

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа №231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
Протокол № 5
от 31.05.2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

на заседании методического
объединения учителей начальных
классов и классов «Особый ребёнок»
протокол № 4 от 29.05.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

31.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «ДОМОВОДСТВО»

Предметная область «Окружающий мир»

для обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) вариант 2

10-12 классов

Разработана в соответствии с требованиями Федерального образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 2

Составила: Степанова И. Г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 10-12 года обучения с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития реализует требования в предметной области «Окружающий мир» Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и является частью Адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа составлена в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442;
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга и другими Локальными актами школы № 231.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным ежегодным приказом по образовательному учреждению №231 и списком учебников, допущенных и рекомендованных к использованию Минпросвещения России в образовательном процессе.

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

В учебном плане предмет представлен с 3 по 12 год обучения и состоит из 3-х этапов: 1 этап - 3-4 годы обучения, 2 этап – 5-9 годы обучения, 3 этап – 10-12 годы обучения.

Для обучающихся, получающих образование ФАООП УО (вариант 2), характерно интеллектуальное и психофизическое недоразвитие в умеренной, тяжелой или глубокой степени, которое может сочетаться с локальными или системными нарушениями зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, расстройствами аутистического спектра, эмоционально-волевой сферы, выраженными в различной степени тяжести. У некоторых обучающихся выявляются текущие психические и соматические заболевания, которые значительно осложняют их индивидуальное развитие и обучение.

По причине системных нарушений развития обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью и с ТМНР для данной категории обучающихся показан *индивидуальный уровень итогового результата общего образования*. Все обучающиеся, вне зависимости от тяжести состояния, включаются в образовательное пространство, где принципы организации предметно-развивающей среды, оборудование, технические средства, программы учебных предметов, коррекционных технологий, а также содержание и методы обучения и воспитания определяются индивидуальными возможностями и особыми образовательными потребностями обучающегося.

Особые образовательные потребности обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР диктуют необходимость разработки СИПР для их обучения и воспитания. Целью реализации такой программы является обретение обучающимся таких

жизненных компетенций, которые позволяют ему достигать максимально возможной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач, обеспечивают его включение в жизнь общества на основе индивидуального поэтапного, планомерного расширения жизненного опыта и повседневных социальных контактов в доступных для него пределах.

СИПР разрабатывается на основе АООП и нацелена на образование обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР с учетом их индивидуальных образовательных потребностей. СИПР составляется на ограниченный период времени (один год). В ее разработке принимают участие все специалисты, работающие с ребенком в образовательной организации, и его родители (законные представители).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП УО (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Планируемые личностные результаты

включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими становление социальных отношений обучающихся в различных средах, сформированность мотивации к обучению и познанию.

Ожидаемые личностные результаты освоения учебного предмета «Домоводство» заносятся в СИПР и с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

10-ый год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя);

- 7) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 8) развитие доброжелательности, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат.

11-ый год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя);
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений об общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

12-ый год обучения

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я";
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся

мире;

- б) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Планируемые предметные результаты

связаны с овладением обучающимися содержанием «Домоводства» и характеризуют их достижения в *усвоении знаний и умений*, возможности их *применения в практической деятельности*.

Ожидаемые предметные результаты освоения учебного предмета «Домоводство» заносятся в СИПР с учетом индивидуальных возможностей и специфических образовательных потребностей обучающихся.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Домоводство".

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;

умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности:

стирка, уборка, работа на кухне;

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.

10-ый год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- принимать участие в планировании покупок, выборе места совершения покупок; ориентироваться в расположении кассы; находить нужный товар в магазине; соблюдать последовательность действий при взвешивании товара; складывать покупки в корзину/сумку; соблюдать последовательность действий при расчете на кассе; раскладывать продукты в места хранения;
- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож); узнавать (различать) кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка); выполнять последовательные действия при мытье посуды; сушить посуду на сушилке; вытирать посуду полотенцем; принимать участие в хранении посуды; различать бытовые приборы по назначению (электроплита, микроволновая печь, миксер, тостер, электрический чайник, холодильник); принимать участие в мытье бытовых приборов; хранить бытовые приборы; раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола (завтрак, обед, ужин); соблюдать последовательность действий при сервировке стола;
- готовить пищу (например, суп из полуфабриката, выпекание полуфабриката, компот) с использованием бытовых приборов и кухонных принадлежностей; поддерживать чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи;
- выполнять ручную стирку белья; выполнять действия при машинной стирке белья: сортировка белья перед стиркой (например, белое и цветное, белье, постельное и кухонное белье), закладывание и вынимание белья из машины, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, отключение машины, вынимание белья; принимать участие в установке программы и температурного режима; мыть и сушить машину; соблюдать последовательность 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; складывать белье; вешивать одежду на «плечики»; чистить одежду; принимать участие в выборе инвентаря для ухода за обувью; производить последовательность действий при мытье обуви, просушивать обувь газетой/бумагой, электросушилкой; чистить обувь чистящей губкой; производить последовательность действий при чистке обуви кремом;
- выполнять уборку мебели; соблюдать последовательность действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну; различать основные части пылесоса; производить последовательность действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие

кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса; выполнять действия при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок; принимать участие в мытье стекла (зеркала): мытье стекла (зеркала), вытирание стекла (зеркала); при мытье стекла (зеркала) выполнять действия: наполнение емкости для мытья водой, выливание использованной воды;

- выполнять действия при уборке территории: уборка бытового мусора, сгребание травы и листьев, подметание, уборка снега (сгребание), уход за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи, уходе за вещами, уборке помещения, уборке территории.

3. Соблюдать технику безопасности при работе с химическими средствами.

4. Соблюдать технику безопасности при работе с бытовой техникой, горячей посудой и продуктами, кухонным и уборочным инвентарем.

11-ый год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- принимать участие в планировании покупок; выбирать место совершения покупок; ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы; находить нужный товар в магазине; соблюдать последовательность действий при взвешивании товара; складывать покупки в корзину/сумку; соблюдать последовательность действий при расчете на кассе; раскладывать продукты в места хранения; принимать участие в соблюдении сроков хранения продуктов;

- различать предметы посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож); узнавать (различать) кухонные принадлежности (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка); выполнять последовательные действия при мытье посуды; сушить посуду на сушилке; вытирать посуду полотенцем; хранить посуду; различать бытовые приборы по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита); соблюдать последовательность действий при пользовании электробытовыми приборами; мыть бытовые приборы; хранить бытовые приборы; соблюдать последовательность действий при сервировке ежедневного и праздничного стола;

- готовить пищу (например, праздничный салат, гарнир (греча/макароны), выпечка пирога (из готового теста)) с использованием бытовых приборов и кухонных принадлежностей; поддерживать чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи;

- выполнять ручную стирку белья; хранить моющие средства; производить последовательность действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой (например, белое и цветное, постельное и кухонное, хлопчатобумажное и шерстяное), закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья; мыть и сушить машину; принимать участие в хранении средств для стирки белья; различать составные части утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора); соблюдать последовательность действий при глажении белья; складывать белье; вешивать одежду на «плечики»; чистить одежду; выбирать инвентарь для ухода за обувью; мыть обувь; просушивать обувь; чистить обувь кремом; принимать участие в хранении обуви;

- выполнять уборку мебели; соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели; подметать пол; соблюдать последовательность действий при подметании пола; различать основные части пылесоса; чистить поверхности пылесосом; соблюдать последовательность действий при чистке поверхности пылесосом; мыть пол; соблюдать последовательность действий при мытье пола; хранить средства для мытья пола; мыть стекла (зеркала); производить действия при мытье стекла (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, мытье стекла (зеркала), вытирание стекла (зеркала), выливание использованной воды;

- убирать бытовой мусор; подметать территорию; сгребать траву и листья; убирать снег (сгребать и перебрасывать); ухаживать за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне.

3. Соблюдать правила гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи, уходе за вещами, уборке помещения, уборке территории.

4. Использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

12-ый год обучения

1. Выполнять доступные бытовые виды работ:

- планировать покупки; выбирать место совершения покупок; ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы; находить нужный товар в магазине; взвешивать товар; складывать покупки в корзину/сумку; рассчитываться на кассе; раскладывать продукты в места хранения; соблюдать сроки хранения продуктов;

- мыть посуду; сушить посуду; хранить посуду; различать бытовые приборы по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник,

электроплита); пользоваться электробытовыми приборами; мыть бытовые приборы; хранить бытовые приборы; сервировать стол;

- готовить пищу (например, овощной суп, блины, творожная запеканка, молочный коктейль) с использованием бытовых приборов и кухонных принадлежностей; поддерживать чистоту рабочего места в процессе приготовления пищи;

- производить последовательность действий при машинной стирке; различать составные части стиральной машины; мыть и сушить машину; хранить средства для стирки белья; соблюдать последовательность действий при глажении белья; различать составные части утюга; складывать белье; вешивать одежду на «плечики»; чистить одежду; хранить белье и одежду; соблюдать последовательность действий при мытье обуви; просушивать обувь; соблюдать последовательность действий при чистке обуви; хранить обувь;

- выполнять уборку мебели; соблюдать последовательность действий при мытье поверхностей мебели; подметать пол; соблюдать последовательность действий при подметании пола; чистить поверхности пылесосом; соблюдать последовательность действий при уборке пылесосом; различать основные части пылесоса; мыть пол; соблюдать последовательность действий при мытье пола; хранить средства для мытья пола; мыть стекла (зеркала); соблюдать последовательность действий при мытье стекла (зеркала);

- убирать бытовой мусор; подметать территорию; сгребать траву и листья; убирать снег (сгребать и перебрасывать); ухаживать за уборочным инвентарем.

2. Соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне.

3. Соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

4. Использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Оценка результатов.

Мониторинг результатов обучения проводится не реже одного раза в полугодие. В ходе мониторинга специалисты образовательной организации оценивают уровень сформированности представлений, действий (операций), внесенных в СИПР. Например, "выполняет действие самостоятельно", "выполняет действие по инструкции" (вербальной или невербальной), "выполняет действие по образцу", "выполняет действие с частичной физической помощью", "выполняет действие со значительной физической помощью", "действие не выполняет"; представление: "узнает объект", "не всегда узнает объект" (ситуативно), "не узнает объект". Итоговые результаты образования за оцениваемый период

оформляются описательно в дневниках наблюдения и в форме характеристики за учебный год. На основе итоговой характеристики составляется СИПР на следующий учебный период.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

10-ый год обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем |
|----------|---|
| 1. | <p>«Покупки»</p> <p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в корзину/сумку.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.</p> <p>Хранение продуктов. Раскладывание продуктов в места хранения.</p> |
| 2. | <p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).</p> <p>Мытьё посуды. Предметы и средства для мытья и чистки посуды. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Способы сушки посуды. Хранение посуды.</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, блендер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита). Техника безопасности при пользовании электробытовыми</p> |

| | |
|------------------|--|
| | <p>приборами. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Мытье бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка ежедневного стола (завтрак, обед, ужин). Выбор предметов и посуды для сервировки стола. 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.</p> |
| <p>3.</p> | <p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда – суп (полуфабрикат). Подготовка к приготовлению супа. Правила гигиены при приготовлении супа. Выбор продуктов для приготовления супа (полуфабрикат, соль, зелень). Выбор кухонного инвентаря (электроплита, кастрюля, тарелка, половник, ложка). Соблюдение последовательности действий при варке супа: включение электрической плиты, набирание воды, постановка кастрюли на конфорку, закладывание супа в кипящую воду, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, снятие супа с электрической плиты. Техника безопасности при работе с электроплитой и горячими жидкостями. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление блюда – выпекание полуфабриката. Подготовка к выпеканию полуфабриката. Правила гигиены при выпекании полуфабриката. Выбор продуктов для выпекания (полуфабрикат, растительное масло). Выбор кухонного инвентаря (электродуховка, противень, лопатка, тарелка). 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, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Техника безопасности при работе с электрической духовкой и горячими продуктами. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление напитка – компот. Подготовка к приготовлению компота. Правила гигиены при приготовлении компота. Выбор продуктов для приготовления компота (фрукты, сахар, вода). Выбор инвентаря (электроплита, разделочная доска, нож, кастрюля, половник, кружки, ложки). Обработка фруктов. Мытье фруктов. Нарезка ножом. Техника безопасности при работе с ножом. Соблюдение последовательности действий при варке компота: включение электрической плиты,</p> |

| | |
|------------------|--|
| | <p>набирание воды, закладывание нарезанных продуктов в воду, насыпание сахара, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, снятие кастрюли с плиты. Соблюдение последовательности действий при приготовлении компота. Техника безопасности при работе с электроплитой и горячими жидкостями. Подача напитка к столу.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p> |
| <p>4.</p> | <p>«Уход за вещами»</p> <p>Ручная стирка. 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. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Хранение моющих средств.</p> <p>Машинная стирка. Техника безопасности при работе со стиральной машиной-автомат. Составные части 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, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Последовательность 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.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Различение составных частей утюга (подшва 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».</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, электросушилка, обувная щётка, губка, крем для обуви). Правила гигиены во время ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание</p> |

| | |
|------------------|--|
| | <p>обуви сухой тряпкой. Способы просушивания обуви. Техника безопасности при работе с электросушилкой. Чистка 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.</p> |
| <p>5.</p> | <p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Выбор инвентаря. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.</p> <p>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.</p> <p>Работа с пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Последовательность действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.</p> <p>Мытье пола. Выбор инвентаря. Выбор моющего средства. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Действия при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.</p> <p>Мытье стекла (зеркала). Правила гигиены и техника безопасности при мытье стекла (зеркала). Действия при мытье стекла (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, мытье стекла (зеркала), вытирание стекла (зеркала), выливание использованной воды.</p> <p>Уборка бытового мусора. Сгребание травы и листьев. Подметание территории. Уборка снега: сгребание. Уход за уборочным инвентарем. Правила гигиены и техника безопасности во время уборки.</p> |

11-ый год обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем |
|----------|---|
| 1. | <p>«Покупки»</p> <p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в корзину/сумку.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.</p> <p>Хранение продуктов. Гигиенические и санитарные правила хранения продуктов.</p> |
| 2. | <p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка).</p> <p>Мытьё посуды. Чистка посуды. Предметы и средства для мытья и чистки посуды. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Способы сушки посуды.</p> <p>Хранение посуды.</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита и др.). Техника безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Мытьё бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.</p> |

| | |
|------------------|--|
| | <p>Накрывание стола. Сервировка ежедневного и праздничного стола. Выбор предметов и посуды для сервировки стола. 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, украшений, расставление блюд.</p> |
| <p>3.</p> | <p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда – праздничный салат. Подготовка к приготовлению праздничного салата. Правила гигиены при приготовлении праздничного салата. Выбор продуктов для приготовления салата (помидоры, сыр, чеснок, майонез, зелень). Выбор инвентаря (разделочная доска, нож, тёрка, пресс для чеснока, ложка, тарелки, блюдо). Обработка продуктов: мытьё овощей, чистка и пресс чеснока, натирание сыра, добавление майонеза, перемешивание продуктов, нарезка помидоров кружочками, выкладывание смеси на помидоры, украшение зеленью. Техника безопасности при работе с ножом, прессом, тёркой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении праздничного салата. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление блюда – гарнир (греча/макаронны). Подготовка к приготовлению гарнира. Правила гигиены при приготовлении гарнира. Выбор продуктов (греча/макаронны, сливочное масло, соль). Выбор кухонного инвентаря (электроплита, кастрюля, дуршлаг, ложка, тарелка). Отваривание гарнира. Соблюдение последовательности действий при отваривании. Техника безопасности при работе с электрической плитой и горячими посудой. Подача блюда к столу.</p> <p>Приготовление блюда – выпечка пирога (из готового теста). Подготовка к выпеканию пирога. Правила гигиены при выпекании пирога. Выбор продуктов (готовое тесто, начинка, растительное масло, сахар, соль). Выбор кухонного инвентаря (электродуховка, противень, скалка, лопатка, тарелка, тарелка, ложка).</p> <p>Приготовление начинки для пирога (например, джем или ягоды, сахар или творог, сахар). Раскатывание теста. Соблюдение последовательности действий при выпекании пирога: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание пирога на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки. Техника безопасности при работе с электрической духовкой и горячими продуктами. Подача блюда к столу.</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p> |

4.

«Уход за вещами»

Ручная стирка. 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. Приёмы ручной стирки. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Хранение моющих средств.

Машинная стирка. Техника безопасности при работе со стиральной машиной-автомат. 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. Последовательность 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. Хранение средств для стирки белья.

Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Различение составных частей утюга. 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. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды. Хранение белья и одежды.

Уход за обувью. Выбор инвентаря (таз с водой, тряпки, газета/бумага, электросушилка, обувная щётка, губка крем для обуви). Правила гигиены во время ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Способы просушивания обуви. Техника безопасности при работе с электросушилкой. Чистка 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. Хранение обуви.

5. «Уборка помещения и территории»

Уборка мебели. Выбор инвентаря. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, 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.

Работа с пылесосом. Различение основных частей пылесоса Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.

Мытье пола. Выбор инвентаря. Выбор моющего средства. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Последовательность действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Хранение средств для мытья пола.

Мытье стекла (зеркала). Правила гигиены и техника безопасности при мытье стекла (зеркала). Действия при мытье стекла (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, мытье стекла (зеркала), вытирание стекла (зеркала), выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. Правила гигиены и техника безопасности во время уборки.

12-ый год обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем |
|----------|---|
| 1. | <p>«Покупки»</p> <p>Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Нахождение нужного товара в магазине.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в корзину/сумку.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.</p> <p>Хранение продуктов. Гигиенические и санитарные правила хранения продуктов. Сроки хранения продуктов.</p> |
| 2. | <p>«Обращение с кухонным инвентарем»</p> <p>Мытьё посуды. Чистка посуды. Предметы и средства для мытья и чистки посуды. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при уходе за посудой. Приёмы работы. Способы сушки посуды. Хранение посуды.</p> <p>Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, электроплита). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.</p> <p>Мытьё бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.</p> <p>Накрывание стола. Сервировка ежедневного и праздничного стола. Выбор предметов и посуды для сервировки стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке ежедневного и праздничного стола.</p> |
| 3. | <p>«Приготовление пищи»</p> <p>Приготовление блюда – овощной суп. Подготовка к приготовлению овощного супа.</p> <p>Правила гигиены при приготовлении овощного супа. Выбор продуктов (овощи,</p> |

зелень, специи, соль). Выбор кухонного инвентаря (электроплита, кастрюля, овощечистка, нож, тёрка, тарелка, половник, шумовка, ложка). Обработка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов. Натирание продуктов на тёрке. Соблюдение последовательности действий при варке овощного супа: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание овощей в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, добавление специй, соли, выключение электрической плиты, снятие кастрюли с плиты. Техника безопасности при работе с электрической плитой и горячей посудой. Подача блюда к столу.

Приготовление блюда – блины. Подготовка к выпеканию блинов. Правила гигиены при выпекании блинов. Выбор продуктов (мука, молоко/вода, яйца, растительное масло, сахар, соль). Выбор кухонного инвентаря (миксер, чаша для перемешивания, половник, сковорода, лопатка, тарелка, ложка). Приготовление теста для блинов. Соблюдение последовательности действий при жарке блинов: включение электрической плиты, наливание масла на сковороду, постановка сковороды на конфорку, наливание теста на сковороду, жарение блина, переворачивание блина, снятие блина, выключение электрической плиты. Техника безопасности при работе с электрической плитой и горячей посудой. Подача блюда к столу.

Приготовление блюда – творожная запеканка. Подготовка к приготовлению творожной запеканки. Правила гигиены при приготовлении творожной запеканки. Выбор продуктов (творог, яйца, манная крупа, сметана, растительное масло, сахар, соль). Выбор кухонного инвентаря (электрическая духовка, блендер, форма для запекания, ложка). Перемешивание продуктов блендером. Соблюдение последовательности действий при выпекании творожной запеканки: включение электрической духовки, смазывание формы, выкладывание творожной запеканки в форму, постановка формы в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание формы из духовки, выключение электрической духовки. Техника безопасности при работе с электрической духовкой и горячей посудой. Подача блюда к столу.

Приготовление напитка – молочный коктейль. Выбор продуктов для приготовления молочного коктейля (молоко, мороженое). Выбор инвентаря (миксер, чаша для перемешивания, стаканы, ложка). Перемешивание продуктов миксером. Техника безопасности при работе с миксером. Соблюдение последовательности действий при приготовлении молочного коктейля. Подача напитка к столу.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

| | |
|------------------|--|
| <p>4.</p> | <p>«Уход за вещами»</p> <p>Машинная стирка. Техника безопасности при работе со стиральной машиной-автомат. 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. Хранение средств для стирки белья.</p> <p>Глажение утюгом. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. Различение составных частей утюга (подшва 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».</p> <p>Чистка одежды. Выбор инвентаря. Соблюдение последовательности действий при чистке одежды. Хранение белья и одежды.</p> <p>Уход за обувью. Выбор инвентаря ухода за обувью. Правила гигиены во время ухода за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Способы просушивания 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. Хранение обуви. Хранение предметов и средств ухода за обувью.</p> <p>Гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, химических средств бытового назначения.</p> |
| <p>5.</p> | <p>«Уборка помещения и территории»</p> <p>Уборка мебели. Правила гигиены при уборке помещения. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Соблюдение последовательности</p> |

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. Работа с пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Техника безопасности при работе с пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Приёмы работы.

Мытье пола. Выбор инвентаря. Выбор моющего средства. Техника безопасности при работе с моющими средствами. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. Приёмы работы. Хранение средств для мытья пола.

Мытье стекла (зеркала). Правила гигиены и техника безопасности при мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье стекла (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье стекла (зеркала), вытирание стекла (зеркала), выливание использованной воды.

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем. Правила гигиены и техника безопасности во время уборки. Хранение уборочного инвентаря.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 7 класс. М.: АРКТИ, 2009.

2. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 8 класс. М.: АРКТИ, 2009.
3. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 9 класс. М.: АРКТИ, 2009.
4. Зырянов В.А., Хамина И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 8 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ Зырянов В.А., Хамина И.А., под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2011.- 144 с.- (Профессионально-трудовое обучение).
5. Зырянов В.А., Хамина И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала: Учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ Зырянов В.А., Хамина И.А., под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2012.- 112 с.- (Профессионально-трудовое обучение).
6. Маллер А.Р. Дети с нарушением интеллекта: социально-трудовая адаптация: учеб.-методич. пособие /А.Р. Маллер, под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2012. - 208 с. (Образование через всю жизнь).
7. Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии: методическое пособие. Изд. 2-е испр. и доп. – М.: АРКТИ, 2002. – 176 с. (Метод. биб-ка).

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

Информационное обеспечение образовательного процесса:

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с

умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). (Принята решением Педагогического совета - протокол №1 от 30.08.2016 года, с учетом мнения родителей - протокол №3 от 24.04.2016 года. Утверждена директором ГБОУ № 231 Адмиралтейского района СПб – приказ №147 от 30.08.2016 года.)

2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442

3. Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. N 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

5. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью/Л.Б. Баряева, Д.И. Бойков, В.И. Липакова и др.; Под ред. Л.Б. Баряевой, Н.Н. Яковлевой. – СПб.: ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 2011–480 с.

6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28

7. Устав Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга и другими Локальными актами школы № 231

8. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

9. Федеральный ресурсный центр по развитию системы комплексного сопровождения детей с интеллектуальными нарушениями, тяжелыми и множественными нарушениями развития (ФРЦ ИН ТМНР) <http://ege.pskgu.ru/index.php>