

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа с. Загарье  
Юрьянского района Кировской области



**Утверждаю**

Директор МКОУ ООШ с. Загарье

\_\_\_\_\_ О.А.Костылева

Приказ № 78 от 30.08.21г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**По учебному предмету**

**«ДОМОВОДСТВО»**

образования обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта

**1-2 год обучения**

Составитель: Жемчугова Е.В.

Руснак О.И.

Безденежных А.В.

с. Загарье

2021

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основании:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года №1599).
3. Письмо Министерства просвещения РФ от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 "Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
4. Адаптированной основной общеобразовательной программы (далее АООП) образования взрослых обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта, МКОУ ООШ с. Загарье, учебного плана обучающихся с выраженными нарушениями интеллекта .

В учебном плане МКОУ ООШ с.Загарье предмет «Домоводство».

Год обучения	1	2	Итого
Количество часов в неделю	3	3	9
Количество часов в год	102	102	204

**Цель:** повышение самостоятельности обучающимися в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

### Задачи:

- Формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- Освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, умению обращаться с деньгами;
- Ориентировка в окружающем мире;
- Практическое знакомство с предприятиями, организациями, учреждениями, в которые им необходимо будет обращаться с различными вопросами.
- Воспитание личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость.
- Воспитание элементов трудовой культуры.
- Воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи.
- Воспитание творческого отношения к домашнему труду.

### Планируемые результаты освоения программы

*Овладение умением выполнять доступные виды бытовой деятельности, связанные с выполнением повседневных дел дома.*

Умение выполнять доступную бытовую деятельность: покупки, приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды и обуви, сервировка стола, др.

Умение планировать бытовую деятельность, брать на себя обязанности по домашним делам, оценивать качество выполненной работы (например, в условиях сопровождаемого проживания).

Умение соблюдать технологические процессы 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, инструменты, чистящие, моющие, дезинфицирующие и другие средства, соблюдая правила безопасности.

Ознакомление с деятельностью организаций, предоставляющих различные бытовые услуги, формирование умений пользоваться услугами таких организаций.

### **Содержание учебного предмета:**

Программно – методический материал представлен следующими разделами:

*1) Экономика домашнего хозяйства.*

**Обращение с деньгами.** Представление о покупательской функции денег. Узнавание номинального достоинства купюр и монет. Выполнение операций с деньгами. Хранение денег в специально отведенном месте. Правильное размещение купюр и монет в кошельке. Правильное размещение кошелька в сумке, кармане одежды и пр. Правильное использование банковской карты. Правила безопасного использования банковской карты. Умение определять стоимость товара, услуги по ценнику, сравнивать стоимость товара и имеющихся денежных средств. Умение определять необходимые действия (добавить, убрать лишнее, определить размер сдачи, проверить правильность выполнения операции на калькуляторе).

**Ведение бюджета.** Знание источников своего дохода (пенсия, вознаграждение за работу, зарплата). Подсчет суммы дохода в месяц. Знание 83 основных и второстепенных статей расходов (оплата коммунальных услуг, приобретение продуктов питания, расходных хозяйственных товаров, одежды, оплата своего досуга, сладости, духи и др.). Планирование ежемесячных расходов. Планирование расходов на неделю. Планирование крупных покупок. Учет потраченных средств (подсчет всех расходов по чекам). Учет оставшихся средств (сравнение потраченной суммы с запланированной суммой). Экономия в домашнем хозяйстве. Сортировка и хранение финансовых документов. Оплата коммунальных услуг.

**Планирование и осуществление покупок.** Определение необходимости покупки товара. Составление списка покупок. Подсчет примерной стоимости покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Выбор нужного отдела в магазине. Выбор товара из ассортимента. Соблюдение правил примерки одежды, обуви. Ориентирование в цене товара. Соотнесение цены товара и имеющихся в наличии денег. Ориентировка в качестве товара. Оплата покупки на кассе. Использование дисконтных карт. Получение сдачи и чека. Складывание покупок в пакеты. Выкладывание покупок дома в места их хранения. Сравнение запланированной и потраченной суммы денег. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. 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.

## *2) Приготовление пищи.*

**Следование правилам гигиены при приготовлении пищи.** Мытье рук перед началом работы, использование чистой посуды, использование специальной одежды (фартук, косынка), поддержание чистоты рабочего места. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Соблюдение мясом, овощами и фруктами и пр.

**Приготовление пищи по рецепту.** Подбор продуктов, необходимых для приготовления блюда, определение необходимого количества продуктов, выбор посуды и кухонных приборов, необходимых для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов (подбор подходящей мерной посуды, наливание/засыпание продукта до метки), обработка и приготовление продуктов (мытьё, нарезание, очистка, натирание, перемешивание, варка, жарка, тушение), определение готовности блюда (по времени, внешнему виду, вкусу), хранение продуктов в определённом месте и упаковке, учитывая срок хранения продуктов (распознавать и выбрасывать испорченные продукты).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической/газовой плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической/газовой плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической/газовой плиты, постановка сковороды на конфорку, наливание масла, после разогрева, выкладывание продукта на сковороду, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической/газовой плиты, снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании продукта: 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.

**Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи.** Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Пользование электрическим чайником (наполнение (до метки); включение / выключение). Пользование кухонным комбайном (включение / выключение; пользование регуляторами скорости; разбор и сборка деталей). Пользование микроволновой печью (включение / выключение; использование специальной посуды; пользование регуляторами температуры, режима). Пользование миксером (включение / выключение; пользование регуляторами скорости). Пользование газовой плитой (зажигание газа; пользование регуляторами пламени). Пользование электрической плитой (соотнесение ручки включения нагрева с конфоркой; пользование регуляторами нагрева конфорки). Хранение бытовых приборов.

**Сервировка стола.** Выбор посуды и приборов, подходящих к блюду и напиткам. Выставление посуды и раскладывание приборов в соответствии с количеством человек. Праздничная сервировка стола (накрывание стола скатертью, размещение посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, размещение солонки и ваз, размещение блюд).

**Мытьё посуды.** Соблюдение последовательности действий при мытьё посуды вручную: очищение посуды от остатков пищи, дозированное использование моющего

средства, удаление губкой загрязнений, выбор и использование специальных чистящих приспособлений (щетка, железная губка), ополаскивание, вытирание посуды сухим полотенцем, укладывание посуды в места хранения. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды в посудомоечной машине: очищение посуды от остатков пищи, выставление посуды и столовых приборов на решетку посудомоечной машины, закладывание моющего средства в дозатор посудомоечной машины, выбор температурного режима и программы мытья посуды, запуск посудомоечной машины, раскладывание чистой посуды в места хранения.

### *3) Уход за вещами*

**Ручная стирка.** Наполнение емкости водой (подбор воды подходящей температуры, определение количества воды), выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества моющего средства, замачивание белья, намыливание белья, застирывание белья, полоскание белья, отжим 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. Включение/отключение машины. Закладывание белья в машину. Установка регулятора машины на определенную программу и температурный режим работы. Подбор моющего средства для стирки различных изделий. Определение количества порошка/моющего средства, засыпание порошка/наливание моющего средства в отсек. Запуск машины. Вынимание белья, развешивание белья для сушки. Мытье и сушка машины.

**Глажение утюгом.** Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, определение готовности утюга к работе, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, разглаживание складок на белье, складывание выглаженного белья.

**Хранение, чистка, ремонт одежды и обуви.** Соблюдение последовательности действий при хранении одежды: выворачивание одежды на лицевую сторону, сворачивание одежды, вывешивание одежды на «плечики», вывешивание одежды на спинку стула, складывание одежды на полку в шкафу, комод. Чистка щеткой загрязненной поверхности одежды. Чистка обуви. Мытье обуви. Просушивание обуви. Хранение обуви в специально предназначенном месте. Мелкий ремонт одежды, обуви, белья: (пришивание пуговиц, штопка шерстяных вещей, склеивание деталей обуви и др.). Сдача одежды и обуви для починки в специализированные мастерские. Выведение пятен при помощи универсальных пятновыводителей. Правила безопасности при выведении пятен. Алгоритм выведения пятен. Химчистка для грязных вещей, которые по правилам ухода нельзя стирать.

### *4) Уборка помещения.*

**Уборка мебели.** Соблюдение правил безопасности. Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели: освобождение поверхности от предметов, нанесение моющего средства, протирание поверхности тряпкой, вытирание предметов интерьера, расстановка предметов на места, споласкивание тряпки, вывешивание тряпки для просушивания.

**Уборка пола.** Соблюдение правил безопасности при разных видах уборки. Соблюдение направления движения при подметании. 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 сборка/разборка пылесоса, установка регулятора мощности. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности (соблюдение направления движения), выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки). Отсоединение съемных деталей пылесоса. Чистка пылесоса. Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола: наполнение емкости для мытья пола водой, определение нужного количества моющего средства и добавление его в воду, намачивание и отжимание тряпки, соблюдение направления движения, мытье пола (руками, при помощи специальной щетки), определение необходимости споласкивания тряпки и замены воды, выливание использованной воды в унитаз, просушивание мокрых тряпок.

**Мытье стеклянных поверхностей (зеркал, стекол шкафов, дверей и др.)** Соблюдение последовательности действий при мытье окна: нанесение моющего средства на стекло; протирание стекла газетой, тряпкой; использование специальных щеток для мытья окон; мытье рамы, вытирание рамы; мытье подоконника. Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.

**Чистка сантехники.** Соблюдение последовательности действий при чистке сантехники: выбор чистящих средств, использование перчаток, нанесение чистящего средства, чистка, смывание чистящего средства.

**Вынос мусора.** Соблюдение последовательности действий при выносе мусора: сортировка мусора, определение необходимости выноса мусора (по объему), вынос мусора в специально отведенное место, мытье ведра для мусора, помещение мешка для мусора в ведро. Сортировка мусора. Правила утилизации батареек, лампочек и пр. Сбор макулатуры. Утилизация пластика, ветоши и пр.

5) *Уборка территории.*

Правила безопасности при уборке мусора. Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега. Уход за уборочным инвентарем. Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).

### Учебно-тематический план

№ п/п	Год обучения	1	2
1	Экономика домашнего хозяйства	15	15
2	Приготовление пищи.	30	30
3	Уход за вещами.	22	22
4	Уборка помещения.	25	25
5	Уборка территории.	10	10
Итого		102	102

№/п	Дата по плану	Дата по факту	К-во часов	Тема урока
<b>Экономика домашнего хозяйства</b>				
1.			1	Покупательская функция денег
2.			1	Узнавание номинального достоинства купюр и монет.
3.			1	Выполнение операций с деньгами.
4.			1	Правильное использование банковской карты.
5.			1	Определение стоимости товара, услуги по ценнику, сравнение стоимости товара и имеющихся денежных средств.
6.			1	Составление и подсчет списка покупок.
7.			1	Алгоритм совершения покупок.
8.			1	Соотнесение цены товара и имеющихся в наличии денег. Ориентировка в качестве товара.
9, 10			2	Источники своего дохода (пенсия, вознаграждение за работу, зарплата). Подсчет суммы дохода в месяц.
11, 12			2	Основные и второстепенные статьи расходов.
13			1	Планирование расходов и крупных покупок.
14			1	Учет потраченных и оставшихся средств.
15			1	Закрепление по теме «Экономика домашнего хозяйства»
<b>Приготовление пищи.</b>				
16			1	Правила гигиены при приготовлении пищи.
17			1	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
18			1	Соблюдение санитарных норм при использовании инструментов и материалов при работе с мясом, овощами и фруктами и пр.
19			1	Приготовление пищи по рецепту.
20			1	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
21			1	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда, использование мерной посуды, весов.
22			1	Обработка и мытье продуктов.
23			1	Чистка сырых овощей овощечисткой, нарезание продуктов кубиком и соломкой.
24			1	Чистка варёного яйца. Резание ножом. Натирание продуктов на терке.
25			1	Приготовление салата. Последовательность действий при приготовлении салата.
26			1	Определение готовности блюда, хранение продуктов в определённом месте и упаковке, срок хранения продуктов.
27			1	Различение молочных продуктов.
28			1	Различение мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари)
29			1	Мучные изделия (полуфабрикаты) Тесто, рожки, вермишель и т.д.
30,31			2	Приготовление мучных изделий (полуфабрикатов).
32,33			2	Соблюдение последовательности действий при варке, жарке, выпекании продукта.
34			1	Различение кухонного инвентаря по его назначению

				посуда
35			1	Различение кухонных принадлежностей
36			1	Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи. Различение бытовых приборов по назначению.
37			1	Электрическая плита. Последовательность действий при работе с плитой.
38			1	ТБ при работе с плитой
39			1	Холодильник .Раскладывание продуктов для хранения в холодильнике.
40			1	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.
41			1	Сервировка стола.
42			1	Праздничная сервировка стола.
43			1	Мытьё посуды. ТБ обращения с посудой.
44			1	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды вручную и при помощи посудомоечной машины.
45			1	Закрепление по теме «Приготовление пищи»
<b>Уход за вещами</b>				
46			1	Различие верхней одежды.
47			1	Уход за верхней одеждой.
48			1	Соблюдение последовательности действий при хранении одежды.
49			1	Чистка щеткой загрязненной поверхности одежды.
50			1	Обувь. Различение видов обуви.
51			1	Правила ухода за обувью
52			1	Последовательность действий при мытье обуви. Мыть обувь.
53			1	Последовательность действий при чистке обуви. Чистка обуви.
54			1	Последовательность действий при подготовке обуви к просушиванию. Просушивание обуви.
55			1	Хранение обуви в специально предназначенном месте.
56			1	Мелкий ремонт одежды, обуви, белья.
57			1	Сдача одежды и обуви для починки в специализированные мастерские.
58,59			2	Выведение пятен при помощи универсальных пятновыводителей. Правила безопасности при выведении пятен.
60			1	Алгоритм выведения пятен.
61			1	Химчистка для грязных вещей, которые по правилам ухода нельзя стирать.
62			1	Алгоритм выполнения ручной стирки.
63			1	Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины
64			1	Сортировка белья перед стиркой. Алгоритм стирки белья при помощи стиральной машины
65			1	Глажение утюгом.
66			1	Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении.
67			1	Закрепление по теме «Уход за вещами»

<b>Уборка помещения</b>				
68,69			2	Уборка мебели. Соблюдение правил безопасности.
70			1	Соблюдение последовательности действий при вытирании поверхностей мебели
71,72			2	Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение правил безопасности.
73			1	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.
74,75			2	Различение основных частей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.
76,77			2	Отсоединение съемных деталей пылесоса. Чистка пылесоса.
78,79			2	Соблюдение последовательности действий при влажной уборке пола.
80,81, 82,83			4	Мытье стеклянных поверхностей. Соблюдение последовательности действий при мытье окна, зеркала, рамы; мытье подоконника.
84			1	Правила безопасности при мытье стеклянных поверхностей.
85,86			2	Чистка сантехники. Соблюдение последовательности действий при чистке сантехники.
87,88			2	Вынос мусора. Соблюдение последовательности действий при выносе мусора. Сортировка мусора.
89			1	Правила утилизации батареек, лампочек и пр.
90,91			2	Сбор макулатуры. Утилизация пластика, ветоши и пр.
92			1	Закрепление по теме «Уборка помещения»
<b>Уборка территории</b>				
93			1	Уборка бытового мусора
94			1	Правила безопасности при уборке мусора.
95			1	Подметание территории.
96			1	Сгребание травы и листьев.
97			1	Перенос мусора.
98			1	Уборка снега.
99			1	Правила безопасности при уборке снега.
100			1	Уход за уборочным инвентарем.
101			1	Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).
102			1	Закрепление по теме «Уборка территории»

Домоводство  
2 год обучения

№п/п	Дата по	Дата по	К-во часов	Тема урока
------	---------	---------	------------	------------

	плану	факту		
<b>Экономика домашнего хозяйства</b>				
1.			1	Покупательская функция денег, правила пользования денежной картой.
2.			1	Номинальное достоинство купюр и монет.
3, 4			2	Выполнение операций с деньгами.
5			1	Хранение денег в специально отведенном месте. Правильное размещение купюр и монет в кошельке.
6			1	Определение стоимости товара, услуги по ценнику, сравнение стоимости товара и имеющихся денежных средств.
7			1	Правильное распределение бюджета.
8			1	Учет потраченных средств (подсчет всех расходов по чекам)
9			1	Учет оставшихся средств (сравнение потраченной суммы с запланированной суммой).
10			1	Источники своего дохода (пенсия, вознаграждение за работу, зарплата). Подсчет суммы дохода в месяц.
11, 12			2	Экономия в домашнем хозяйстве.
13			1	Сортировка и хранение финансовых документов.
14			1	Оплата коммунальных услуг.
15			1	Закрепление по теме «Экономика домашнего хозяйства»
<b>Приготовление пищи.</b>				
16			1	Правила гигиены при приготовлении пищи.
17			1	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки
18			1	Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом
19			1	Приготовление салатов из сырых овощей.
20			1	Приготовление салатов из вареных овощей.
21			1	Приготовление супов из овощей. Суп «Щи»
22			1	Молочные продукты. Их виды, хранение.
23			1	Блюда из молока. Правила приготовления по рецепту.
24			1	Из чего варят каши.
25			1	Виды бутербродов.
26			1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Простой бутерброд.
27			1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Сложный бутерброд.
28			1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Закрытый и открытый бутерброд.
29			1	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда. Горячий бутерброд.
30			1	Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.
31			1	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
32			1	Сервировка стола для чая.
33			1	Праздничная сервировка стола.
34			1	Кухонный инвентарь по его назначению

35			1	Различение кухонных принадлежностей
36			1	Оборудование кухни. Организация рабочего места.
37			1	Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи. Различение бытовых приборов по назначению.
38			1	Газовая (электрическая) плита, её назначение в хозяйстве. Пр. работа «Правила работы с плитой».
39			1	Холодильник, его назначение в хозяйстве. Пр. работа «Правила работы с холодильником».
40			1	Правила техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами. Хранение бытовых приборов.
41			1	Помощники в доме: электрочайник, микроволновая печь, их назначение в хозяйстве. «Правила работы с электрочайником, микроволновой печью».
42			1	Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве. «Правила работы со стиральной машиной»
43			1	Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве. Пр. работа «Правила работы с утюгом».
44			1	Мытьё посуды. ТБ обращения с посудой.
45			1	Закрепление по теме «Приготовление пищи»
<b>Уход за вещами</b>				
46,47			2	Значение одежды для сохранения здоровья человека. Их виды и назначение.
48			1	Значение головных уборов для сохранения здоровья человека. Их виды и назначение.
49,50			2	Выбор одежды, головных уборов по назначению (рабочая, домашняя, праздничная, спортивная).
51			1	Проверочная работа за I полугодие.
52			1	Значение обуви для сохранения здоровья человека. Виды и назначение.
53			1	Выбор обуви по сезону (летняя, зимняя, демисезонная).
54,55			2	Правила и приемы повседневного ухода за обувью
56			1	Хранение и ремонт обуви.
57			1	Белье, его виды и назначение
58			1	Правила хранения белья.
59,60			2	Приемы стирки и сушки мелких вещей.
61			1	Моющие средства их виды
62			1	Правила замачивания, кипячения и отбеливания
63			1	Подготовка вещей к стирке
64			1	Сортировка белья перед стиркой.
65			1	«Уход за одеждой: штопка шерстяных вещей»
66			1	«Уход за одеждой: пришивание пуговиц».
67			1	Закрепление по теме «Уход за вещами»
<b>Уборка помещения</b>				
68,69			2	Уборка мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.
70			1	Сухая уборка и влажная уборка.
71,72			2	Уборка пола. Соблюдение правил безопасности.
73			1	Последовательность действий при подметании пола.
74,75			2	Пылесос. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом.
76,77			2	Различение основных частей пылесоса.

78,79			2	Уборка пола. Последовательность действий при мытье пола.
80,81, 82,83			4	Глаза дома. Правила ухода за зеркалами и стеклами. Практическая работа «Мытье стекол, зеркал; правила и приемы безопасности».
84			1	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. Практическая работа «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».
85,86			2	Сантехника, ее назначение, уход.
87,88			2	Вынос и сортировка мусора.
89			1	Правила утилизации батареек, лампочек и пр.
90,91			2	Практическая работа. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).
92			1	Закрепление по теме «Уборка помещения»
<b>Уборка территории</b>				
93			1	Сезонные работы в доме и их виды
94			1	Уборка мусора. Правила безопасности.
95			1	Подметание территории. Правила безопасности.
96			1	Сгребание травы и листьев. Правила безопасности.
97			1	Перенос мусора. Правила безопасности.
98			1	Уборка снега.
99			1	Правила безопасности при уборке снега.
100			1	Уход за уборочным инвентарем.
101			1	Экологическая утилизация мусора (по видам сырья).
102			1	Проверочная работа за II полугодие.