

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ХАРАТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

| | | |
|---|---|--|
| Рассмотрено на методическом объединении от <u>30.08</u> 2023г № <u>1</u> | СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР <u>Витязева А.С.</u> | УТВЕРЖДЕНО Приказ директора МОУ Харатская СОШ от <u>31.08</u> 2023г № <u>118</u> <u>Коваленков С.М.</u> Коваленков С.М. |
|---|---|--|

Адаптированная рабочая программа

«Домоводство» 7 класс

(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ НАРУШЕНИЯ -2 ВАРИАНТ)

НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

Учитель
Макарова А.Я

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для 7-го класса на 2023-2024 учебный год составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования; Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2), на основе авторской программы «Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта» - программно-методические материалы под ред. И.М. Бгажноковой. М.: Гуманитар, изд. центр ВЛАДОС, 2017.

Цель обучения – 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.

Рабочая программа составлена с учётом особенностей и возможностей овладения учащимися с интеллектуальными нарушениями учебного материала. Учебная программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности учащихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного 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.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности.

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

Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), а также практические навыки по шитью, ремонту дома, огородничеству и др.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения..

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 5—7 классов

Методы обучения:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой)
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций)

- практические (практические занятия, экскурсии)
- игровые (ролевые, деловые игры)

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

7 класс- 5 часов в неделю-34учебных недели- всего 170 часов

4.Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- Формирование функциональной грамотности.

Предметные результаты:

1) *Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.*

- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

По окончании 7 класса дети в разной степени могут овладеть следующими умениями и навыками:

- планировать покупки, находить товары в магазине, складывать товар в сумку, раскладывать продукты в места хранения.
- правила расчетов за коммунальные и бытовые услуги;
- планировать расходы в семье;
- сервировать стол, различать грязную и чистую посуду;
- выбирать продукты для приготовления блюда;

- мыть, чистить, резать ножом, нарезать кубиками, кольцами, полукольцами овощи, натирать продукты на тёрке; раскатывать тесто, перемешивать ложкой;
- стирать руками;
- гладить вещи;
- складывать бельё и одежду;
- мыть обувь;
- подметать пол;
- мыть пол;
- мыть стекла
- сгребать, перебрасывать снег;
- принимать посильное участие в повседневных делах дома и в школе.
- выполнять доступные бытовые поручения.
- взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения.

Должны знать:

- места совершения покупок, расположение отделов магазина, последовательность взвешивания товара, последовательности действий при расчете на кассе;
- хозяйственные товары;
- кухонные принадлежности;
- технологию приготовления салата «Винегрет»;
- технологию приготовления яиц;
- последовательность действий при мытье и сушке посуды;
- блюда из мяса и рыбы;
- мучные изделия;
- последовательность заваривания чая;
- последовательность ручной стирки;
- последовательность глажки;
- последовательность складывания одежды;
- последовательность действий при мытье обуви;
- последовательность уборки помещения (сухая и влажная уборка);
- последовательность мытья и чистки мебели;
- последовательность функции пылесоса;
- последовательность действий при подметании пола;
- последовательность действий при мытье пола;
- последовательность действий при мытье окон и зеркал.
- последовательность действий при уборке территории;
- последовательность ухода уборочным инвентарем;

- купать, одевать, пеленать куклу;
- кормить куклу с ложки и из соски;
- содержать в порядке детскую постель, посуду, игрушки.
- выполнять уход за грудным ребёнком.

Базовые учебные действия

Регулятивные УД:

- умение входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения);
- пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т.д.);
- работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Познавательные УД:

- умение выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;
- устанавливать видо-родовые отношения предметов;
- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;
- читать; писать; выполнять арифметические действия;
- наблюдать;
- работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).\

Коммуникативные УД:

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель - ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

.Содержание учебного предмета

| Наименование разделов | Количество часов, | Содержание тем учебного предмета | Практическая часть с указанием формы | Реализация РК |
|---------------------------------|-------------------|---|--------------------------------------|--------------------|
| 7 класс | | | | |
| Обращение с кухонным инвентарем | | Правила уборки и безопасности на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы и правила мытья кухонных приборов. Столовые приборы и правила сервировки стола. Бытовые приборы. Электрический чайник, миксер. Техника безопасности при работе с чайником и миксером. | Практическая работа - 2 | |
| Покупки | | Виды рынков. Продуктовый и строительный рынки. Отделы рынков, ассортимент товаров. Правила выбора покупок на рынке. Оплата покупок. | | |
| Уход за вещами | | Гигиенический режим, значение ухода за телом. Виды белья и правила ухода за бельем. Названия и назначение моющих средств. Стиральная машина. Условные обозначения. Правила стирки и утюжки белья. Правила пришивания пуговицы. Техника безопасности. Виды и назначение зимней одежды и обуви. Правила ухода за зимней одеждой и обувью. | Практическая работа - 2 | |
| Приготовление пищи | | Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Правила приготовления и ТБ. Выбор продуктов, необходимых для приготовления простых бутербродов. Правила приготовления и ТБ. Виды каш и компотов. Правила хранения компотов и их польза для | Практическая работа - 2 | Школьная столовая. |

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|--------------------------|--|
| | | здоровья человека. Правила уборки посуды и кухни после обеда. Составление кроссворда по теме «Приготовление пищи». Дидактическая игра «Что лишнее». Работа с деформированным текстом по теме «Здоровое питание». | | |
| Уборка помещений и территории | | Электробытовые приборы. Пылесос. Различение составных частей пылесоса. Правила пользования и ТБ. Уборка класса. Инвентарь для уборки, последовательность уборки. Уборка территории. Инвентарь для уборки: назначение, правила использования и хранения. Уборка бытового мусора, подметание. | Практическая работа -3 . | |
| Итого: | | | | |

Тематическое планирование

| № | Название разделов. | Кол-во часов |
|----|--------------------------------------|--------------|
| 1 | Покупки | 14 |
| 2 | Уход за вещами | 24 |
| 3 | Уход за жилищем и уборка территории. | 32 |
| 4 | Приготовление пищи. | 25 |
| 5 | Обращение с кухонным инвентарем. | 13 |
| 6 | Здоровье. | 12 |
| 7 | Семья. | 35 |
| 8 | Повторение. Диагностическая работа. | 15 |
| 10 | Итого: | 170 |
| | | |

| |
|--|
| |
|--|

**Календарно-тематическое планирование по домоводству
7 класс**

| № п/п | Название темы, разделов | Количество часов | Дата проведения | Дата фактически |
|-------------|---|------------------|-----------------|-----------------|
| 1 четверть. | | | | |
| 1 2 | Ведение в предмет Домоводство Закрепление навыков, полученных в 6 классе. | 2 | 5.09 6.09 | |
| 3 4 | Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 7.09 7.09 | |
| 5 6 | Магазины. Хозяйственные, продуктовые <u>Практическая работа.</u> Посещение магазина | 2 | 8.09 12.09 | |

| | | | | |
|----|---|---|-------|--|
| 7 | Касса. | 2 | 13.09 | |
| 8 | <u>Практическая работа.</u> Как оплатить покупку | | 14.09 | |
| 9 | Цена. Стоимость продуктов. | 2 | 14.09 | |
| 10 | <u>Практическая работа.</u> Стоимость продуктов | | 15.09 | |
| 11 | Хозяйственные товары. | 2 | 19.09 | |
| 12 | <u>Практическая работа.</u> Посещение хозяйственного магазина | | 20.09 | |
| 13 | Покупка одежды и обуви. | 2 | 21.09 | |
| 14 | <u>Практическая работа.</u> Выбор одежды в магазине | | 21.09 | |
| 15 | Уход за школьной формой. | 2 | 22.09 | |
| 16 | <u>Практическая работа.</u> Уход за школьной формой | | 26.09 | |
| 17 | Повседневный уход за школьной обувью. | 2 | 27.09 | |
| 18 | <u>Практическая работа.</u> уход за школьной обувью | | 28.09 | |
| 19 | Опрятный вид человека | 2 | 28.09 | |
| 20 | <u>Практическая работа.</u> | | 29.09 | |
| 21 | Определение места оторванной пуговицы (пришивание пуговиц).. | 2 | 3.10 | |
| 22 | <u>Практическая работа.</u> Пришивание пуговицы | | 4.10 | |
| 23 | Правила пользования моющими средствами и их хранение. | 2 | 5.10 | |
| 24 | <u>Практическая работа.</u> Пользование моющими средствами | | 5.10 | |

| | | | | |
|----|--|---|-------|--|
| 25 | Повторение. Ручная стирка последовательность | 2 | 6.10 | |
| 26 | . <u>Практическая работа</u> . Ручная стирка | | 10.10 | |
| 27 | Ремонт нижнего белья. | 2 | 11.10 | |
| 28 | <u>Практическая работа</u> . | | 12.10 | |
| 29 | Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному | 2 | 12.10 | |
| 30 | месту. <u>Практическая работа</u> . Ремонт белья и одежды | | 13.10 | |
| 31 | Наложение заплата. Утюжка | 2 | 17.10 | |
| 32 | . <u>Практическая работа</u> . | | 18.10 | |
| 33 | <u>Практическая работа</u> . Стирка белого белья. Машинная стирка. | 2 | 19.10 | |
| 34 | <u>Практическая работа</u> . | | 19.10 | |
| 35 | Экскурсия в прачечную. <u>Практическая работа</u> . | 1 | 20.10 | |
| 36 | Определение собственных размеров одежды | 3 | 24.10 | |
| 37 | Определение собственных размеров одежды и обуви. | | 25.10 | |
| 38 | Определение собственных размеров одежды и обуви | | 26.10 | |
| 39 | Повторение пройденного материала. | 2 | 26.10 | |
| 40 | | | 27.10 | |
| 41 | Семья. Первичные понятия значимости | 3 | 7.11 | |
| 42 | Представление о способах поддержания родственных связей. | | 8.11 | |
| | Знание о семейных традициях. | | 9.11 | |

| | | | | |
|----|---|---|---------------|--|
| 43 | | | | |
| 44 | Члены семьи. Родители | 3 | 9.11 10.11 | |
| 45 | <u>Бабушки, дедушки</u> | | 14.11 | |
| 46 | | | | |
| 47 | Ролевые обязанности в семье дедушки, бабушиа, | 3 | 15.11 | |
| 48 | Ролевые обязанности в семье отец, мать, дети | | 16.11 | |
| 49 | <u>Практическая работа.</u> | | 16.11 | |
| 50 | Семейные традиции. <u>Практическая работа.</u> | 3 | 17.11 | |
| 51 | | | 21.11 | |
| 52 | | | 22.11 | |
| 53 | Семейный отдых. <u>Практическая работа.</u> | 3 | 23.11 | |
| 54 | | | 23.11 | |
| 55 | | | 24.11 | |
| 56 | Здоровая семья. Практическая работа. | 4 | 28.11 | |
| 57 | Занятия спортом | | 29.11. | |
| 58 | Закаливание | | 30.11. | |
| 59 | Уход | | 30.11 | |
| 60 | Мои младшие братья и сестры. | 3 | 1.12 | |
| 61 | Практическая работа. Уход за ребенком | | 5.12 | |
| 62 | Кормление малыша | | 6.12 | |
| 63 | Практическая работа Правила и последовательность одевания и | 3 | 7.12 | |
| 64 | пеленания грудного ребёнка.. | | 7.12 | |
| 65 | | | 8.12 | |

| | | | | |
|----|--|---|-------|--|
| 66 | Гостеприимство. | 3 | 12.12 | |
| 67 | Практическая работа. | | 13.12 | |
| 68 | Практическая работа | | 14.12 | |
| 69 | Основные правила этикета. | 3 | 14.12 | |
| 70 | Практическая работа. | | 15.12 | |
| 71 | | | 19.12 | |
| 72 | Семейные праздники. | 3 | 20.12 | |
| 73 | День рождения | | 21.12 | |
| 74 | Новый год | | 21.12 | |
| 75 | Практическая работа Семейный праздник | 3 | 22.12 | |
| 76 | | | 26.12 | |
| 77 | | | 27.12 | |
| 3 | | | | |
| 78 | Правила и приёмы ухода за посудой и кухонными приборами | 3 | 9.01 | |
| 79 | Применением химических моющих средств. | | 10.01 | |
| 80 | <u>Практическая работа.</u> | | 11.01 | |
| 81 | Гигиена приготовления пищи. | 5 | 11.01 | |
| 82 | <u>Практическая работа.</u> Выбор инвентаря, необходимого для приготовления яиц. Правила приготовления и ТБ. | | 12.01 | |
| 83 | <u>Практическая работа</u> Выбор продуктов, необходимых для приготовления простых бутербродов. Правила приготовления и ТБ. | | 16.01 | |
| 84 | Виды каш и компотов. Правила хранения компотов | | 17.01 | |
| 85 | Правила уборки посуды и кухни после обеда. | | 18.01 | |

| | | | | |
|-----|---|---|--------|------|
| 86 | Правила накрытия стола к завтраку. | 2 | 18.01 | |
| 87 | <u>Практическая работа.</u> | | 19.01 | |
| 88 | Чаепитие. | 5 | 23.01 | |
| 89 | Посуда для чаепития | | 24.01 | |
| 90 | Правила заваривания чая | | 25.01 | |
| 91 | <u>Практическая работа. Чаепитие</u> | | 25.01 | |
| 92 | <u>Практическая работа. Чаепитие</u> | | 26.01 | |
| 93 | Соблюдение последовательности действий при варке продукта: | 4 | 30.01 | |
| | | | 31.01 | |
| 94 | Практическая работа включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта | | 1.02 | |
| 95 | | | | |
| 96 | | | 1.02 | |
| 97 | Мясные продуктов, готовые к употреблению (колбаса, ветчина) | 5 | | |
| 98 | Продукты, требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, | | 2.02 | 6.02 |
| 99 | говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). | | 7.02 | |
| 100 | Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных | | 8.02 | |
| 101 | продуктов Приготовление блюда . <u>Практическая работа.</u> | | 8.02 | |
| 102 | Чтение рецепта. Приготовление каши рисовой. | 5 | 9.02 | |
| 103 | <u>Практическая работа.</u> Выбор и подготовка продукта | | 13.02 | |
| 104 | <u>Практическая работа.</u> Посуда | | 14..02 | |
| 105 | <u>Практическая работа.</u> Приготовление каши рисовой | | 15.02 | |
| 106 | <u>Практическая работа.</u> Приготовление каши рисовой | | 15.02 | |
| 107 | Чтение рецепта. Винегрет | 5 | 16.02 | |
| 108 | Подготовка овощей для винегрета | | 20.02 | |
| 109 | Нарезание овощей для винегрета. <u>Практическая работа.</u> | | 21.02 | |
| 110 | <u>Практическая работа.</u> | | 22.02 | |

| | | | | |
|-----|---|---|--------------|--|
| 111 | <u>Практическая работа.</u> | | 22.02 | |
| 112 | Рыбные продукты, готовые к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) | 5 | 27..02 | |
| 113 | Рыбные продукты, требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). | | 28.02 | |
| 114 | Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов | | 29.02 | |
| 115 | Практическая работа | | 29.02 | |
| 116 | Практическая работа | | 1.03 | |
| 117 | Мука и мучные изделия, готовые к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) | 7 | | |
| 118 | Требующие обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). | | 5.03 6.03 | |
| 119 | Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. | | 7.03 | |
| 120 | Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. | | 7.03 | |
| 121 | Практическая работа Приготовление макаронных изделий | | 12.03 | |
| 121 | | | 13.03 | |
| 123 | | | 14.03 | |
| | | | | |
| 124 | Мытьё столовой посуды в горячей воде и споласкивание её в чистой горячей воде. <u>Практическая работа.</u> | 1 | 14.03 | |

| | | | | |
|------------|---|---|----------------|--|
| 125 126 | Мытье посуды последовательность. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 15.03 19.03 | |
| 127 128 | Последовательность уборки пищи со стола после еды. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 20.03 21.03 | |
| 129 130 | Сервировка праздничного стола. Правила поведения за столом. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 21.03 22.03 | |
| 131 | Выбор продуктов , необходимых для приготовления блюда. <u>Практическая работа.</u> | 1 | 3.04 | |
| 132 133 | Обобщающий урок. | 2 | 4.04 4.04 | |
| 134 135 | Здоровье. Правила комплектования аптеки. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 5.04 9.04 | |
| 136 137 | Средства от головной боли. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 10.04 11.04 | |
| 138 139 | Первая помощь при ожогах. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 12.04 16.04 | |
| 140 141 | Помоги себе сам при порезах, ожогах (правила, средства). <u>Практическая работа.</u> <u>Практическая работа.</u> | 2 | 17.04 18.04 | |
| 143 144 | Травмы, ожоги. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 18.04 19.04 | |
| 145 146 | Правила вызова врача, «скорой помощи». Уход за больными в доме. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 23.04 24.04 | |

| | | | | |
|-------------------|---|---|-------------------------|--|
| 147 148 149 | Повторение пройденного материала. | 3 | 25.04 25.04 26.04 | |
| 150 151 152 | Сезонная уборка помещения. Предметы для подметания пола (веник, щётка, совок). Практическая работа. | 3 | 30.04 2.05 2.05 | |
| 153 154 155 | Уход за мебелью (лак, полировка, мягкая обивка и др.). Практическая работа. | 3 | 3.05 7.05 8.05 | |
| 156 157 158 | Виды освещения помещений. | 3 | 10.05 14.05 15.05 | |
| 160 161 162 | Мытьё зеркал. <u>Практическая работа.</u> | 3 | 16.05 16.05 17.05 | |
| 163 164 165 | Пылесос. Правила пользования. <u>Практическая работа</u> | 3 | 21.05 22.05 23.05 | |
| 166 167 | Мытьё полов. <u>Практическая работа.</u> | 2 | 23.05 24.05 | |
| 168 169 | . Практическая работа подметание территории | 2 | 28.05 29.05 | |
| 170 171 | Обобщающий урок | 2 | 30.05 30.05 | |

Учебно-методическое и Материально-техническое обеспечение

1. Программа обучения умеренно и глубоко умственно отсталых детей (НИИ дефектологии АПН СССР, 1983г.)

2. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями),

3. Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова Социально-Бытовая Ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

- 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.
- учебно-методическая литература по домоводству (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература); - технические средства обучения (телевизор, видеоплеер, DVD-плеер); - экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски); - печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

