

областное государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 39»

Рассмотрена и одобрена на М/О
учителей технологии и
физической культуры
ОГКОУШ № 39
протокол № 1 от 30.08.23
Руководитель М/О Карнаухова Е.В.
Карнаухова Е.В.

Утверждена
педагогическим советом
ОГКОУШ № 39
протокол № 1 от 30.08.23
Директор школы М.Н. Пономарева
М.Н. Пономарева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету:

«ДОМОВОДСТВО»

для 7 класса

на 2023 – 2024 учебный год

Разработана и реализуется в соответствии
с ФАООП для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
(№1023 от 24.11.2022)

Вариант 2

Составитель: Карнаухова Е.В.

Ульяновск, 2023

Паспорт программы

Тип программы	Общеобразовательная программа, адаптированная для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей, и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию
Статус программы	<ul style="list-style-type: none"> - Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Минобрнауки России от 19.12.2014 № 1599 (в редакции от 08.11.2022 № 955); - ФАОП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный Минпросвещением России № 1026 от 24.11.2022г; - АООП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2 на 2023-2024 учебный год; - Учебный план ОГКОУШ № 39 на 2023-2024 учебный год; - Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 N 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2022 N 70799) - Санитарно-эпидемиологические требования к образовательным организациям, утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 (СП 2.4.3648-20); - Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания, утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 (СанПиН 1.2.3685-21).
Назначение программы	Всестороннем развитии личности учащегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования трудовой культуры
Категория обучающихся	Учащиеся 7 класса с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
Сроки освоения программы	Срок освоения программы 1 учебный год (сентябрь 2023 – май 2024 года)
Объём учебного времени	Рабочая программа «Домоводство» в 7 классе рассчитана на 170 часов в год в соответствии с учебным планом (5 часов в неделю, 34 учебных недели)
Форма обучения	Очная
Режим уроков	Фронтальный, индивидуальный , групповой
Форма контроля	Участие в выставках, ярмарках разного уровня

Пояснительная записка. Домоводство.

Программа составлена на основе примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2)

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка 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.

Цель обучения – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

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

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

Программа по домоводству включает *следующие разделы:*

- «Покупки»,
- «Уход за вещами»,
- «Обращение с кухонным инвентарем»,
- «Приготовление пищи»,
- «Уборка помещений и территории».

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер,

микроволновая печь, электровафельница), ковровиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тыпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Планируемые результаты освоения обучающимися с умеренной, тяжелой адаптированной основной образовательной программы общего образования.

Результаты освоения адаптированной ООП общего образования оцениваются как итоговые на момент завершения общего образования. Освоение АООП общего образования, созданной на основе ФГОС, обеспечит достижение обучающимися с умственной отсталостью двух видов результатов: личностных и предметных.

Личностные и предметные планируемые результаты освоения обучающимися АООП должны рассматриваться в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Ожидаемые личностные результаты освоения АООП заносятся в СИПР и с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся. Личностные результаты освоения АООП могут включать:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям

Возможные предметные результаты освоения АООП заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных

потребностей обучающихся, а также специфики содержания предметных областей и конкретных учебных предметов.

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, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- 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.

Содержательный раздел

Программа формирования базовых учебных действий

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР направлена на формирование готовности у детей к овладению содержанием АООПобразования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие **задачи**:

1. Подготовку ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.

2. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

3. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Задачи по формированию базовых учебных действий включаются в СИПР с учетом особых образовательных потребностей обучающихся. Решение поставленных задач происходит как на групповых и индивидуальных занятиях по учебным предметам, так и на специально организованных коррекционных занятиях в рамках учебного плана.

Содержание предмета

Покупки.

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. 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.

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 и др.). 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 и др.). 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.

Приготовление пищи.

Приготовление блюда. 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 тёрке. 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/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, маслорастительное), 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.

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.

Уборка помещения.

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 территории.

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

Календарно-тематическое планирование.

7 класс.

Домоводство.

5 часов в неделю (170 часов).

Тема урока.	Дата	Кол-во часов.	Методы и приёмы.	Планируемые результаты.
1. Вводное занятие. Организация рабочего места. Правила ТБ.		2		Организация рабочего места. Правила ТБ
2. Покупки				
2.1. Планирование покупок		2		Покупки
2.2. Выбор места совершения покупок		2		Планирование покупок
2.3. Ориентация в расположение отделов магазина, кассы		2	Словесный Наглядный	Выбор места совершения покупок
2.4. Нахождение нужного товара в магазине		2	Практический	Ориентация в расположение отделов магазина, кассы
2.5. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара		2		Нахождение нужного товара в магазине
2.6. Складывание покупок в сумку		2		Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара
2.7. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе		2		Складывание покупок в сумку
2.8. Раскладывание продуктов в места хранения		2		Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе
3. Обращение с кухонным инвентарем.		2		Раскладывание продуктов в места хранения.
3.1. Обращение с посудой				Обращение с кухонными инвентарем
3.2. Различие предметов посуды для сервировки стола		2		Обращение с посудой
3.3. Узнавание (различие) кухонных принадлежностей		2		Различие предметов кухонных принадлежностей
3.4. Различие чистой и грязной		2		Различие чистой и грязной

посуды				посуды.
3.5. Очищение остатков пищи с посуды		2		Очищение остатков пищи с посуды.
3.6. Замачивание посуды		2		Замачивание посуды
3.7. Протирание посуды губкой		2		Протирание посуды губкой
3.8. Чистка посуды		2		Чистка посуды
3.9. Ополаскивание посуды		2		Ополаскивание посуды
3.10. Сушка посуды		2		Сушка посуды
3.11.Соблюдение последовательности действий при мытье и сушки посуды		2		Соблюдение последовательности действий при мытье и сушки посуды
3.11. Посудомоечная машина		2	Словесный	Обращение с бытовыми приборами
3.12. Обращение с бытовыми приборами		2	Наглядный	Различие бытовых приборов по назначению
3.13. Различие бытовых приборов по назначению		2	Практический	Мытье бытовых приборов
3.14. Мытье бытовых приборов.		2		Хранение посуды и бытовых приборов
3.15. Хранение посуды и бытовых приборов		2		Сгребание снега
4. Уборка территории		2		Приготовление пищи
4.1.Сгребание снега		2		Подготовка к приготвление блюда посуды для сервировки стола
5. Приготовление пищи				Узнавание (различие)
5.1. Подготовка к приготвление блюда		5		Знание правил гигиены при приготвление пищи
5.2. Знание правил гигиены при приготвление пищи		2		Выбор продуктов необходимых для приготвления блюда
5.3. Выбор продуктов необходимых для приготвления блюда		2		Выбор инвентаря необходимого для приготвления блюда
5.4. Выбор инвентаря необходимого для приготвления блюда		2		Обработка продуктов
5.5. Обработка продуктов		2		Мытьё продуктов
5.6. Мытьё продуктов		2		Чистка овощей
5.7. Чистка овощей				Резание ножом

5.8. Резание ножом		2		Нарезание продуктов кубиками
5.9. Нарезание продуктов кубиками		2		Натираание продуктов на терке
5.10. Натирание продуктов на терке		2	Словесный	Перемешивание продуктов ложкой
5.11. Перемешивание продуктов ложкой		2	Наглядный	Соблюдение последовательности действий при варке продуктов
5.12. Соблюдение последовательности действий при варке продуктов		2	Практический	Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов
5.13. Соблюдение последовательности действий при жарке продуктов		2		Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката
5.14. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката		2		Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи
5.15. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи		2		Соблюдение последовательности действий при варки яйца
5.16. Соблюдение последовательности действий при варки яйца		2		Соблюдения последовательности действий при приготовление бутерброда
5.17. Соблюдения последовательности действий при приготовление бутерброда		2		Соблюдения последовательности действий при приготовление салата
5.18. Соблюдения последовательности действий при приготовление салата		2		Соблюдения последовательности действий при приготовление котлет
5.19. Соблюдения последовательности действий при приготовление котлет		2		Уход за вещами
6.Уход за вещами		2		Ручная стирка
6.1. Ручная стирка				Наполнение емкости водой
6.2. Наполнение емкости водой				Выбор моющего средства
6.3. Выбор моющего средства		2		Отмеривание необходимого количества моющего средства
6.4. Отмеривание необходимого количества моющего средства				Замачивание белья
6.5. Замачивание белья		2		Полоскание белья
6.6. Полоскание белья				Выжимание белья
				Вывешивание белья на

6.7. Выжимание белья				просушку
6.8. Вывешивание белья на просушку		2		Соблюдение последовательности действий при ручной стирки
6.9. Соблюдение последовательности действий при ручной стирки		2	Словесный	
6.10. Сортировка белья перед стиркой		2	Наглядный	Сортировка белья перед стиркой
6.11. Мытье и сушка машины		2	Практический	Мытье и сушка машины
6.12. Соблюдение последовательности действий при машинной стирки		2		Соблюдение последовательности действий при машинной стирки.
6.13. Различение составных частей утюга		2		Различение составных частей утюга.
6.14. Соблюдение последовательности действий при глажении белья.		2		Соблюдение последовательности действий при глажении белья.
6.15. Складывание белья и одежды.		2		Складывание белья и одежды
6.16. Чистка одежды		2		Чистка одежды
6.17. Уход за обувью		2		Уход за обувью
6.18. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви		2		Соблюдение последовательности действий при мытье обуви
6.19. Просушивание обуви		2		Просушивание обуви
6.20. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви		2		Соблюдение последовательности действий при чистке обуви
7. Уборка помещения		2		Уборка помещения.
7.1. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора		2		Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора
7.2. Вытирание поверхности мебели		2		Вытирание поверхности мебели
7.3. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели		2		Соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели
7.4. Сметание мусора на полу в определенное место		2	Словесный	Сметание мусора на полу в определенное место
7.5. Заметание мусора на совок		2	Наглядный	Заметание мусора на совок.
			Практический	Соблюдение последовательности действий

7.6. Соблюдение последовательности действий при подметании пола		2		при подметании пола.
7.7 Различение основных частей пылесоса		2		Различение основных частей пылесоса
7.8 Подготовка пылесоса к работе		2		Подготовка пылесоса к работе
7.9 Чистка поверхности пылесосом		2		Чистка поверхности пылесосом
7.10 Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом		2		Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом
7.11 Соблюдение последовательности действий при мытье пола		2	Словесный	Соблюдение последовательности действий при мытье пола
7.12 Соблюдение последовательности действий при мытье окна		2	Наглядный	Соблюдение последовательности действий при мытье окна
8. Уборка территории			Практический	
8.1. Уборка бытового мусора		2		Уборка территории
8.2. Подметание территории		2		Уборка бытового мусора
8.3. Сгребание травы и листьев		2		Подметание территории
8.4. Уход за уборочным инвентарем		2		Сгребание травы и листьев
				Уборка снега
				Уход за уборочным инвентарем

