

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области,

Муниципальное образование «Тарасовский район»,

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Красновская средняя общеобразовательная школа

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
учителей естественно-
научного цикла
Протокол №1 от
26.08.2026 г.

Руководитель МО
Т. А. Аганян (Аганян Т. А.)

СОГЛАСОВАНО
с заместителем
директора по УВР
Демьяненко И.Н.

Подпись

28.08.2026 г.

ПРИНЯТО
на заседании
Педагогического
Совета

Протокол № 1 от
28.08.2026 г.

Председатель
Воропаев С. Н.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Воропаев С. Н.

Приказ от
28.08.2026 г. № 130



**Адаптированная рабочая программа
по предмету «Домоводство»**

для обучающегося с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), вариант 2

5 класс

(обучение на дому)

Уровень общего образования: среднее общее

Количество часов: 3 часа

Учитель: Колосова Т. А.

Квалификационная категория: высшая

х. Верхний Митякин

2026-2027 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» для обучающихся 5 класса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с ОВЗ, Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью, тяжёлыми и множественными нарушениями (вариант 2), утверждённой приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022 г. №1026, Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2), Федеральной программой воспитания с учётом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей. 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 ребенка 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. 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. Уроки домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо). 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.

Цель обучения – формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи обучения:

- ☐ формировать умения обращаться с инвентарем и электроприборами;
- ☐ осваивать действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами;
- ☐ формировать умения соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов;
- ☐ формировать умения выполнять доступные бытовые виды работ.

Учебный предмет «Домоводство» является основной частью предметной области «Окружающий мир». Программа реализуется в 5 классе для детей с умственной отсталостью (2 вариант).

Описание места учебного предмета в учебном плане

На изучение предмета «Домоводство» в 5 классе по индивидуальной программе отводится 3 часа в неделю, курс рассчитан на 102 часа (34 учебные недели). Согласно годовому календарному учебному графику МБОУ Красновской СОШ, на изучение учебного курса запланировано – 103 часа (3 часа в неделю). Срок реализации программы - 2026-2027 учебный год.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

(103 часа)

Покупки

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. 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. Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем

Знание видов посуды: кухонная, столовая, чайная. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, разделочная доска, лопаточка, дуршлаг, половник, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (миксер, блендер, тостер, электрический чайник, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд. Складывание салфетки для сервировки стола простым способом.

Приготовление пищи

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

Молоко молочные продукты: виды, правила хранения. Значение кипячения молока. Виды блюд, приготовляемых на основе молока (каши молочный суп).

Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. Соль и ее значение для питания. Сахар: его польза и вред.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного

инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет. Представление о правилах заваривания чая.

Уход за вещами

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

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

Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. *Уход за обувью.* Виды обуви в зависимости от времени года, назначения (спортивная, домашняя, выходная), вида материалов. Представление об уходе за резиновой, кожаной, замшевой и войлочной обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви.

Уборка помещения

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Представление о видах стиральных машин. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. 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. Представление о мелком ремонте одежды: пришивание пуговицы с двумя отверстиями, шов «вперед иголка», закрепление нитки. Представление о видах комнатных растений. Знание правил ухода за комнатными растениями.

Уборка территории

Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Посадка цветов на клумбу. Рыхление земли на клумбе.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В соответствии с требованиями ФГОС 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.

Предметные результаты:

- ☐ проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;
- ☐ иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- ☐ уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;
- ☐ уметь выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- ☐ уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

Личностные результаты

- ☐ основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- ☐ работа в коллективе (ученик – ученик);
- ☐ слушание и понимание инструкции педагога;
- ☐ формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- ☐ обращение за помощью и принятие помощи педагога;
- ☐ социально-эмоциональное участие доступным способом в процессе общения и совместной деятельности;
- ☐ владение правилами поведения в учебной ситуации;
- ☐ уважительное отношение к окружающим: взрослым, детям.

Личностные:

- ☐ Приветствовать одноклассников при встрече, прощаться;
- ☐ 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.);
- ☐ следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- ☐ передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения;
- ☐ радоваться вместе с детьми;
- ☐ подражать действиям, выполняемым педагогом;
- ☐ последовательно выполнять отдельные операции действия по образцу педагога.

Регулятивные:

- ☐ умение высказывать своё предположение (версию) на основе работы с иллюстрацией;
- ☐ умение совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса;
- ☐ умение выполнять инструкции педагога;
- ☐ умение направлять взгляд на говорящего взрослого, задание;
- ☐ использование по назначению учебных материалов;
- ☐ формирование учебного поведения выполнение задания: в течение определенного периода, от начала до конца;
- ☐ переход от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

- ☐ последовательное выполнение нескольких заданий;
- ☐ умение выполнять инструкции педагога;
- ☐ использование по назначению учебных материалов;
- ☐ умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

Познавательные:

- ☐ делать выводы вместе с учителем в результате совместной работы всего класса.
- ☐ преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять рассказы на основе простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков, схем);
- ☐ находить и формулировать решение задачи с помощью простейших моделей (предметных, рисунков, схематических рисунков).
- ☐ иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- ☐ уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту.
- ☐ выполнять инструкции о переходе с одного задания к другому.

Коммуникативные:

- ☐ учить оформлять свою мысль в устной речи (на уровне простого предложения или жестов);
- ☐ развивать умение слушать и понимать речь других;
- ☐ учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).
- ☐ готовность к нахождению и обучению среди сверстников, к коммуникативному взаимодействию в группе обучающихся;
- ☐ сообщение учителю об окончании задания;
- ☐ направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- ☐ следить за объяснением учителя;
- ☐ поднимать руку при ответе. Вставать и выходить из-за парты;
- ☐ умение выполнять инструкции педагога;
- ☐ использование по назначению учебных материалов;
- ☐ умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
1	Покупки	5			1. «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - http://schoolcollektion.edu.ru 2. «Федеральный центр информационных образовательных ресурсов» - http://fcior.edu.ru , http://or.edu.ru
2	Обращение с кухонным инвентарем	11			
3	Уход за вещами	4		8	
4	Приготовление пищи	11			
5	Уборка помещения и территории	3		5	
	Всего:	103		19	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урок а в году	Тема раздела, тема урока.	Кол-во часов	Дата	Коррек тировк а даты
	Покупки	8		
1	Правила поведения в торговом центре.	1	01.09.26	
2	Планирование покупок.	1	02.09.26	
3	Выбор места совершения покупок.	1	03.09.26	
4	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	08.09.26	
5	Нахождение нужного товара в магазине.	1	09.09.26	
6	Как самостоятельно взвесить товар в магазине.	1	10.09.26	
7	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара.	1	15.09.26	
8	Сюжетно-ролевая игра «Покупки в магазине».	1	16.09.26	
	Уборка территории	3		
9	Уборка бытового мусора.	1	17.09.26	
10	Подметание школьной территории.	1	22.09.26	
11	Сгребание листьев. Уборка листьев в мешки.	1	23.09.26	
	Обращение с кухонным инвентарем	24		
12	Виды посуды: кухонная.	1	24.09.26	
13	Различение предметов посуды для приготовления пищи.	1	29.09.26	
14	Различение кухонных принадлежностей.	1	30.09.26	
15	Виды посуды: столовая.	1	01.10.26	
16	Виды посуды: чайная.	1	06.10.26	
17	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	07.10.26	
18	Выбор посуды.	1	08.10.26	
19	Выбор столовых приборов.	1	13.10.26	
20	Выбор салфеток для сервировки стола.	1	14.10.26	
21	Способы складывание салфеток для сервировки.	1	15.10.26	
22	Складывание салфеток. Практические действия.	1	20.10.26	
23	Сервировка стола для завтрака.	1	21.10.26	
24	Сервировка стола для обеда.	1	22.10.26	
25	Сервировка стола для ужина.	1	05.11.26	
26	Различение чистой и грязной посуды.	1	10.11.26	
27	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	11.11.26	
28	Соблюдение последовательности действий при сушке посуды.	1	12.11.26	
29	Составление чистой посуды в шкаф.	1	17.11.26	
30	Правила составления посуды для удобного пользования.	1	18.11.26	
31	Обращение с бытовыми приборами.	1	19.11.26	
32	Различение бытовых приборов по назначению.	1	24.11.26	
33	Знание правил техники безопасности при пользовании	1	25.11.26	

	электробытовым прибором.			
34	Мытье бытовых приборов.	1	26.11.26	
35	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	01.12.26	
	Приготовление пищи	25		
36	Правила гигиены при приготовлении пищи.	1	02.12.26	
37	Выбор продуктов для приготовления блюда.	1	03.12.26	
38	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	08.12.26	
39	Соблюдение последовательности действий при варке продукта.	1	09.12.26	
40	Соль и ее значение для питания.	1	10.12.26	
41	Сахар: его польза и вред.	1	15.12.26	
42	Последовательность действий при варке яйца.	1	16.12.26	
43	Правила техники безопасности при варке яиц.	1	17.12.26	
44	Какие бывают бутерброды.	1	22.12.26	
45	Выбор продуктов для приготовления бутерброда.	1	23.12.26	
46	Виды бутербродов (простые, сложные).	1	24.12.26	
47	Повторение пройденного материала (текущая аттестация).	1	29.12.26	
48	Выбор продуктов для приготовления салата.	1	30.12.26	
49	Выбор кухонного инвентаря для приготовления салата.	1	12.01.27	
50	Очистка вареных овощей (тренировочные упражнения).	1	13.01.27	
51	Открытие банок (кукуруза, огурцы) (тренировочные упражнения).	1	14.01.27	
52	Нарезка овощей кубиками (тренировочные упражнения).	1	19.01.27	
53	Нарезка зелени (тренировочные упражнения).	1	20.01.27	
54	Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата.	1	21.01.27	
55	Выбор продуктов при приготовлении котлет.	1	26.01.27	
56	Выбор кухонного инвентаря при приготовлении котлет.	1	27.01.27	
57	Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет.	1	28.01.27	
58	Правила техники безопасности при приготовлении котлет.	1	02.02.27	
59	История заваривания чая.	1	03.02.27	
60	Заваривание чая.	1	04.02.27	
	Уборка территории	3		
61	Сгребание снега на территории школы.		09.02.27	
62	Уборка снега со школьного участка.		10.02.27	
63	Перебрасывание снега.		11.02.27	
	Уход за вещами	29		
64	Виды одежды в зависимости от пола и возраста.	1	16.02.27	
65	Назначение одежды, способы ношения.	1	17.02.27	
66	Виды одежды в зависимости от сезона.	1	18.02.27	
67	Головные уборы: виды и назначение.	1	24.02.27	
68	Виды обуви в зависимости от времени года.	1	25.02.27	
69	Виды обуви в зависимости от назначения.	1	02.03.27	
70	Виды обуви в зависимости от видов материала.	1	03.03.27	

71	Средства ухода за обувью.	1	04.03.27	
72	Последовательность действий при мытье резиновой обуви.	1	09.03.27	
73	Уход за кожаной обувью.	1	10.03.27	
74	Уход за замшевой и войлочной обувью.	1	11.03.27	
75	Подготовка обуви к длительному хранению.	1	16.03.27	
76	Размещение обуви на длительное хранение.	1	17.03.27	
77	Какие бывают утюги?	1	18.03.27	
78	Составные части утюга.	1	23.03.27	
79	Правила пользования утюгом.	1	24.03.27	
80	Гладильная доска.	1	25.03.27	
81	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	1	06.04.27	
82	Утюжка белья (тренировочные упражнения).	1	07.04.27	
83	Утюжка одежды (тренировочные упражнения).	1	08.04.27	
84	Складывание белья и одежды.	1	13.04.27	
85	Вывешивание одежды на «плечики».	1	14.04.27	
86	Чистка одежды.	1	15.04.27	
87	Мелкий ремонт одежды.	1	20.04.27	
88	Правила техники безопасности при работе с колющими и режущими инструментами.	1	21.04.27	
89	Шов «вперед иголка».	1	22.04.27	
90	Закрепление нитки на ткани.	1	27.04.27	
91	Правила пришивания пуговиц с двумя отверстиями.	1	28.04.27	
92	Пришивание пуговиц с двумя отверстиями.	1	29.04.27	
	Уборка помещений	8		
93	Обязанности дежурного по классу.	1	04.05.27	
94	Правила проведения уборки в классе. Последовательность уборки (тренировочные упражнения).	1	05.05.27	
95	Виды пылесосов. Основные части пылесоса.	1	06.05.27	
96	Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом	1	11.05.27	
97	Повторение пройденного материала (промежуточная аттестация).		12.05.27	
98	Правила техники безопасности при пользовании пылесосом.	1	13.05.27	
99	Чистим ковер (тренировочные упражнения).	1	18.05.27	
100	Виды комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями.	1	19.05.27	
	Уборка территории	3		
101	Подметание школьного участка. Сгребание сухой травы с участка.	1	20.05.27	
102	Посадка цветов на клумбу. Рыхление земли на клумбе.	1	25.05.27	
103	Повторение пройденного материала.	1	26.05.27	
	Всего:	103		

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебно - методической литературы:

1. Примерные рабочие программы по учебным предметам и коррекционным курсам НОО обучающихся с расстройствами аутистического спектра. Вариант 8.3. 1 дополнительный, 1 классы/ М-во образования и науки Рос.Федерации. – М.: Просвещение, 2018. – 384с.
2. Примерные рабочие программы по учебным предметам и коррекционным курсам образования обучающихся с умственной отсталостью. Вариант 2. 1 дополнительный, 1 классы/ М-во образования и науки Рос.Федерации. – М.: Просвещение, 2018. – 559с.
3. Маллер А.Р., Цикото Г.В. «Воспитание и обучение детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью». М., «Академия», 2003 год.
4. Шипицина Л.М. «Необучаемый» ребенок в семье и обществе». Социализация детей с нарушением интеллекта. С-Петербург, «Речь», 2005 год.
5. «Программа образования учащихся с умеренной и тяжёлой умственной отсталостью» под ред. Л. Б. Баряевой и Н. Н. Яковлевой (СПб, 2011).
6. Бгажноковой, И.М. Воспитание и обучение детей и подростков с тяжелыми и множественными нарушениями развития: программно-методические материалы / Под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: Просвещение, 2007.

Средства обучения:

Технические и электронные средства обучения:

- 1.Компьютер.
- 2.Проектор.

Экранно-звуковые информационно-коммуникативные средства: видеофильмы, презентации, аудиозаписи, мультипликационные фильмы.

Демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), магнитная доска, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли), лейки и др.

