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 9 «В» класса
на 2026 - 2027 учебный год
учитель: Афонина А.С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

П О Я С Н И Т Е Л Ь Н А Я З А П И С К А

Обучение ребенка 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.

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».

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19.12. 2014г., № 1599 «Об утверждении государственного образовательного стандарта образования обучающихся с нарушением интеллекта.
- Положения о рабочей программе, принятого решением Управляющего совета 18.03.2025 г, протокол № 4
- Учебного плана, реализующего адаптированную основную общеобразовательную программу образования обучающихся с умственной отсталостью (нарушением интеллекта), вариант 2 на 2026-2027 учебный год.
- АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (нарушением интеллекта), вариант 2.

Рабочая программа рассчитана на 170 часов в год (5 часов в неделю)
В 2026-2027 учебном году 9 класс – 34 рабочие недели.
Реализация учебной программы обеспечивается специально подобранным УМК.

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: игровая; предметно-практическая; трудовая и элементарная учебная деятельность.

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах: собеседование; устный опрос; практическая работа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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.

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: 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:

• выполнение практического задания (индивидуально или в группах);

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

- выполнение индивидуального или группового творческого задания;
- выполнение самостоятельной работы по предмету.

Содержание образования по разделам:

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи»», «Уборка помещений и территории».
Раздел «Уход за вещами» обогащает и корректирует знания учащихся о необходимости своевременного ухода за обувью, одеждой, их правильному хранению и носке.
Раздел «Уборка помещений и территорий» включает изучение названий жилых помещений, способов ухода за ними, изучаются возможности рациональной расстановки мебели, сохранение жилищного фонда.
Раздел «Покупки» дает возможность узнать о порядке приобретения, сдачи и обмена товаров по чеку, о правилах торговли.
Раздел «Приготовление пищи» включает изучение способов выбора доброкачественных продуктов, рецептов блюд, практические занятия по приготовлению некоторых блюд.
Раздел «Обращение с кухонным инвентарём» обогащает и корректирует знания учащихся о назначении посуды и кухонных принадлежностей, знакомит с бытовыми приборами и их назначением и с правилами техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами.
Данная программа предполагает ведение наблюдений, организацию и проведение экскурсий, бесед, моделирование реальных ситуаций, дидактических, сюжетно-ролевых, имитирующих игр, упражнений, проблемных ситуации, учебных заданий.
Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у учащихся с ограниченными возможностями здоровья необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства.

Содержание учебного предмета

Покупки. Основные задачи раздела: формирование умений осуществлять покупки. Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. Раскладывание продуктов в места хранения из сумки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. **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, овощечистка, разделочная доска) 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. **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, расстановка посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз, расстановка блюд. **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. Обработка продуктов. Мытье продуктов. **Раскатывание теста.** Перемешивание продуктов ложкой. Соблюдение последовательности действий при

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 16:14 (MSK)
Сертификат 0BF7B6209CA44B933D617057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

приготовлении бутерброда (без нарезания): выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр), выбор кухонного инвентаря (тарелка), сборка бутерброда (хлеб сыр, хлеб колбаса). **Уход за вещами. Ручная стирка.** Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание 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, стирка белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. **Уход за бельем.** Складывание белья, платков, полотенец и одежды. Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. **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 ведро. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. **Уборка территории.** Формирование умений и навыков пользования инвентарем при уборке территории от мусора, листвы, снега.

	Содержание учебного предмета	
	Тема	**Количество часов**
1	Покупки.	8
2	Кухонный инвентарь.	31
3	Кухня. Приготовление пищи. Оборудование кухни.	45
4	Уход за вещами.	12
5	Машинная стирка.	8
6	Утюг.	7
7	Уход за обувью.	7
8	Уборка помещения.	9
9	Уборка пола.	10
10	Пылесос.	4
11	Уход за комнатными растениями.	2
12	Уборка территории.	11
13	Практические работы	2
14	Самостоятельные работы	4
15	Повторения.	11
	Всего	170 часов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Планируемые результаты

Ожидаемые личностные результаты освоения АООП 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.

Документ подписан электронной подписью
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

№	Тема	Кол-во часов	Дата		Основные виды деятельности учащихся (по разделам)
			По плану	По факту	
1	Идем в магазин за покупками.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о значимости совершения покупок
2	Что мы покупаем в магазинах.	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.	1			Просмотр презентации научить учащихся ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы.
5	Нахождение товара в отделе магазина.	1			Просмотр презентации научить находить нужный товар в магазине.
6	Правильное складывание покупок в сумку.	1			Просмотр презентации научить складывать покупки в сумку, выкладывать покупки из сумки на стол.
7	Продукты питания и их хранение.	1			Просмотр презентации научить раскладывать продукты в места хранения из сумки

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

8	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
9	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
10	Какой инвентарь мы используем на кухне.	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
13	Обращение с посудой.	1			Просмотр презентации научить правильно обращаться с посудой
14	Предметы для сервировки стола.	1			Просмотр презентации научить различать предметы посуды для сервировки стола
15	Различие предметов для сервировки стола.	1			Просмотр презентации научить различать предметы посуды для сервировки стола
16	Различение кухонных принадлежностей.	1			Просмотр презентации научить узнавать предметы посуды для сервировки стола

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

17	Различение кухонных принадлежностей.	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 о
23	Последовательность 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
~~**29.09.26** 18:14 (MSK)~~ ~~Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08~~
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

25	Выбор посуды и столовых приборов.	1			Просмотр презентации научить выбирать посуду и столовые приборы
26	Последовательность действий при сервировке стола.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при накрывании стола при сервировке
27	Проверочная работа.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся о
28	Правила при раскладывании столовых приборов.	1			Просмотр презентации научить раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке
29	Правила при раскладывании столовых приборов.	1			Просмотр презентации научить раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке
30	Использование скатерти, раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз.	1			Просмотр презентации научить раскладывать салфетки солонки и вазы
31	Использование скатерти, 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	Расстановка блюд.	1			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

					Просмотр презентации формировать алгоритм действий при сервировке
34	Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов.	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	Самостоятельная работа.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
38	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
39	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
40	Кухня. Приготовление пищи. Оборудование кухни.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о приготовлении пищи и оборудовании кухни

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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
52	Практические упражнения в нарезке сырых овощей.	1			Просмотр презентации научить нарезать сырые овощи
53	Чистка варёного картофеля.	1			Просмотр презентации научить чистить вареный картофель
54	Чистка сырого 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			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

					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	Молоко и молочные продукты.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о молочных продуктах
61	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
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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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	Блюда из молочных продуктов.	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	Определение срока годности молочных продуктов.	1			Просмотр презентации научить безопасно использовать молочные продукты и определять срок годности
71	Последовательность действий при приготовлении бутерброда (без нарезания).	1			Просмотр презентации формирование алгоритма действий при приготовлении бутербродов
72	Выбор продуктов в нарезке.	1			Просмотр презентации научить выбирать продукты и кухонный инвентарь
73	Сборка (хлеб, сыр, зелень).	1			Просмотр презентации научить готовить бутерброды

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 00E7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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
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	Проверочная работа.	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
86	Практическая работа.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
87	Повторение.	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

91	Выбор моющего средства.	1			Просмотр презентации научить выбирать моющее средство
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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

99	Проигрывание учебных ситуаций.	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

106	Выбор программы и температуры, включение машины.	1			Просмотр презентации научить выбирать программу стирки, температуру воды, включать машину
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 о 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 утюгом.	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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, складывание белья.	1			Просмотр презентации научить приемам глажения белья
117	Самостоятельная работа.	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
121	Соблюдение действий при мытье обуви.	1			Формирование алгоритма действий при мытье обуви

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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	Проигрывание учебных ситуаций.	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 остатки еды и мусора
130	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Просмотр презентации научить убирать со стола остатки еды и мусора

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

131	Мытье мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду.	1			Просмотр презентации. Формирование алгоритма действий при уборке
132	Мытье мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, выбор моющего средства.	1			Просмотр презентации. Формируем алгоритм действий при уборке
133	Вытирание пыли с поверхности мебели.	1			Смотрим презентацию, учимся ухаживать за мебелью: уборка предметов с поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам.
134	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
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	1			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

	определенное место.				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			Формируем алгоритм действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в ведро.
141	Самостоятельная работа.	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		1			Научить ухаживать за инвентарем

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

	Мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.				
147	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1			Формирование алгоритма действий при мытье пола
148	Проверочная работа.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
149	Пылесос. Изучение основных частей пылесоса.	1			Просмотр презентации систематизировать знания об основных частях пылесоса
150	Подготовка пылесоса к работе. Чистка ковра пылесосом.	1			Просмотр презентации систематизировать знания об основных частях пылесоса
151	Безопасное использование пылесоса.	1			Просмотр презентации научить использовать пылесос безопасно
152	Проигрывание учебных ситуаций.	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK) Сертификат 08F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

155	Практическая работа: мытьё растений, протирание пыли с листьев, полив.	1			Просмотр презентации научить мыть растения и протирать их, поливать
156	Самостоятельная работа.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
157	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
158	Уборка территории.	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 мусора.	1			Просмотр презентации систематизировать знания об инвентаре для уборки снега
161	Инвентарь для уборки листьев.	1			Просмотр презентации систематизировать знания об инвентаре для уборки листьев
162	Собирание бытового мусора. Инвентарь.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о собирании бытового мусора и инвентаре

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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	Подметание территории.	1			Просмотр презентации научить убирать снег
168	Практическая работа.	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 18:14 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26