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 **8в** класса
на 2026-2027 учебный год

учитель: Набокина О.И.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Пояснительная записка

Обучение обучающегося с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия обучающегося в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности обучающихся 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 обучающийся 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 обучающихся и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

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

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др;
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, 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 и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

Нормативные документы

Программа по домоводству 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

- Рабочая программа рассчитана на 170 часа в год (5 часов в неделю).

В 2026 - 2027 учебном году: 8 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:

- учебная деятельность;
- экскурсии;
- 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.

Информационно-коммуникационные средства, используемые в школе-интернате: социальная сеть «ВКонтакте», мессенджер MAX, облачные сервисы Яндекс, электронная почта, СМС-сообщения.

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;
- 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 (полугодие, год) являются:

- практические работы

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
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Содержание программы

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, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание вовремя пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление 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. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Уход за вещами

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

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

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

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

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 и конкретных учебных предметов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

Календарно - тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Основные виды деятельности учащихся
			по плану	по факту	
1.	Значимость совершения покупок.	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.
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			
10.	Кухонный инвентарь и его назначение.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о кухонном инвентаре
11.	Приемы пользования кухонным инвентарем.	1			Просмотр презентации научить правильным приемам пользования кухонным инвентарем

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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.	Различение предметов посуды для сервировки стола	1			Просмотр презентации научить различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).
15.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1			Просмотр презентации научить различать предметы посуды для сервировки стола(тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка,нож).
16.	Кухонные принадлежности (терка, овощечистка, разделочная доска)	1			Просмотр презентации научить узнавать предметы посуды для сервировки стола
17.	Кухонные принадлежности (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 и протирание губкой.	1			Просмотр презентации научить замачивать посуду, протирать ее губкой
21.	Чистка посуды (ополаскивание и 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 18:10 (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
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.	Порядок расстановки блюд на столе.	1			Просмотр презентации научить расстановке блюд при сервировке
33.	Последовательность 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.	Игра «Накрываем и сервируем стол».	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 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

40.	Оборудование кухни и основы приготовления пищи.	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, вызывающие 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 и сортировка продуктов.	1			Просмотр презентации научить сортировать продукты
49.	Порядок обработки и мытья овощей.	1			Просмотр презентации формирование алгоритма действий при обработке овощей
50.	Правила техники безопасности при пользовании ножом и 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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			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
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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

69.	Практическая работа.	1			Выполнение практической работы.
70.	Определение срока годности молочных продуктов.	1			Просмотр презентации научить безопасно использовать молочные продукты и определять срок годности
71.	Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания).	1			Просмотр презентации формирование алгоритма действий при приготовлении бутербродов
72.	Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр).	1			Просмотр презентации научить выбирать продукты и кухонный инвентарь
73.	Составление бутерброда (хлеб сыр, зелень).	1			Просмотр презентации научить готовить бутерброды
74.	Составление бутерброда (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.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
81.	Правила пользования холодильником.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о пользовании холодильником
82.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1			Просмотр презентации научить пользоваться холодильником
83.	Правила работы с микроволновкой, чайником и тостером.	1			Просмотр презентации научить пользоваться электроприборами
84.	Безопасное использование электроприборов на кухне.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о безопасном

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

					использовании электроприборов
85.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
86.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
87.	Повторение.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
88.	Уход 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 и температурный режим.	1			Просмотр презентации научить выбирать температурный режим наполнять таз водой
91.	Выбор моющего средства.	1			Просмотр презентации научить выбирать моющее средство
92.	Как правильно отмерять нужное количество 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 и застирывание.	1			Просмотр презентации научить замачивать и застирывать белье перед стиркой
95.	Замачивание и застирывание.	1			Просмотр презентации научить замачивать и застирывать белье перед стиркой
96.	Полоскание, выжимание и вывешивание белья на просушку.	1			Просмотр презентации научить полоскать выжимать, вывешивать на просушку
97.	Полоскание, выжимание и вывешивание белья 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.	Проигрывание учебных ситуаций.	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 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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 стиральную 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
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.	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

113.	Выставление температурного режима на утюге и подключение его 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.	Учимся гладить и складывать бельё.	1			Просмотр презентации научить приемам глажения белья
117.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
118.	Повторение.	1			
119.	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
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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

129.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Просмотр презентации научить убирать со стола остатков еды и мусора
130.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1			Просмотр презентации научить убирать со стола остатков еды и мусора
131.	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели.	1			Просмотр презентации Формирование алгоритма действий при уборке
132.	Последовательность действий при мытье поверхностей мебели.	1			
133.	Повторение.	1			Просмотр презентации научить ухаживать за мебелью
134.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
135.	Повторение.	1			
136.	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.	Сухая уборка пола.	1			Просмотр презентации научить сметать мусор в определенное место
139.	Последовательность действий при подметании пола.	1			Просмотр презентации научить заметать мусор на совок
140.	Последовательность действий при подметании пола.	1			Просмотр презентации формировать алгоритм действий при подметании пола
141.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
142.	Влажная уборка пола.	1			Просмотр презентации систематизировать знания учащихся о влажной уборке пола
143.	Наполнение ведра для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки.	1			Просмотр презентации научить наполнять ведро для мытья пола, намачивание и отжимание тряпки
144.	Наполнение ведра для мытья пола водой, намачивание и отжимание тряпки.	1			Научить наполнять ведро для мытья пола, намачивание и отжимание тряпки

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

145.	Инвентарь для мытья пола.	1			Просмотр презентации, научить мыть пол
146.	Мытье пола.	1			Научить ухаживать за инвентарем
147.	Последовательность действий при мытье пола.	1			Формирование алгоритма действий при мытье пола
148.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
149.	Изучение основных частей пылесоса.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о основных частях пылесоса
150.	Чистка пола 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			
154.	Уход за комнатными растениями.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о правилах ухода за комнатными растениями
155.	Практическая работа.	1			Выполнение практической работы: мыть растения, протирать и поливать их
156.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
157.	Повторение.	1			
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 листьев.	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 18:10 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

161.	Инвентарь для уборки листьев.	1			Просмотр презентации систематизировать знания о инвентаре для уборки листьев
162.	Инвентарь для собирания бытового мусора.	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.	Проигрывание учебных ситуаций.	1			Обобщить, систематизировать знания учащихся
169.	Проигрывание учебных ситуаций.	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 18:10 (MSK)

Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26