тех или иных видов деятельности позволяют оценить зону актуального развития ребенка и выбрать содержание индивидуальной программы курса.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема предмета	Кол-во часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Дата
Раздел 1. Обращение с кухонным инвентарем – 20 час					
1.	Посуда. Виды посуды.	1	Узнавание (различение) видов посуды.	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
2.	Посуда. Виды посуды.	1	Узнавание (различение) видов посуды.	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
3.	Виды посуды. Тарелка, стакан, кружка	1	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей: чашка – стакан Назначение и применение.	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
4.	Виды посуды. Ложка, вилка, нож	1	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей: вилка – нож. Назначение и применение	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
5.	Различение посуды для приготовления пищи. Кастрюля, сковородка	1	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей: кастрюля – сковородка. Назначение и применение.	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	

6.	Различение посуды для приготовления пищи. Чайник, половник	1	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей: половник – чайник Назначение и применение.	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
7.	Различение чистой и грязной посуды. Способы очищения остатков пищи с посуды.	1	Посуда. Замачивание	Формируют элементарные представления о посуде, о значении замачивания посуды	
8.	Различение чистой и грязной посуды. Способы очищения остатков пищи с посуды.	1	Посуда. Замачивание	Формируют элементарные представления о посуде, о значении замачивания посуды	
9.	Мытье посуды при помощи щетки, губки.	1	Посуда. Мытье (тряпкой, губкой с моющим средством)	Формируют общие знания о мытье посуды, учатся понимать назначение губки и тряпки для посуды.	
10.	Виды и использование средств для мытья посуды	1	Посуда. Средства для мытья посуды. Полоскание.	Формируют общие знания о полоскании посуды, значение полоскания	
11.	Виды и использование средств для мытья посуды	1	Посуда. Средства для мытья посуды. Полоскание.	Формируют общие знания о полоскании посуды, значение полоскания	
12.	Соблюдение техники безопасности при использовании средств для мытья посуды.	1	Техника безопасности на кухне.	Учатся соблюдать технику безопасности при использовании средств для мытья посуды.	
13.	Ополаскивание и сушка посуды	1	Посуда. Полоскание	Формируют общие знания о полоскании посуды, значение полоскания	
14.	Накрывание стола на завтрак, обед, ужин.	1	Накрывать стол согласно правилам сервировки стола.	Учатся накрывать стол. Сервировка стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах.	
15.	Накрывание стола на завтрак, обед, ужин.	1	Накрывать стол согласно правилам сервировки стола.	Учатся накрывать стол. Сервировка стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах.	

16.	Накрывание стола на завтрак, обед, ужин.	1	Накрывать стол согласно правилам сервировки стола.	Учатся накрывать стол. Сервировка стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах.	
17.	Накрывание праздничного стола	1	Умение отличать праздничный стол от ежедневного стола.	Учатся накрывать праздничный стол. Сервировка стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах.	
18.	Накрывание праздничного стола	1	Умение отличать праздничный стол от ежедневного стола.	Учатся накрывать праздничный стол. Сервировка стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах.	
19.	Выбор и раскладывание посуды и столовых приборов.	1	Накрыть завтрак используя столовые приборы и посуду.	Учатся определять и показывать предметы посуды. Её значение и назначение для сервировки стола по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
20.	Выбор продуктов для приготовления блюда	1	Подготовка продуктов и посуды к приготовлению блюда: «Салат фруктовый» Посуда для приготовления салата: миска, ложка, нож, разделочная доска.	Формируют общие представления о предметах посуды, а также продуктов для приготовления салата. Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
Раздел 2. Приготовление пищи – 22 часов					
21.	Выбор овощей для блюда	1	Учатся выбирать овощи для приготовления блюд.	Формируют общие представления о выборе овощей для блюда. Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
22.	Мытье овощей. Способы нарезки овощей.	1	Учатся как правильно и последовательно мыть фрукты и овощи.	Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
23.	Мытье овощей. Способы нарезки овощей.	1	Учатся как правильно и последовательно мыть фрукты и овощи.	Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	

24.	Способы и время приготовления овощей	1	Узнают о правилах приготовления пищи.	Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
25.	Способы и время приготовления овощей	1	Узнают о правилах приготовления пищи.	Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
26.	Виды круп. Выбор круп для приготовления блюд	1	Подготовка продуктов и посуды к приготовлению блюда «Пшённая каша»: пшённая крупа, вода, соль. Посуда, для приготовления каши: кастрюля, крышка от кастрюли, ложка.	Формируют общие представления о предметах посуды, а также продуктов для приготовления каши. Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
27.	Виды круп. Выбор круп для приготовления блюд	1	Подготовка продуктов и посуды к приготовлению блюда «Пшённая каша»: пшённая крупа, вода, соль. Посуда, для приготовления каши: кастрюля, крышка от кастрюли, ложка.	Формируют общие представления о предметах посуды, а также продуктов для приготовления каши. Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
28.	Способы мытья круп. Время варки круп	1	Узнают о том, какое время готовятся продукты.	Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
29.	Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи	1	Правила гигиены при приготовлении пищи. Специализированная одежда: фартук, косынка (значение, назначение)	Изучают правила гигиены при приготовлении пищи. Отрабатывают по тематическим карточкам или на конкретных примерах	
30.	Мытье рук. Завязывание фартуков и косынок. Уход за фартуками и косынками.	1	Правила гигиены при приготовлении пищи: мытьё рук, до и после (значение, назначение). Уход за спецодеждой.	Изучают правила гигиены при приготовлении пищи. Отрабатывают по тематическим карточкам или на конкретных примерах. Дидактическая игра: «Советы Мойдодыра»	
31.	Выбор посуды и инвентаря для приготовления блюд	1	Манная каша. Продукты: молоко, манная крупа, сливочное масло. Посуда, необходимая для приготовления манной каши: кастрюля, ложка. Значение манной каши для здоровья человека	Формируют общие представления о приготовлении манной каши. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	

32.	Выбор способа приготовления блюда. Варка продуктов. Жарка, тушение продуктов.	1	Подготовка продуктов и посуды к приготовлению блюда: «Блины»: молоко, яйца, масло, мука, сахар, соль. Посуда для приготовления блинов: миска, ложка, сковорода, лопатка. Миксер	Формируют общие представления о предметах посуды, а также продуктов для приготовления блинов. Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
33.	Выбор способа приготовления блюда. Варка продуктов. Жарка, тушение продуктов.	1	Подготовка продуктов и посуды к приготовлению блюда: «Блины»: молоко, яйца, масло, мука, сахар, соль. Посуда для приготовления блинов: миска, ложка, сковорода, лопатка. Миксер	Формируют общие представления о предметах посуды, а также продуктов для приготовления блинов. Работают по тематическим карточкам и на конкретных примерах	
34.	Мясные продукты	1	Вареные сосиски. Продукты: сосиски, вода, Посуда для приготовления сосисок: кастрюля, вилка	Формируют общие представления о приготовлении вареных сосисок. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
35.	Мясные продукты	1	Вареные сосиски. Продукты: сосиски, вода, Посуда для приготовления сосисок: кастрюля, вилка	Формируют общие представления о приготовлении вареных сосисок. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
36.	Молочные продукты	1	Молоко, кефир, йогурт, сметана, масло. Польза и назначение продуктов.	Формируют общие представления о молочных продуктах. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
37.	Молочные продукты	1	Молоко, кефир, йогурт, сметана, масло. Польза и назначение продуктов.	Формируют общие представления о молочных продуктах. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
38.	Кондитерские изделия	1	Изучение видов кондитерских изделий. Состав продуктов для их приготовления.	Формируют общие представления о приготовлении кондитерских изделий. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	

39.	Кондитерские изделия	1	Изучение видов кондитерских изделий. Состав продуктов для их приготовления.	Формируют общие представления о приготовлении кондитерских изделий. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
40.	Соблюдение последовательности при приготовлении бутербродов без нарезки	1	Бутерброд с маслом. Продукты: белый хлеб, сливочное масло. Посуда, необходимая для приготовления бутерброда: разделочная доска, нож. Значение бутерброда для здоровья человека	Формируют общие представления о приготовлении бутерброда со сливочным маслом. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
41.	Выбор продуктов для приготовления бутербродов	1	Продукты: белый хлеб, сыр, колбаса, зелень. Посуда, необходимая для приготовления бутерброда: разделочная доска, нож. Значение бутерброда для здоровья человека	Формируют общие представления о продуктах для приготовления бутербродов. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
42.	Выбор продуктов для приготовления бутербродов	1	Продукты: белый хлеб, сыр, колбаса, зелень. Посуда, необходимая для приготовления бутерброда: разделочная доска, нож. Значение бутерброда для здоровья человека	Формируют общие представления о продуктах для приготовления бутербродов. Узнают необходимые виды продуктов, отрабатывают по тематическим карточкам	
Раздел 3. Уход за вещами - 15 часа					
43.	Ручная стирка. Выбор порошка для ручной стирки.	1	Ручная стирка: инвентарь - таз, ведро, средства для стирки, вода, сушка (веревка, прищепки). Порошок.	Формируют общие понятия о ручной стирке, инвентарь для стирки. Учат инвентарь и последовательность стирки по тематическим карточкам	
44.	Соблюдение техники безопасности при использовании средств для стирки	1	Техника безопасности при использовании порошка, кондиционера, мыла, и других средств.	Формируют общие понятия о технике безопасности по тематическим карточкам	

45.	Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья.	1	Белье. Стирка. Полоскание белья.	Формируют общие понятия о ручной стирке. Её последовательность. Учат последовательность стирки по тематическим карточкам	
46.	Наполнение емкости водой. Замачивание белья. Полоскание белья.	1	Белье. Стирка. Полоскание белья.	Формируют общие понятия о ручной стирке. Её последовательность. Учат последовательность стирки по тематическим карточкам	
47.	Отжим белья. Вывешивание белья на просушку	1	Белье. Полоскание белья. Выжимание белья.	Формируют общие понятия о ручной стирке. Её последовательность. Учат последовательность стирки по тематическим карточкам	
48.	Складывание белья и одежды	1	Белье. Виды белья для сортировки (светлое, темное, цветное)	Формируют общие понятия о ручной стирке. Виды белья. Учат последовательность стирки по тематическим карточкам	
49.	Виды утюгов. Влажно-тепловая обработка изделий из ткани	1	Утюг. Его предназначение.	Обработка изделий утюгом на практике.	
50.	Виды утюгов. Влажно-тепловая обработка изделий из ткани	1	Утюг. Его предназначение.	Обработка изделий утюгом на практике.	
51.	Соблюдение техники безопасности при работе с утюгом	1	Техника безопасности при работе с утюгом.	Формируют общие понятия о технике безопасности по тематическим карточкам	
52.	Соблюдение техники безопасности при работе с утюгом	1	Техника безопасности при работе с утюгом.	Формируют общие понятия о технике безопасности по тематическим карточкам	
53.	Чистка одежды при помощи щетки	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Выбор дополнительных средств для стирки (щётка, хоз. мыло)	Учатся чистить одежду при помощи щётки по тематическим карточкам	

54.	Удаление пятен с одежды при помощи влажной губки	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Выбор дополнительных средств для стирки (губка, хоз. мыло)	Учатся удалять пятна с одежды по тематическим карточкам	
55.	Удаление пятен с одежды при помощи влажной губки	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Выбор дополнительных средств для стирки (губка, хоз. мыло)	Учатся удалять пятна с одежды по тематическим карточкам	
56.	Уход за обувью. Сухая чистка обуви. Мытье обуви. Просушивание обуви	1	Мытье обуви. Последовательность ухода за обувью.	Учатся ухаживать за обувью по тематическим карточкам	
57.	Уход за обувью. Сухая чистка обуви. Мытье обуви. Просушивание обуви	1	Мытье обуви. Последовательность ухода за обувью.	Учатся ухаживать за обувью по тематическим карточкам	
Раздел 4. Уборка помещений – 12 часов					
58.	Уборка помещения Уход за мебелью	1	Инвентарь, необходимый для уборки мебели (тряпка, губка, салфетки и др.). Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки мебели на конкретных примерах	
59.	Протирание сухой тряпкой поверхность мебели	1	Сухие тряпки необходимые для уборки мебели. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение сухих средств для уборки мебели на конкретных примерах	
60.	Протирание влажной тряпкой поверхность мебели	1	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	Изучают последовательность действий при мытье поверхностей мебели. Отрабатывают свои знания по тематическим карточкам	
61.	Протирание влажной тряпкой поверхность мебели	1	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду	Изучают последовательность действий при мытье поверхностей мебели. Отрабатывают свои знания по тематическим карточкам	
62.	Подметание пола. Заметание мусора на совок	1	Вытирание поверхности мебели. Метелка для пыли. Сметка пыли.	Формируют общие представления о необходимости уборки поверхности мебели.	

				Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки мебели на конкретных примерах	
63.	Подметание пола. Заметание мусора на совок	1	Вытирание поверхности мебели. Метелка для пыли. Сметка пыли.	Формируют общие представления о необходимости уборки поверхности мебели. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки мебели на конкретных примерах	
64.	Мытье полов	1	Мытьё полов. Средства для полов. Инвентарь.	Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки полов на конкретных примерах	
65.	Мытье полов	1	Мытьё полов. Средства для полов. Инвентарь.	Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки полов на конкретных примерах	
66.	Протирание пыли с подоконников и мебели влажной тряпкой.	1	Вытирание поверхности мебели. Влажная уборка.	Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки полов на конкретных примерах	
67.	Протирание пыли с подоконников и мебели влажной тряпкой.	1	Вытирание поверхности мебели. Влажная уборка.	Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки полов на конкретных примерах	
68.	Протирание пыли с бытовой техники сухой тряпкой	1	Вытирание поверхности бытовой техники. Тряпка для пыли. Сметка пыли.	Формируют общие представления о необходимости уборки поверхности бытовой техники. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки бытовой техники на конкретных примерах	
69.	Протирание пыли с бытовой техники сухой тряпкой	1	Вытирание поверхности бытовой техники. Тряпка для пыли. Сметка пыли.	Формируют общие представления о необходимости уборки поверхности бытовой техники. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки бытовой техники на конкретных примерах	

Раздел 5. Уборка территории – 33 часа

70.	Уборка территории Уборочный инвентарь	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
71.	Назначение лопаты	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
72.	Назначение метелки, грабли, секатора	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
73.	Назначение метелки, грабли, секатора	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
74.	Выбор спецодежды для работы	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
75.	Выбор спецодежды для работы	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
76.	Сезонные виды работ на территории школы	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории на пришкольном участке.	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	

77.	Сезонные виды работ на территории школы	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории на пришкольном участке.	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
78.	Сезонные виды работ на территории школы	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории на пришкольном участке.	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
79.	Сезонные виды работ на территории школы	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории на пришкольном участке.	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
80.	Сезонные виды работ на территории дома	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
81.	Сезонные виды работ на территории дома	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
82.	Сезонные виды работ на территории дома	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
83.	Сезонные виды работ на территории дома	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	

84.	Правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
85.	Правила хранения уборочного инвентаря	1	Знакомятся с правилами хранения при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
86.	Способы подметания территории	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
87.	Способы подметания территории	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
	Сбор сухих веток с кустарников	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
	Сбор сухих веток с помощью секатора	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
	Складывание сухих веток в носилки	1	Инвентарь, необходимый для уборки территории. Значение и применение	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
	Правила использования носилки	1	Знакомятся с правилами пользования носилками	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	

92.	Правила сбора сухих листьев и травы вручную	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
93.	Правила сбора сухих листьев и травы при помощи грабли	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
94.	Складывание сухих листьев и травы в мусорные мешки	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	08.05
95.	Выдергивание сухих растений вручную	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
96.	Выкапывание сухих растений при помощи лопаты	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
97.	Сбрасывание сухих листьев и травы в яму	1	Учится правильно подбирать инвентарь для уборки территории. Учатся правильно выполнять уборку территории	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
98.	Техника безопасности при сбрасывании мусора в яму с мешков	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
99.	Техника безопасности при сбрасывании мусора в яму с носилок	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	

Д).	Закапывание сухих листьев и травы в яму.	1	Знакомятся с правилами техники безопасности при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
101.	Чистка уборочного инвентаря. Правила техники безопасности при чистке уборочного инвентаря. Правила хранения уборочного инвентаря	1	Знакомятся с правилами хранения при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	
102.	Чистка уборочного инвентаря. Правила техники безопасности при чистке уборочного инвентаря. Правила хранения уборочного инвентаря	1	Знакомятся с правилами хранения при работе с уборочным инвентарем	Узнают необходимые виды инвентаря. Учатся различать значение и назначение инвентаря для уборки территории на конкретных примерах	

Общее количество часов по программе – 102 часов

