

ПРИНЯТА

решением Педагогического совета

Протокол № 1 от 31.08.2026 г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ школы-интерната № 22
_____ Иванова И.Ю.

Приказ № 271 от 31.08.2026 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат № 22 Невского района Санкт-Петербурга

Рабочая программа
по предмету «домоводство»
для 5г класса
на 2026-2027 учебный год

учитель: Кирилюк Л.С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР

28.09.26 17:43 (MSK)

Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Пояснительная записка

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни.

Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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 ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Программа по домоводству включает разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Уборка помещений и территорий», «Приготовление пищи».

При планировании работы по данному учебному предмету учитывается зона ближайшего развития каждого учащегося с учетом его индивидуальных особенностей (интеллектуальных, двигательных, сенсорных), а также потребностей с учетом социального контекста его жизни и окружения. Занятия направлены на формирование у учащихся знаний, умений и навыков, способствующих социальной адаптации.

Приоритетным направлением в обучении является игровая практико-ориентированная деятельность. Деятельность педагога носит практическую направленность.

Цель: повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- уточнение знаний учащихся о видах и назначении одежды и обуви;
- уточнение знаний учащихся о видах и предназначении кухонной утвари - знакомство с видами уборки и необходимым инвентарем;
- формирование умений обращаться с хозяйственным инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок;
- формирование умений в элементарной уборке;
- формирование умений и навыков по уходу за своими вещами
- обучение практическим умениям, связанным с самообслуживанием.

Воспитательный потенциал предмета «Домоводство» реализуется через:

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений;
 - включение в урок игровых технологий, которые помогают поддерживать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
 - использование воспитательных возможностей содержания урока через подбор соответствующих заданий;
 - применение групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командному взаимодействию с одноклассниками.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития воспитанников, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема знаний.

Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у воспитанников с ограниченными возможностями здоровья необходимые навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире. Кроме того, данные занятия должны способствовать выработке навыков общения с людьми.

Программа по домоводству включает следующие разделы: "Покупки", "Уход за вещами", "Обращение с кухонным инвентарем", "Приготовление пищи", "Уборка помещений и территории".

Нормативные документы

Программа по предмету «Домоводство» составлена на основании:

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19.12.2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

- Положения о рабочей программе, принятого решением Управляющего совета от 18.03.2025 г., протокол № 4.

Учебного плана, реализующего АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 2) на 2026 – 2027 учебный год.

- АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 2

Рабочая программа рассчитана на 102 часа в год (3 часа в неделю).

На изучение предмета «Домоводство» в 5 классе отводится 3 час в неделю.

В 2026 – 2027 учебном году: 5 класс – 34 рабочих недели.

Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК.

Используемые ЭОР:

- <https://resh.edu.ru/>
- <https://uchi.ru/>
- <https://education.yandex.ru/>
- <https://learningapps.org>
- <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>
- <https://interneturok.ru>
- <https://lesson.edu.ru/>
- <https://do2.rcokoit.ru>

Коррекционная направленность реализации программы обеспечивается через использование в образовательном процессе специальных методов и приемов, создание специальных условий, распределение содержания программы, исходя из психофизиологических особенностей класса.

Формы организации учебного процесса:

- экскурсии;
- игровые занятия;
- предметно-практическая деятельность;
- элементарная учебная деятельность.

Методы обучения:

- демонстрация;
- наблюдение;
- объяснение;
- сравнение;
- упражнение;
- беседа.

В соответствии со ст. 16. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организации, осуществляющие образовательную деятельность, вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при реализации образовательных программ.

В этом случае для обучающихся готовятся задания с указанием контрольных сроков их выполнения, которые размещаются на официальном сайте ОУ в специальном разделе или высылаются доступными для обучающихся способами.

В обучении с применением дистанционных образовательных технологий могут использоваться следующие организационные формы учебной деятельности:

- консультация;
- практическое занятие;
- контрольная работа;
- самостоятельная работа.

Использование технологий электронного обучения в образовательном процессе предполагает следующие виды учебной деятельности:

Вид учебной деятельности	Форма, режим	Этап изучения материала
Установочные занятия	Очная, заочная, в индивидуальном или групповом режиме – в зависимости от особенностей и возможностей обучающихся (режим online или offline)	Перед началом обучения, перед началом курса, перед началом значимых объемных или сложных тем курса
Самостоятельное изучение материала	Заочная, на основе рекомендованных информационных источников (режим online или offline)	Во время карантина или переноса учебных занятий
Консультирование	Индивидуально или в группе, в режиме online или offline	В процессе изучения учебных курсов – по мере возникновения затруднений у обучающегося
Контроль	Заочно (в режиме online или offline)	По завершении отдельных тем или курса в целом

Текущий контроль при организации освоения образовательных программ или их частей с применением дистанционных образовательных технологий может организовываться в следующих формах:

- электронный опрос с применением тестов, интерактивных заданий;
- устный опрос при проведении урока, занятия в режиме online;
- выполнение практического задания (индивидуально или в группах);
- выполнение индивидуального или группового творческого задания;
- выполнение самостоятельной работы по предмету, организованной с использованием цифровых платформ или без них.

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

- наблюдение
- устный опрос
- практическая работа
- собеседование
- зачет

Формами промежуточной аттестации (полугодие, год) являются:

- проверочные,
- практические работы;
- тесты.

Периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся проводится согласно локальному нормативному акту ОУ.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР

28.09.26 17:43 (MSK)

Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Содержание предмета

Раздел «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.

Раздел «Обращение с кухонным инвентарем»

Знание видов посуды: кухонная, столовая, чайная. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка, дуршлаг, половник, 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 (миксер, блендер, тостер, электрический чайник, 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. Складывание салфетки для сервировки стола простым способом.

Раздел «Приготовление пищи»

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. 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.

Молоко молочные продукты: виды, правила хранения. Значение кипячения молока. Виды блюд, приготовляемых на основе молока (каши молочный суп). 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. Соль и ее значение для питания. Сахар: его польза и вред.

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, снятие котлет. Представление о правилах заваривания чая.

Раздел «Уход за вещами»

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

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

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды.

Уход за обувью. Виды обуви в зависимости от времени года, назначения (спортивная, домашняя, выходная), вида материалов. Представление об уходе за резиновой, кожаной, замшевой и войлочной обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.

Раздел «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. Представление о видах стиральных машин. 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. Представление о мелком ремонте одежды: пришивание пуговицы с двумя отверстиями, шов «вперед иголка», закрепление нитки. Представление о видах комнатных растений. Знание правил ухода за комнатными растениями.

Раздел «Уборка территории»

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Посадка цветов на клумбу. Рыхление земли на клумбе.

Планируемые результаты освоения программы:

- Ожидаемые личностные результаты освоения АООП и формируемые базовые учебные действия заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.
- Возможные предметные результаты заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся, а также специфики содержания предметных областей и конкретных учебных предметов.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема	Кол-во часов	Дата		Основные виды деятельности учащихся
			по плану	по факту	
1	Правила поведения в торговом центре.	1			Коллективная работа
2	Планирование покупок.	1			Дидактическая игра «Мои покупки»
3	Выбор места совершения покупок	1			Экскурсия в магазин «Улыбка радуги»
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы	1			Сюжетно-ролевая игра «Магазин»
5	Нахождение нужного товара в магазине	1			Сюжетно-ролевая игра «Магазин»
6	Как самостоятельно взвесить товар в магазине	1			Работа с картинками
7	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	1			Работа с картинками
8	Сюжетно-ролевая игра «Покупки в магазине».	1			Коллективная работа
9	Уборка бытового мусора.	1			Практическая работа
10	Подметание школьной территории.	1			Коллективная работа
11	Сгребание листьев. Уборка листьев в мешки	1			Сгребают траву и листья
12	Виды посуды: кухонная	1			Рассматривают предметные картинки, находят нужный объект по словесной инструкции на предметных, сюжетных картинках, изображениях.
13	Различение предметов посуды для приготовления пищи	1			Различают виды посуды: кухонная, столовая, чайная.
14	Различение кухонных принадлежностей	1			Узнают (различают) кухонные принадлежности.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР

28.09.26 17:43 (MSK)

Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

15	Виды посуды: столовая	1			Предметы посуды для сервировки стола
16	Виды посуды: чайная	1			Столовые приборы и посуда при сервировке стола
17	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1			Работа с картинками
18	Выбор посуды	1			Соблюдают последовательность действий при сервировке стола: накрывают стол скатертью, расставляют посуду
19	Выбор столовых приборов	1			Раскладывают столовые приборы, раскладывают салфетки, расставляют солонку и вазу, расставляют блюда
20	Выбор салфеток для сервировки стола	1			Складывают салфетки для сервировки стола простым способом (с помощью учителя)
21	Способы складывание салфеток для сервировки	1			Различают предметы посуды для приготовления пищи
22	Складывание салфеток. Практические действия	1			Практическая работа
23	Сервировка стола для завтрака	1			Работа с картинками
24	Сервировка стола для обеда	1			Работа с картинками
25	Сервировка стола для ужина	1			Работа с картинками
26	Различение чистой и грязной посуды	1			Дидактическая игра
27	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1			Коллективная работа
28	Соблюдение последовательности действий при сушке посуды	1			Коллективная работа
29	Составление чистой посуды в шкаф	1			Дидактическая игра
30	Правила составления посуды для удобного пользования	1			Просмотр развивающего видео

31	Обращение с бытовыми приборами	1			Работа с картинками
32	Различение бытовых приборов по назначению	1			Работа с картинками
33	Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором	1			Работа с картинками
34	Мытье бытовых приборов	1			Просмотр видео
35	Хранение посуды и бытовых приборов	1			Дидактическая игра
36	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1			Работа с картинками
37	Выбор продуктов для приготовления блюда	1			Работа с картинками
38	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда	1			Работа с картинками
39	Соблюдение последовательности действий при варке продукта	1			Работа с картинками
40	Соль и ее значение для питания	1			Работа с картинками
41	Сахар: его польза и вред	1			Работа с картинками
42	Последовательность действий при варке яйца	1			Работа с картинками
43	Правила техники безопасности при варке яиц	1			Работа с картинками
44	Какие бывают бутерброды	1			Работа с картинками
45	Выбор продуктов для приготовления бутерброда	1			Работа с картинками
46	Виды бутербродов (простые, сложные).	1			Работа с картинками
47	Повторение	1			Дидактическая игра
48	Выбор продуктов для приготовления салата	1			Работа с картинками
49	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата.	1			Работа с картинками

50	Очистка вареных овощей (тренировочные упражнения).	1			Работа с картинками
51	Открытие банок (кукуруза, огурцы) (тренировочные упражнения).	1			Работа с картинками
52	Нарезка овощей кубиками (тренировочные упражнения).	1			Практическая работа
53	Нарезка зелени (тренировочные упражнения).	1			Практическая работа
54	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата	1			Дидактическая игра
55	Выбор продуктов при приготовлении котлет	1			Работа с картинками
56	Выбор кухонного инвентаря при приготовлении котлет.	1			Работа с картинками
57	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет	1			Работа с картинками
58	Правила техники безопасности при приготовлении котлет.	1			Практическая работа
59	История заваривания чая.	1			Просмотр видеофильма
60	Заваривание чая	1			Практическая работа
61	Сгребание снега на территории школы.	1			Коллективная работа
62	Уборка снега со школьного участка	1			Коллективная работа
63	Перебрасывание снега	1			Коллективная работа
64	Виды одежды в зависимости от пола и возраста	1			Работа с картинками
65	Назначение одежды, способы ношения	1			Работа с картинками
66	Виды одежды в зависимости от сезона	1			Работа с картинками
67	Головные уборы: виды и назначение	1			Работа с картинками

68	Виды обуви в зависимости от времени года	1			Работа с картинками
69	Виды обуви в зависимости от назначения	1			Работа с картинками
70	Виды обуви в зависимости от видов материала	1			Работа с картинками
71	Средства ухода за обувью	1			Работа с картинками
72	Последовательность действий при мытье резиновой обуви	1			Работа с картинками
73	Уход за кожаной обувью	1			Работа с картинками
74	Уход за замшевой и войлочной обувью	1			Работа с картинками
75	Подготовка обуви к длительному хранению	1			Работа с картинками
76	Размещение обуви на длительное хранение.	1			Работа с картинками
77	Какие бывают утюги?	1			Работа с картинками
78	Составные части утюга	1			Работа с картинками
79	Правила пользования утюгом	1			Работа с картинками
80	Гладильная доска	1			Работа с картинками
81	Соблюдение последовательности действий при глажении белья	1			Работа с картинками
82	Утюжка белья (тренировочные упражнения).	1			Работа с картинками
83	Утюжка одежды (тренировочные упражнения).	1			Работа с картинками
84	Складывание белья и одежды	1			Работа с картинками
85	Вывешивание одежды на «плечики».	1			Работа с картинками
86	Чистка одежды	1			Работа с картинками
87	Мелкий ремонт одежды	1			Работа с картинками

88	Правила техники безопасности при работе с колющими и режущими инструментами	1			Работа с картинками
89	Шов «вперед иголка»	1			Работа с нитками
90	Закрепление нитки на ткани	1			Работа с нитками
91	Правила пришивания пуговиц с двумя отверстиями	1			Работа с нитками и пуговицами
92	Пришивание пуговиц с двумя отверстиями.	1			Практическая работа
93	Обязанности дежурного по классу	1			Работа с картинками
94	Правила проведения уборки в классе. Последовательность уборки (тренировочные упражнения).	1			Работа с картинками
95	Виды пылесосов. Основные части пылесоса	1			Работа с картинками
96	Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом	1			Работа с картинками
97	Повторение	1			Практическая работа
98	Правила техники безопасности при пользовании пылесосом	1			Работа с картинками
99	Чистим ковер (тренировочные упражнения).	1			Работа с картинками
100	Виды комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями	1			Практическая работа
101	Подметание школьного участка. Сгребание сухой травы с участка	1			Коллективная работа
102	Посадка цветов на клумбу. Рыхление земли на клумбе	1			Коллективная работа