**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 **7в** класса
на 2026-2027 учебный год

учитель: Ежова А.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (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.

## 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)».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

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

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

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

- **Рабочая программа рассчитана на 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;
- 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;



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

- 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*

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).



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

***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.

**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** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

## Календарно-тематическое планирование

| № урока | Тема | Кол-во часов | Дата | | Основные виды деятельности учащихся (по разделам) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | по плану | по факту | |
| 1 | Покупки. Значимость совершения покупок. | 1 | | | Формирование представлений о необходимости покупок; узнавание и различение ситуаций, связанных с покупками; участие в моделировании ситуации «В магазине». |
| 2 | Планирование покупок. | 1 | | | Формирование умения определять необходимые покупки; составление простого плана покупок с опорой на картинки и образец; развитие последовательности действий. |
| 3 | Выбор места совершения покупок. | 1 | | | Различение магазинов и их назначения; соотнесение товара с местом покупки; формирование представлений о различных торговых объектах. |
| 4 | Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. | 1 | | | Ориентирование в пространстве магазина; узнавание основных зон магазина; выполнение действий по словесной инструкции и показу. |
| 5 | Нахождение нужного товара в магазине. | 1 | | | Поиск необходимого товара по названию, изображению или образцу; развитие зрительного внимания и ориентировки среди предметов. |
| 6 | Складывание покупок в сумку, выкладывание покупок из сумки на стол. | 1 | | | Формирование практических навыков обращения с покупками; выполнение последовательных действий по образцу; развитие координации движений. |
| 7 | Раскладывание продуктов в места хранения из сумки. | 1 | | | Формирование представлений о местах хранения продуктов; сортировка продуктов; выполнение действий по образцу и словесной инструкции. |
| 8 | Проигрывание учебных ситуаций. | 1 | | | Моделирование практических ситуаций «Покупка в магазине»; выполнение последовательности действий; закрепление навыков выбора товара, оплаты и складывания покупок. |
| 9 | Повторение. | 1 | | | Повторение и закрепление представлений о покупках; выполнение практических действий в игровой ситуации; актуализация ранее сформированных навыков. |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
29.09.26 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 | Кухонный инвентарь. Назначение. | 1 | | | Узнавание и различение кухонного инвентаря; формирование представлений о назначении предметов. |
| 11 | Приемы пользования кухонным инвентарем. | 1 | | | Формирование практических навыков пользования кухонными принадлежностями; выполнение действий по показу. |
| 12 | Безопасное пользование кухонным инвентарем. | 1 | | | Формирование представлений о безопасных способах работы; различение безопасных и опасных действий. |
| 13 | Обращение с посудой. | 1 | | | Формирование навыков бережного обращения с посудой; перенос, размещение и использование предметов. |
| 14 | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). | 1 | | | Узнавание и различение тарелки, стакана, кружки, ложки, вилки, ножа; соотнесение предметов с изображениями. |
| 15 | Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож). | 1 | | | Закрепление узнавания и различения предметов посуды; практический выбор предметов для стола. |
| 16 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска). | 1 | | | Узнавание кухонных принадлежностей; различение их внешнего вида и назначения |
| 17 | Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска). | 1 | | | Закрепление узнавания принадлежностей; практическое использование безопасных предметов по назначению. |
| 18 | Различение чистой и грязной посуды. | 1 | | | Формирование представлений о чистой и грязной посуде; визуальное различение и сортировка. |
| 19 | Очищение остатков  пищи с посуды. | 1 | | | Формирование навыка удаления остатков пищи; выполнение действий по показу и инструкции. |
| 20 | Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. | 1 | | | Формирование навыков замачивания и мытья посуды губкой; выполнение последовательных действий. |
| 21 | Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. | 1 | | | Освоение последовательности ухода за посудой: чистка, ополаскивание, сушка. |
| 22 | Проигрывание учебных ситуаций. | 1 | | | Моделирование бытовых ситуаций ухода за посудой; закрепление практических действий. |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 23 | Составление памятки по последовательности действий по уходу за посудой. | 1 | | | Составление последовательности действий с использованием картинок; закрепление алгоритма ухода за посудой. |
| 24 | Накрывание на стол. Правила сервировки стола. | 1 | | | Формирование представлений о сервировке; ознакомление с правилами размещения посуды и приборов. |
| 25 | Выбор посуды и столовых приборов. | 1 | | | Выбор необходимых предметов для сервировки; соотнесение посуды с назначением. |
| 26 | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью. | 1 | | | Освоение последовательности сервировки; выполнение действия по образцу и инструкции. |
| 27 | Проигрывание учебных ситуаций. | 1 | | | Моделирование ситуации подготовки стола; закрепление навыков выбора и размещения предметов. |
| 28 | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. | 1 | | | Практическое размещение посуды и приборов; формирование пространственной ориентировки на столе. |
| 29 | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. | 1 | | | Закрепление навыков правильного расположения посуды и приборов; выполнение действий по алгоритму. |
| 30 | Раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз. | 1 | | | Формирование навыков размещения дополнительных предметов сервировки; выполнение действий по образцу. |
| 31 | Раскладывание салфеток, расстановка солонок и ваз. | 1 | | | Закрепление навыков размещения салфеток, солонок и ваз; ориентирование на поверхности стола. |
| 32 | Расстановка блюд. | 1 | | | Формирование навыков правильного размещения блюд; выполнение действий по инструкции. |
| 33 | Соблюдение последовательности действий при сервировке стола. | 1 | | | Закрепление алгоритма сервировки; выполнение последовательности действий с опорой на визуальный план. |
| 34 | Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. | 1 | | | Совершенствование практических навыков сервировки; самостоятельное выполнение отдельных операций. |
| 35 | Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. | 1 | | | Закрепление навыков выбора посуды и сервировки стола; выполнение действий в заданной последовательности. |
| 36 | Игра «Накрываем и сервируем стол». | 1 | | | Игровое моделирование сервировки; выполнение практических действий в заданной последовательности. |
| 37 | Проигрывание учебных ситуаций. | 1 | | | Моделирование бытовых ситуаций, связанных с сервировкой и |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | приемом пищи; закрепление правил поведения. |
| 38 | Повторение. | 1 | | | Повторение навыков обращения с посудой и сервировки стола; практическое выполнение знакомых действий. |
| 39 | Повторение. | 1 | | | Закрепление представлений о кухонной посуде, принадлежностях и правилах сервировки. |
| 40 | Оборудование кухни. | 1 | | | Узнавание и различение оборудования кухни; формирование представлений о его назначении. |
| 41 | Правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. | 1 | | | Формирование навыков соблюдения личной гигиены и санитарных требований; выполнение действий перед приготовлением пищи. |
| 42 | Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья. | 1 | | | Формирование представлений о полезном питании; различение продуктов повседневного и редкого употребления. |
| 43 | Микроорганизмы. Пищевые отравления. | 1 | | | Формирование элементарных представлений о микроорганизмах и причинах пищевых отравлений; усвоение правил безопасного питания. |
| 44 | Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления. | 1 | | | Формирование навыков поддержания порядка; уборка рабочего места в процессе приготовления пищи. |
| 45 | Режим питания. | 1 | | | Формирование представлений о регулярности приема пищи; составление последовательности приемов пищи в течение дня. |
| 46 | Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. | 1 | | | Формирование умения выбирать продукты по рецепту/образцу; соотнесение продуктов с блюдом. |
| 47 | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. | 1 | | | Формирование умения подбирать кухонный инвентарь в соответствии с блюдом; выполнение выбора по образцу. |
| 48 | Обработка продуктов. Сортировка продуктов. | 1 | | | Формирование навыков первичной обработки и сортировки продуктов; различение качественных и непригодных продуктов. |
| 49 | Последовательность в обработке мытьё овощей. | 1 | | | Освоение последовательности мытья овощей; выполнение практических действий по показу и инструкции. |
| 50 | Правила техники безопасности при пользовании ножом, вилкой. | 1 | | | Формирование безопасных приемов использования ножа и вилки; различение правильных и неправильных действий. |
| 51 | Практические упражнения в нарезке отварных овощей. | 1 | | | Формирование практического навыка нарезки мягких продуктов; выполнение действий по образцу с соблюдением безопасности. |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 52 | Практические упражнения в нарезке сырых овощей. | 1 | | | Освоение приемов нарезки сырых овощей; закрепление правил безопасной работы. |
| 53 | Чистка сырого картофеля. | 1 | | | Формирование навыка очистки картофеля; выполнение действий с соблюдением техники безопасности. |
| 54 | Чистка варёного картофеля. | 1 | | | Формирование практического навыка очистки варёного картофеля; развитие координации движений. |
| 55 | Перемешивание продуктов ложкой. | 1 | | | Формирование навыка перемешивания продуктов; координация движений и выполнение действия по инструкции. |
| 56 | Основные продукты питания: мясо. | 1 | | | Узнавание и различение мяса; формирование представлений о видах и использовании продукта в питании. |
| 57 | Основные продукты питания: рыба. | 1 | | | Узнавание рыбы; формирование представлений о видах рыбных продуктов и блюдах. |
| 58 | Основные продукты питания: напитки. | 1 | | | Узнавание и различение напитков; формирование представлений об их употреблении и приготовлении. |
| 59 | Основные продукты питания: крупа, сахар. | 1 | | | Узнавание круп и сахара; различение продуктов по внешнему виду и назначению. |
| 60 | Основные продукты питания: молоко и молочные продукты. | 1 | | | Узнавание и различение молока и молочных продуктов; соотнесение продуктов с группой. |
| 61 | Основные продукты питания: овощи и фрукты. | 1 | | | Узнавание и различение овощей и фруктов; сортировка продуктов по группам. |
| 62 | Мучные изделия. | 1 | | | Узнавание и различение мучных изделий; формирование представлений об их разнообразии. |
| 63 | Виды теста. | 1 | | | Формирование представлений о видах теста; различение теста по внешнему виду и назначению. |
| 64 | Приготовление теста. | 1 | | | Формирование практических навыков приготовления теста; выполнение действий по рецепту и образцу. |
| 65 | Раскатывание теста. | 1 | | | Формирование навыка раскатывания теста; развитие координации и силы движений. |
| 66 | Приготовление печенья. | 1 | | | Формирование навыков изготовления простого печенья; выполнение последовательности действий по рецепту. |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 67 | Приготовление печенья. | 1 | | | Закрепление навыков приготовления печенья; совершенствование последовательности и аккуратности выполнения действий. |
| 68 | Молочные продукты. | 1 | | | Закрепление представлений о молочных продуктах; узнавание, различение и сортировка продуктов. |
| 69 | Блюда из молочных продуктов. | 1 | | | Формирование представлений о блюдах из молочных продуктов; соотнесение продукта и готового блюда. |
| 70 | Безопасное использование молочных продуктов в пищу. Определение срока годности. | 1 | | | Формирование навыка проверки срока годности; различение пригодных и непригодных продуктов. |
| 71 | Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда (без нарезания). | 1 | | | Формирование алгоритма приготовления простого бутерброда; выполнение последовательных действий без использования ножа. |
| 72 | Выбор продуктов в нарезке (хлеб, колбаса, сыр); выбор кухонного инвентаря (тарелка). | 1 | | | Выбор продуктов и посуды для приготовления бутерброда; соотнесение продуктов с блюдом. |
| 73 | Сборка (хлеб сыр, зелень). | 1 | | | Формирование навыка последовательной сборки бутерброда; выполнение действий по образцу. |
| 74 | Сборка (булка, колбаса, зелень). | 1 | | | Формирование навыка приготовления бутерброда из заданных компонентов; соблюдение последовательности действий. |
| 75 | Составление рецептов бутербродов. | 1 | | | Формирование умения составлять простой рецепт из изображений продуктов; развитие последовательности и планирования. |
| 76 | Изготовление бутербродов по рецептам. | 1 | | | Практическое приготовление бутербродов по простому рецепту; выполнение последовательности действий. |
| 77 | Сервировка стола к обеду. | 1 | | | Закрепление навыков сервировки; выбор и размещение посуды, приборов и дополнительных предметов. |
| 78 | Этикет за столом. | 1 | | | Формирование представлений о правилах поведения за столом; моделирование правильных и неправильных ситуаций. |
| 79 | Прием гостей. | 1 | | | Формирование навыков поведения при приеме гостей; моделирование бытовой ситуации «Приглашаем и угощаем». |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 80 | Повторение. | 1 | | | Повторение навыков приготовления бутербродов, сервировки и правил поведения за столом. |
| 81 | Холодильник. Правила пользования холодильником. | 1 | | | Узнавание холодильника и его назначения; формирование навыков безопасного пользования и открывания/закрывания. |
| 82 | Правила хранения продуктов в холодильнике. | 1 | | | Формирование представлений о размещении продуктов в холодильнике; сортировка продуктов по месту хранения. |
| 83 | Микроволновая печь, чайник, тостер, правила пользования. | 1 | | | Узнавание электроприборов; формирование представлений об их назначении и правилах безопасного использования. |
| 84 | Безопасное использование электроприборов на кухне. | 1 | | | Формирование навыков безопасного поведения при работе с электроприборами; различение безопасных и опасных ситуаций. |
| 85 | Повторение. | 1 | | | Закрепление представлений о холодильнике и кухонных электроприборах; повторение правил безопасности. |
| 86 | Повторение. | 1 | | | Повторение навыков хранения продуктов и безопасного использования кухонного оборудования. |
| 87 | Проигрывание учебных ситуаций. | 1 | | | Моделирование бытовых ситуаций: хранение продуктов, пользование холодильником и электроприборами; закрепление правил безопасности. |
| 88 | Уход за вещами. Значимость ухода за вещами. | 1 | | | Формирование представлений о необходимости ухода за одеждой; различение чистых и загрязненных вещей. |
| 89 | Ручная стирка. | 1 | | | Формирование представлений о ручной стирке; выполнение отдельных операций по показу. |
| 90 | Наполнение емкости водой. Температурный режим. | 1 | | | Формирование навыка наполнения емкости водой; различение температуры воды; соблюдение осторожности. |
| 91 | Выбор моющего средства. | 1 | | | Узнавание моющих средств; формирование умения выбирать средство в соответствии с видом стирки. |
| 92 | Отмеривание необходимого количества моющего средства. | 1 | | | Формирование навыка отмеривания моющего средства мерной ложкой/колпачком; выполнение действий по образцу. |
| 93 | Сортировка белья перед стиркой. | 1 | | | Формирование навыка сортировки белья по цвету, виду ткани и степени загрязнения; выполнение действий по образцу. |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 94 | Замачивание. Застирывание. | 1 | | | Формирование практических навыков замачивания и застирывания; выполнение действий по последовательной инструкции. |
| 95 | Замачивание. Застирывание. | 1 | | | Закрепление навыков предварительной обработки белья; развитие самостоятельности и последовательности действий. |
| 96 | Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку. | 1 | | | Формирование навыков полоскания, выжимания и развешивания белья; выполнение последовательности действий. |
| 97 | Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку. | 1 | | | Закрепление практических навыков завершающих этапов ручной стирки; развитие самостоятельности. |
| 98 | Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. | 1 | | | Закрепление полного алгоритма ручной стирки; выполнение последовательности действий с опорой на визуальный план. |
| 99 | Повторение. | 1 | | | Повторение и закрепление навыков ухода за вещами и ручной стирки; выполнение практических действий. |
| 100 | Повторение. | 1 | | | Обобщение знаний о сортировке белья, моющих средствах и этапах ручной стирки; практическое закрепление. |
| 101 | Машинная стирка. | 1 | | | Формирование первоначальных представлений о машинной стирке; ознакомление с последовательностью действий и правилами безопасности. |
| 102 | Составные части стиральной машины. | 1 | | | Узнавание и различение основных частей стиральной машины; соотнесение частей с их назначением. |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 22 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Иванова Ирина Юрьевна, ДИРЕКТОР
**29.09.26** 18:05 (MSK)
Сертификат 00F7B0269CA44B053D817057B6EDA9EA08
Действует с 27.08.25 по 20.11.26