ПРИНЯТА
решением Педагогического совета

Протокол № 1 от 31.08.2026

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

Приказ № 271 от 31.08.2026

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

Рабочая программа
по домоводству
для **7г** класса
на 2026-2027 учебный год

учитель: Томилина В.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Пояснительная записка

Обучение ребенка с нарушением интеллекта, 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 ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель программы: 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.

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

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.

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.), предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковролиновая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Настоящая программа составлена с возрастных и психофизических особенностей развития воспитанников, уровня их знаний и умений.

Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема знаний.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Нормативные документы

Программа по домоводству составлена на основании:

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19.12. 2014г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
- Положения о рабочей программе, принятого решением Управляющего совета 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 170 часов в год (5 часов в неделю).

В 2026-2027 учебном году: 7 класс – 34 рабочие недели.

Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК.

Используемые цифровые (электронные) образовательные ресурсы:

- 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/

Формы организации учебного процесса:

- игровая деятельность;
- предметно-практическая деятельность;
- трудовая деятельность

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.

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;
- 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;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

• выполнение самостоятельной работы по предмету, организованной с использованием цифровых платформ или без них.

Виды и формы контроля:

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

- устный опрос;
- практическая работа;
- собеседование.

Формами промежуточной аттестации (четверть, год) являются:

- проверочные,
- практические работы;
- тесты.

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

Содержание программы

Школа

Узнавание (различение) помещений школы. Знание назначения помещений школы. Нахождение помещений школы. Знание профессий людей, работающих в школе. Знание профессий людей, работающих на транспорте и в магазине. Соблюдение правил поведения в школе, в аптеке, магазине, на остановке и в транспорте. Узнавание (различение) помещений школы. Знание назначения помещений школы. Нахождение помещений школы. Знание профессий людей, работающих в школе. Соотнесение работника школы с его профессией. Узнавание (различение) участков школьной территории. Знание назначения участков школьной территории. Знание (соблюдение) правил поведения на территории школы. Узнавание (различение) зон класса. Знание (соблюдение) распорядка школьного дня.

Квартира, дом, двор

Узнавание (различение) частей дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол). Узнавание (различение) типов домов (одноэтажный, многоэтажный). Узнавание (различение) мест общего пользования в доме (чердак, подвал, подъезд, лестничная площадка, лифт). Соблюдение правил при пользовании лифтом: ждать закрытия и открытия дверей, нажимать кнопку с номером нужного этажа, стоять во время движения лифта и др. Соблюдение правил безопасности, поведения в местах общего пользования в доме: не заходить в лифт с незнакомым человеком, не залезать на чердак, не трогать провода и др. Знание благоустройства квартиры (отопление, канализация, водоснабжение, электроснабжение). Умение вести себя в случаях чрезвычайной ситуации (отсутствие света, воды и т.д.).

Предметы быта

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Знание назначения электроприборов. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Узнавание (различение) предметов мебели (стол, стул, диван, шкаф, полка, кресло, кровать, табурет, комод). Знание назначения предметов мебели. Различение видов мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.). Узнавание (различение) предметов посуды (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож, кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Знание назначение предметов посуды. Классификация предметов интерьера (светильник, зеркало, штора, скатерть, ваза, статуэтки, свечи). Знание назначения предметов интерьера.

Знание часов (наручные, настенные, механические, электронные часы). Определение части часов: стрелки, циферблат. Знание назначения часов (частей часов).

Предметы и материалы, изготовленные человеком

Узнавание (различение) инструментов, с помощью которых работают с бумагой (ножницы, шило для бумаги, фигурный дырокол). Знание свойств дерева (прочность, твёрдость, плавает в воде, дает тепло, когда горит). Узнавание предметов, изготовленных из дерева (стол, полка, деревянные игрушки, двери и др.). Узнавание (различение) инструментов, с помощью которых обрабатывают дерево (молоток, пила, топор). Знание свойств стекла (прозрачность, хрупкость)**.** Узнавание предметов, изготовленных из стекла (ваза, стакан, оконное стекло, очки и др.). Знание о пластмассе. Называние свойств пластмассы (лёгкость, хрупкость). Называние предметов, изготовленных из пластмассы (бытовые приборы, предметы посуды, игрушки, фломастеры, контейнеры и т.д.).

Город

Знание особенностей деятельности людей разных профессий. Знание (соблюдение) правил поведения в общественных местах. Узнавание (различение) частей территории улицы (проезжая часть, тротуар). Узнавание (различение) технических средств организации дорожного движения (дорожный знак «Пешеходный переход», разметка «зебра», светофор).

Транспорт

Узнавание (различение) наземного и воздушного видов транспорта. Узнавание (различение) общественного транспорта. Знание (соблюдение) правил поведения в общественном транспорте. Узнавание (различение) специального транспорта (пожарная машина, скорая помощь, полицейская машина).

Традиции, обычаи

Знание традиций и атрибутов праздников (Новый Год, День Победы, 8 марта, Масленица, 23 февраля, Пасха). Знание школьных традиций. Знание символики и атрибутов православной церкви (храм, икона, крест, Библия, свеча, ангел). Знание нравственных традиций, принятых в православии.

Страна

Знание названия города, в котором мы живем. Знание страны, в которой мы живем. Знание (узнавание) государственной символики (герб, флаг, гимн). Узнавание президента РФ (на фото, видео). Знание государственных праздников. Знание названия столицы России.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Планируемые результаты

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.

Календарно-тематическое планирование

№	Тема		Дата	Основные виды деятельности учащихся

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

		Кол-во часов	по плану	по факту	
1	Покупки. Значимость совершения по купок.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о значимости совершения покупок
2	Планирование покупок.	1			Просмотр презентации научить планировать покупки
3	Выбор места совершения покупок.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о выборе места совершения покупок
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1			Просмотр презентации научить учащихся ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы.
5	Нахождение нужного товара в магазине.	1			Просмотр презентации, научить находить нужный товар в магазине, и знать назначение этого товара.
6	Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол.	1			Просмотр презентации научить складывать покупки в сумку, выкладывать покупки из сумки на стол.
7	Раскладывание продуктов в места хранения из сумки.	1			Просмотр презентации научить раскладывать продукты в места хранения из сумки
8	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
9	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
10	Кухонный инвентарь. Назначение.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о кухонном инвентаре
11	Приемы пользования кухонным инвентарем.	1			Просмотр презентации научить правильным приемам пользования кухонным инвентарем
12	Безопасное пользование кухонным инвентарем.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о безопасном использовании кухонного инвентаря

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

13	Обращение с посудой.	1			Просмотр презентации научить правильно обращаться с посудой
14	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка,нож).	1			Просмотр презентации научить различать предметы посуды для сервировки стола
15	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка,нож).	1			Просмотр презентации научить различать предметы посуды для сервировки стола
16	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска).	1			Просмотр презентации научить узнавать предметы посуды для сервировки стола
17	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска).	1			Просмотр презентации научить узнавать - различать кухонные принадлежности
18	Различение чистой и грязной посуды.	1			Просмотр презентации научить различать чистую и грязную посуду
19	Очищение остатков пищи с посуды.	1			Просмотр презентации научить очищать остатки пищи с посуды
20	Замачивание посуды. Протирание посуды губкой.	1			Просмотр презентации научить замачивать посуду, протирать ее губкой
21	Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.	1			Просмотр презентации научить чистить посуду, ополаскивать ее и сушить
22	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
23	Составление памятки по последовательности действий по уходу за посудой.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий по уходу за посудой
24	Накрывание на стол. Правила сервировки стола.	1			Просмотр презентации научить правилам сервировки и накрывать на стол
25	Выбор посуды и столовых приборов.	1			Просмотр презентации научить выбирать посуду и столовые приборы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

26	Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при накрывании стола при сервировке
27	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о
28	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1			Просмотр презентации научить раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке
29	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1			Просмотр презентации научить раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке
30	Раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз.	1			Просмотр презентации научить раскладывать салфетки солонки и вазы
31	Раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз.	1			Просмотр презентации научить раскладывать салфетки солонки и вазы
32	Расстановка блюд.	1			Просмотр презентации научить расстановке блюд при сервировке
33	Соблюдение - последовательности действий при сервировке стола.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при сервировке
34	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при раскладывании приборов и посуды
35	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	1			Ролевая игра «Сервировка стола»
36	Игра «Накрываем и сервируем стол».	1			Формирование алгоритма действий при сервировке.
37	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
38	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
39	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

40	Оборудование кухни.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о приготовлении пищи и оборудовании кухни
41	Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о правилах гигиены при приготовлении пищи
42	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правильном питании
43	Микроорганизмы. Пищевые отравления.	1			Просмотр презентации, систематизировать знания о пищевых отравлениях.
44	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления.	1			Просмотр презентации научить поддерживать чистоту на рабочем месте при приготовлении пищи
45	Режим питания.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о режиме питания
46	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1			Просмотр презентации научить выбирать продукты для приготовления запланированного блюда
47	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1			Просмотр презентации выбрать инвентарь для приготовления запланированного блюда
48	Обработка продуктов. Сортировка продуктов.	1			Просмотр презентации научить сортировать продукты
49	Последовательность в обработке мытьё овощей.	1			Просмотр презентации формирование алгоритма действий при обработке овощей
50	Правила техники безопасности при пользовании ножом, вилкой.	1			Просмотр презентации научить безопасно пользоваться ножом, вилкой
51	Практические упражнения в нарезке отварных овощей.	1			Просмотр презентации научить нарезать отварные овощи

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

52	Практические упражнения в нарезке сырых овощей.	1			Просмотр презентации научить нарезать сырые овощи
53	Чистка сырого картофеля.	1			Просмотр презентации научить чистить вареный картофель
54	Чистка варёного картофеля.	1			Просмотр презентации научить чистить сырой картофель
55	Перемешивание продуктов ложкой.	1			Просмотр презентации научить использовать ложку и размешивать ею блюда
56	Основные продукты питания: мясо.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о мясных продуктах
57	Основные продукты питания: рыба.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о рыбных продуктах
58	Основные продукты питания: напитки.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о употреблении напитков
59	Основные продукты питания: крупа, сахар.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся об употреблении круп и сахара
60	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о молочных продуктах
61	Основные продукты питания: овощи и фрукты.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся об овощах и фруктах
62	Мучные изделия.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о изделиях из муки
63	Виды теста.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о видах теста

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

64	Приготовление теста.	1			Просмотр презентации научить готовить тесто для приготовления печенья
65	Раскатывание теста.	1			Просмотр презентации научить раскатывать готовое тесто и формовать печенье
66	Приготовление печенья.	1			Просмотр презентации научить печь печенье из готового теста
67	Приготовление печенья.	1			Просмотр презентации научить печь печенье из готового теста
68	Молочные продукты.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о молочных продуктах
69	Блюда из молочных продуктов.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о блюдах из молока
70	Безопасное использование молочных продуктов в пищу. Определение срока годности.	1			Просмотр презентации научить безопасно использовать молочные продукты и определять срок годности
71	Соблюдение действий при приготовлении бутерброда (без последовательности нарезания).	1			Просмотр презентации формирование алгоритма действий при приготовлении бутербродов
72	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка).	1			Просмотр презентации научить выбирать продукты и кухонный инвентарь
73	Сборка (хлеб сыр, зелень).	1			Просмотр презентации научить готовить бутерброды
74	Сборка (булка, колбаса, зелень).	1			Просмотр презентации научить готовить бутерброды
75	Составление рецептов бутербродов.	1			Просмотр презентации научить составлять рецепты бутербродов
76	Изготовление бутербродов по рецептам.	1			Просмотр презентации научить готовить бутерброды по рецепту
77	Сервировка стола к обеду.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о сервировке стола к обеду

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

78	Этикет за столом.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о этикете
79	Прием гостей.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о приеме гостей
80	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
81	Холодильник. Правила пользования холодильником.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о пользовании холодильником
82	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1			Просмотр презентации научить пользоваться холодильником
83	Микроволновая печь, чайник, тостер, правила пользования.	1			Просмотр презентации научить пользоваться электроприборами
84	Безопасное использование электроприборов на кухне.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о безопасном использовании электроприборов
85	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
86	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
87	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
88	Уход за вещами. Значимость ухода за вещами.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о уходе за вещами
89	Ручная стирка.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о ручной стирке
90	Наполнение емкости водой. Температурный режим.	1			Просмотр презентации научить выбирать температурный режим наполнять таз водой
91	Выбор моющего средства.	1			Просмотр презентации научить выбирать моющее средство

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

92	Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1			Просмотр презентации научить отмерять необходимое количество моющего средства
93	Сортировка белья перед стиркой.	1			Просмотр презентации научить сортировать белье перед стиркой
94	Замачивание. Застирывание.	1			Просмотр презентации научить замачивать и застирывать белье перед стиркой
95	Замачивание. Застирывание.	1			Просмотр презентации научить замачивать и застирывать белье перед стиркой
96	Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку.	1			Просмотр презентации научить полоскать выжимать, вывешивать на просушку
97	Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку.	1			Просмотр презентации научить полоскать выжимать, вывешивать на просушку
98	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	1			Просмотр презентации формировать алгоритма действий при ручной стирке
99	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
100	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
101	Машинная стирка.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах пользования стиральной машиной
102	Составные части стиральной машины.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о составных частях стиральной машины
103	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о безопасном использовании машины
104	Сортировка белья перед стиркой.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о сортировке белья перед стиркой.
105	Закладывание белья в машину перед стиркой.	1			Просмотр презентации научить как закладывать белье в машину.
106	Выбор программы и температуры, включение машины.	1			Просмотр презентации научить выбирать программу стирки, температуру воды, включать машину.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

107	Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1			Просмотр презентации научить выключать машину и развешивать белье для сушки.
108	Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи».	1			Просмотр презентации, игра «Я стираю свои вещи».
109	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся Просмотр презентации.
110	Утюг. Использование утюга в уходе за вещами.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о использовании утюга
111	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры).	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о составных частях утюга
112	Соблюдение правил безопасной работы.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о правилах безопасной работы утюгом
113	Выставление температурного режима на утюге. Подключение утюга к сети.	1			Просмотр презентации научить выставлять температурный режим и подключение утюга к сети
114	Соблюдение последовательных действий при глажении белья.	1			Просмотр презентации научить приемам глажения белья
115	Установка гладильной доски.	1			Просмотр презентации научить пользоваться гладильной доской
116	Раскладывание белья на доске. Движение руки с утюгом, складывание белья.	1			Просмотр презентации научить приемам глажения белья
117	Что узнали? Чему научились?	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
118	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
119	Уход за обувью. Уличная и домашняя обувь.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о видах обуви и уходу за ней
120	Очистка обуви от загрязнений.	1			Просмотр презентации научить очищать обувь от грязи

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

121	Соблюдение действий при мытье обуви.	1			Формирование алгоритма действий при мытье обуви
122	Протирание обуви влажной и сухой тряпкой.	1			Просмотр презентации научить протирать обувь сухой и влажной тряпкой
123	Использование крема для обуви.	1			Просмотр презентации научить использовать крем для обуви
124	Уход за обувью с использованием специальной обувной губки.	1			Просмотр презентации научить ухаживать за обувью с помощью обувной губки
125	Что узнали? Чему научились?	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
126	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
127	Уборка помещения.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о значимости уборки
128	Выбор инвентаря для уборки.	1			Просмотр презентации научить выбирать инвентарь для уборки
129	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Просмотр презентации научить убирать со стола остатков еды и мусора
130	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Просмотр презентации научить убирать со стола остатков еды и мусора
131	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1			Просмотр презентации Формирование алгоритма действий при уборке
132	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	1			Просмотр презентации Формирование алгоритма действий при уборке
133	Уборка и уход за мебелью.	1			Просмотр презентации научить ухаживать за мебелью
134	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

135	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
136	Уборка пола. Значимость ухода за полом.	1			Просмотр презентации систематизировать знания об уходе за полом.
137	Сухая уборка пола.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о сухой уборке
138	Сметание мусора на полу в определенное место.	1			Просмотр презентации научить сметать мусор в определенное место
139	Заметание мусора на совок.	1			Просмотр презентации научить заметать мусор на совок
140	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при подметании пола
141	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
142	Влажная уборка пола.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о влажной уборке пола
143	Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки.	1			Просмотр презентации научить наполнять ведро для мытья пола, намачивание и отжимание тряпки
144	Наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки.	1			научить наполнять ведро для мытья пола, намачивание и отжимание тряпки
145	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1			Просмотр презентации научить мыть пол
146	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.	1			Научить ухаживать за инвентарем
147	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1			Формирование алгоритма действий при мытье пола

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

148	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
149	Пылесос. Изучение основных частей пылесоса.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о основных частях пылесоса
150	Подготовка пылесоса к работе. Чистка пола пылесосом.	1			Просмотр презентации систематизировать знания об основных частях пылесоса
151	Безопасное использование пылесоса.	1			Просмотр презентации научить использовать пылесос безопасно
152	Безопасное использование пылесоса.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
153	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
154	Уход за комнатными растениями.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о правилах ухода за комнатными растениями
155	Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с листьев, полив.	1			Просмотр презентации научить мыть растения и протирать их, поливать
156	Уборка территории.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
157	Уборка территории.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
158	Правила безопасного труда.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о значимости уборки территории школы, дома
159	Правила безопасного труда.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о безопасном труде
160	Инвентарь для уборки.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о инвентаре для уборки снега
161	Повторение.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о инвентаре для уборки листьев

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

162	Собирание бытового мусора. Инвентарь.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о собирании бытового мусора и инвентаре
163	Выбор инвентаря.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о выборе инвентаря
164	Уход за уборочным инвентарем.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о уходе за инвентарем
165	Уборка территории от мусора, листвы.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся об уборке от мусора и листвы
166	Подметание территории.	1			Просмотр презентации научить подметать территорию
167	Уборка территории.	1			Просмотр презентации научить убирать территорию
168	Что узнали? Чему научились?	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
169	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
170	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:08 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26