

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования Омской области**  
**Управление образования Администрации Таврического муниципального района Омской области**  
**ОУ "Луговская школа"**

РАССМОТРЕНО  
Руководитель МО учителей  
реализующих АООП ООО  
с ОВЗ

\_\_\_\_\_  
Цыпун Т.Х.  
Протокол № 1  
от «29» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Замдиректора по УВР

\_\_\_\_\_  
Матвеева Т.М.  
«29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ОУ «Луговская школа»

\_\_\_\_\_  
Бугаева Л.И.  
Приказ № 83  
от «30» августа 2023 г.

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ПРЕДМЕТУ «ДОМОВОДСТВО»**

для обучающихся с интеллектуальными нарушениями  
6 адаптивный класс (2 вариант)  
(домашнее обучение)

на 2023-2024 учебный год

Составитель:

**Цыпун Татьяна Хайровна**  
Олигофренопедагог  
высшей квалификационной категории

**с. Луговое**  
**2023**

## 1. Пояснительная записка

Данная адаптированная рабочая программа по предмету «Домоводство» для 6 адаптивного класса предназначена для обучения детей с интеллектуальными нарушениями, 2 вариант, составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012г.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ Приказ № 1599 от 19.12.2014 г.
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 442 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования”
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
5. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026)
6. Учебный план ОУ «Луговская школа» Таврического района Омской области на 2023-2024 учебный год.
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»
8. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
9. Положение ОУ «Луговская школа», «О формах, периодичности и порядке текущего контроля, успеваемости и о промежуточной аттестации обучающихся».
10. Положение ОУ «Луговская школа» Таврического района Омской области «О рабочих программах».
11. Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, 1 вариант) ОУ «Луговская школа».

При разработки рабочей программы были использованы программно-методические материалы:

1. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) /М-во образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2017 (2 вариант).
2. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: Подготовительный, 0-4 классы: / Под ред. И.М. Бгажниковой. - Москва «Просвещение», 2011

Данная рабочая программа ориентирована на учебно-методический комплект:

1. Н.Б.Матвеева, И.А.Ярочкина и др. Мир природы и человека. 4 класс. Учеб.для общеобразоват. организаций, реализующих адапт. основные образоват. программы.В 2 ч. – М.: Просвещение, 2018.
2. Социально-бытовая ориентировка. 5 класса: учеб.пособие для спец. (коррекц.) образоват. учреждений . VIII вида / авт.-сост. В.Субчева. – М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2014.

Основной **целью** обучения домоводства является формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, основанной на развитии личности и необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности в повседневной жизни: посильного участия ребенка в работе по дому, овладение простейшими хозяйственно - бытовыми навыками.

Исходя из основной цели, **задачами** обучения домоводству являются:

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи,
- освоение действий по осуществлению покупок,
- освоение действий по уборке помещения и территории,
- освоение действий по уходу за вещами.

#### **Коррекционные задачи:**

- развитие зрительного восприятия;
- развитие зрительного и слухового внимания;
- развитие вербальных и невербальных коммуникативных навыков;
- развитие пространственных представлений;
- развитие мелкой моторики, зрительно-моторной координации.

В процессе занятий по предмету «Домоводство» используются следующие **методы и приемы:**

- совместные действия детей и взрослого;
- действия по подражанию действиям учителя;
- действия по образцу, по словесной инструкции;
- предварительное рассматривание, самостоятельное название, показ по словесной инструкции педагога в окружающей действительности, в игровой ситуации, на картинке;
- соотнесение натуральных предметов с объемными и плоскостными изображениями;

- подготовительные наблюдения на прогулках и экскурсиях за явлениями в природе в разное время года, изменениями, происходящими в течение дня, и т.п., с целью формирования временных представлений;

**Формами** обучения при таком подходе к образовательному процессу в отношении обучающихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью являются занятия, ориентированные на игровой, практический и наглядный методы обучения с частичным использованием словесного метода, который применяется только в сочетании с вышеперечисленными методами.

Наиболее значимыми **принципами** обучения являются:

- принцип природосообразности и культуросообразности;
- принцип индивидуального и дифференцированного подхода в обучении.

Также учитываются:

- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
- принцип коррекционной направленности образовательного процесса;
- принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
- онтогенетический принцип;
- принцип целостности содержания образования: содержание образования едино; в основе структуры содержания образования лежит не понятие предмета, а понятие «образовательной области»;
- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития всеми видами доступной им предметно - практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;
- принцип переноса знаний и умений и навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в деятельность в жизненной ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире, в действительной жизни;
- принцип линейности и концентричности.

### **Основные технологии обучения:**

В условиях реализации программы актуальными становятся следующие технологии: традиционная педагогическая, здоровьесберегающие, игровые, ИКТ технологии, технология разноуровневого обучения.

## 2. Общая характеристика учебного предмета «Домоводство»

Учебный предмет «Домоводство» является специфическим для обучения младших умственно отсталых школьников. Обучение ребенка с умственной отсталостью, 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.

Обучение детей данной категории 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. Для детей с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития в большинстве случаев затруднено самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий. Однако, формирование у обучающихся четких алгоритмов выполнения действия, возможность использования различных адаптеров для бытовых приборов, дает возможность участия в данном виде деятельности индивидуально доступным образом, что создает у обучающихся ощущения причастности к работе по дому и существенно повышает качество их жизни.

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. Очевидно, что ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия должны включать в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

## 3. Место курса в базисном учебном плане.

В соответствии с ФГООС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями 2 вариант), учебный предмет «Домоводство» входит в образовательную область «Окружающий мир» и является обязательной частью учебного плана.

Рабочая программа по предмету «Домоводство» в 6 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на **- 170 часов в год при 5 часах в неделю (34 учебных недель).**

Домашнее обучение 6 класс рассчитано на **0,5 часа изучения предмета, 17 часов в год, 34 учебных недель.**

#### **4. Планируемые результаты освоения рабочей программы по предмету "Домоводство"**

В соответствии с требованиями ФГОС к АООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (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 образовательной программы представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

##### **Требования устанавливаются к результатам:**

**личностным**, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию, сформированность мотивации к обучению и познанию, ценностно - смысловые установки обучающихся, отражающие их индивидуально-личностные позиции, социальные компетенции, личностные качества;

**предметным**, включающим освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания и его применению.

##### **Ожидаемые личностные результаты:**

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим
- овладение начальными навыками адаптации в динамично – изменяющемся и развивающемся мире развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально- нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

**Возможные предметные результаты:**

- умение выражать простыми словами свои потребности;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- нормализация жизни ребенка, умение за собой ухаживать;
- умение выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.;
- овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;
- иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочном инвентаре, бытовой техники;
- уметь обращаться с одеждой и обувью;
- формировать представление о своем окружении: семье, отношений в семье, взаимоотношение между ними.

**Программа формирования базовых учебных действий.**

Программа формирования базовых учебных действий у обучающихся с тяжелой умственной отсталостью направлена на формирование готовности у детей к овладению содержанием АООП образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) и включает следующие задачи:

1. Подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся.
2. Формирование учебного поведения:
  - направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
  - умение выполнять инструкции педагога;
  - использование по назначению учебных материалов;
  - умение выполнять действия по образцу и по подражанию.
3. Формирование умения выполнять задание:
  - в течение определенного периода времени,
  - от начала до конца,
  - с заданными качественными параметрами.

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

***Для оценки сформированности каждого действия используется система реально присутствующего опыта деятельности и его уровня.***

- Деятельность осуществляется на уровне совместных действий с педагогом;
- Деятельность осуществляется по подражанию;
- Деятельность осуществляется по образцу;
- Деятельность осуществляется по последовательной инструкции;
- Деятельность осуществляется с привлечением внимания ребенка взрослым к предмету деятельности;
- Самостоятельная деятельность;
- Умение исправить допущенные ошибки.

***Для оценки степени дифференцированности отдельных действий и операций внутри целостной деятельности используются условные обозначения:***

- Действие (операция) сформировано – «ДА»;
- Действие осуществляется при сотрудничестве взрослого – «ПОМОЩЬ»;
- Действие выполняется частично, даже с помощью взрослого – «ЧАСТИЧНО».

#### **Коммуникативные учебные действия**

- умение слушать и понимать учителя, выполнять несложные команды учителя, внятно выражать свои просьбы и желания;
- вступать в диалог с учителем, товарищами по классу: отвечать на вопросы, задавать вопросы, уточнять непонятное;
- обращаться за помощью и принимать помощь
- сотрудничество со взрослыми в игре, в учебной ситуации.

#### **Регулятивные учебные действия:**

- входить и выходить из спортивного зала со звонком ориентироваться в пространстве спортивного зала(площадки)
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения
- пользоваться спортивным инвентарем по назначению
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты, просить разрешения выйти из класса и т.д.)
- принимать цель и включаться в деятельность класса, организованную учителем, работать в индивидуальном темпе под

руководством учителя

- соотносить результаты деятельности с заданными образцами по критериям (получилось - не получилось, также – отличается

### **Познавательные учебные действия:**

- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями
- под руководством учителя определять умения, которые будут сформированы на основе изучения данного раздела
- отвечать на простые вопросы учителя

## **5. Содержание учебного предмета «Домоводство» в 6 классе**

### **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.

**Цель:** иметь представления о покупках, о категориях продуктов, различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

### **Планируемые результаты:**

#### **Предметные:**

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

#### **Познавательные:**

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

**Коммуникативные:**

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

**Регулятивные:**

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

**Обращение с кухонным инвентарем.**

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). 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 (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

**Цель:** иметь представления о кухонных принадлежностях, различать предметы посуды, формировать навык самостоятельного пользования кухонными электроприборами и посудой.

**Планируемые результаты:****Предметные:**

- иметь представление об убранстве дома, о предметах мебели;
- различать предметы посуды, предназначенные для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож) и для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).;
- знать кухонные электроприборы (холодильник, электрическая плита, электрический чайник), их функциональность и технику

- безопасного обращения с ними;
- формировать навык самостоятельного пользования кухонными электроприборами и посудой.

#### **Познавательные:**

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

#### **Коммуникативные:**

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

#### **Регулятивные:**

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

### **Приготовление пищи.**

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке.

Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов.

Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий.

Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления)

круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набиение воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

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

**Цель:** знать категории продуктов питания, уметь приготовить простейшую еду.

## **Планируемые результаты:**

### **Предметные:**

- иметь представление о категориях продуктов питания (овощи, фрукты, крупы, бобовые, мучные и кондитерские изделия, мясные, рыбные, молочные продукты, напитки) и об отделах продуктового магазина;
- узнавать категории продуктов на моделях, картинках, фотографиях и сличать в быту;
- сличать продукт и его название;
- иметь представление о способах обработки продуктов и их хранении;

- уметь приготовить бутерброд и чай самостоятельно или при помощи взрослого;
- различать готовые продукты и продукты, требующие приготовления.

#### **Познавательные:**

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

#### **Коммуникативные:**

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

#### **Регулятивные:**

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.
- 

#### **Уход за вещами.**

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

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

**Глажение утюгом.** Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание

белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью.

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

**Цель:** знать и уметь различать предметы одежды, знать назначения предметов одежды.

### **Планируемые результаты:**

#### **Предметные:**

- узнавать (различать) предметы одежды: пальто (куртка, шуба, плащ), шапка, шарф, варежки (перчатки), свитер (джерсер, кофта), рубашка (блузка, футболка), майка, трусы, юбка (платье), брюки (джинсы, шорты), носки (колготки);
- знать назначения предметов одежды;
- узнавать (различение) головных уборов (шапка, шляпа, кепка, панама, платок);
- снимать обуви (например, ботинок: захват рукой задней части правого ботинка, стягивание правого ботинка, захват рукой задней части левого ботинка, стягивание левого ботинка);
- соблюдать последовательности действий при раздевании (например, верхней одежды: снятие варежек, снятие шапки, расстегивание куртки, снятие куртки, расстегивание сапог, снятие сапог).

#### **Познавательные:**

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

#### **Коммуникативные:**

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

#### **Регулятивные:**

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

### **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. 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.

**Мытье стекла (зеркала).** Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

**Цель:** уметь осуществлять влажную и сухую уборку пыли и пола в помещении, мытье посуды помощью взрослых.

### **Планируемые результаты:**

#### **Предметные:**

- различать части дома (стена, крыша, окно, дверь, потолок, пол);
- отличать чистое помещение от грязного;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (тряпка, швабра, веник, ведро);
- знать последовательность действий при уборке пола, пыли, мытье посуды;
- осуществлять влажную и сухую уборку пыли и пола в помещении, мытье посуды с помощью взрослых.

#### **Познавательные:**

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

#### **Коммуникативные:**

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;

- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

#### **Регулятивные:**

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

### **Уборка территории.**

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

**Цель:** знать, различать и уметь пользоваться (с помощью взрослых) уборочным инвентарём.

#### **Планируемые результаты:**

##### **Предметные:**

- ориентироваться на территории школы;
- иметь представление о временах года;
- уметь пользоваться уборочным инвентарем с помощью взрослых (метла, носилки, грабли и др.);
- осуществлять уборку листьев и травы с помощью взрослых.

##### **Познавательные:**

- уметь наблюдать за жизнью других людей;
- интересоваться предметами окружающего мира;
- уметь выполнять действия по подражанию.

##### **Коммуникативные:**

- уметь выразить свои желания и просьбы на уровне ученик-учитель;
- слушать и отвечать на вопросы взрослого;
- владеть элементарными навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.

#### **Регулятивные:**

- понимать системы общепринятых правил и требований;
- уметь устанавливать коммуникативные связи и соблюдение этической и дисциплинарной дистанции при

- взаимодействии с окружающими людьми;
- придерживаться учебному поведению.

## 6. Система оценки достижения обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) планируемых результатов освоения адаптированной рабочей программы «Домоводство»

Во время обучения в первом классе, а также в течение первого полугодия второго класса целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу учеников, используя только качественную оценку.

При этом не является принципиально важным, насколько обучающийся продвигается в освоении того или иного учебного предмета. На этом этапе обучения центральным результатом является появление значимых предпосылок учебной деятельности, одной из которых является способность ее осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем учителя, но и с определенной долей самостоятельности во взаимодействии с учителем и одноклассниками.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения предмета.

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий путем фиксации фактической способности к выполнению действия или операции, обозначенной в качестве возможного результата личностного развития по следующей шкале:

**0-действие выполняется взрослым (ребенок только позволяет что-либо сделать, действие не выполняет).**

**1-действие выполняет совместно с педагогом с значительной помощью.**

**2-выполняет совместно с педагогом с частичной помощью взрослого**

**3-выполняет самостоятельно по подражанию, показу, образцу.**

**4-выполняет самостоятельно по словесной инструкции (вербальной или невербальной).**

**5-выполняет действие самостоятельно.**

### Оценочный инструментарий

| Домоводство                    | Сентября | Май |
|--------------------------------|----------|-----|
| <b>Уборка территории</b>       |          |     |
| - уборка бытового мусора       |          |     |
| - подметание территории        |          |     |
| - уход за уборочным инвентарём |          |     |
| <b>Уборка помещения</b>        |          |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>Уборка мебели</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| - уборка с поверхности стола остатков еды и мусора                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| - вытирание поверхности мебели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| - соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наполнение таза водой</li> <li>• приготовление тряпок</li> <li>• уборка предметов с поверхности стола</li> <li>• вытирание поверхности стола</li> <li>• вытирание предметов интерьера</li> <li>• раскладывание предметов интерьера по местам</li> <li>• выливание использованной воды</li> </ul> |  |  |
| <b>Уборка пола</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| - сметание мусора на полу в определённое место                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| - заметание мусора на савок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| - соблюдение последовательности действий при подметании пола:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| - соблюдение последовательности действий при мытье пола: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наполнение ёмкости для мытья пола водой</li> <li>• намачивание и отжимание тряпки</li> <li>• мытьё пола</li> <li>• выливание использованной воды</li> <li>• просушивание мокрых тряпок</li> </ul>                                                                                                               |  |  |
| <b>Формирование умения соблюдать правила техники безопасности при работе с уборочным инвентарём</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| - соблюдение правил работы с веником, метлой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| - соблюдение правил хранения инвентаря                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| <b>Обращение с кухонным инвентарём</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| <b>Обращение с посудой</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| - различение предметов посуды для сортировки стола: <ul style="list-style-type: none"> <li>• тарелка</li> <li>• стакан</li> <li>• кружка</li> <li>• ложка</li> <li>• вилка</li> <li>• нож</li> </ul>                        |  |  |
| - различение предметов посуды для приготовления пищи: <ul style="list-style-type: none"> <li>• кастрюля</li> <li>• сковорода</li> <li>• чайник</li> <li>• половник</li> <li>• нож</li> </ul>                                |  |  |
| - узнавание (различение) кухонных принадлежностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>• тёрка</li> <li>• разделочная доска</li> <li>• дуршлаг</li> <li>• половник</li> <li>• лопаточка</li> <li>• открывалка</li> </ul> |  |  |
| - 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• очищение посуды от остатков пищи</li> <li>• замачивание посуды</li> <li>• намыливание посуды моющим средством</li> <li>• чистка посуды</li> <li>• ополаскивание</li> <li>• сушка</li> </ul> |  |  |
| <b><i>Накрывание на стол</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| - выбор посуды и столовых приборов                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| - раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| - соблюдение последовательности действий при сервировке стола: <ul style="list-style-type: none"> <li>• расставление посуды</li> <li>• раскладывание столовых приборов</li> <li>• раскладывание салфеток</li> <li>• расставление блюд</li> </ul>                                                        |  |  |
| <b>Уход за вещами</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| <b><i>Ручная стирка</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| -наполнение ёмкости водой                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| - выбор моющего средства                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| - замачивание белья                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| - застирывание белья                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| - полоскание белья                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| - выжимание белья                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| -вывешивание белья на просушку                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности действий при ручной стирке: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наполнение ёмкости водой</li> <li>• выбор моющего средства</li> <li>• замачивание белья</li> <li>• застирывание белья</li> <li>• полоскание белья</li> <li>• выжимание белья</li> <li>• вывешивание белья на просушку</li> </ul> </li> </ul> |  |  |
| <b><i>Уход за одеждой</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- складывание белья и одежды</li> <li>- вывешивание одежды на «плечики»</li> <li>- чистка одежды</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| <b><i>Уход за обувью</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности при мытье обуви: <ul style="list-style-type: none"> <li>• намачивание и отжимание тряпки</li> <li>• протираание обуви влажной тряпкой</li> <li>• протираание обуви сухой тряпкой</li> <li>• просушивание обуви</li> </ul> </li> </ul>                                                                             |  |  |

**7. Тематическое планирование по предмету «Домоводство» 6 класс  
(0,5 часа в неделю, 17 часов, 34 учебных недель)**

| <b>№</b> | <b>Темаурока</b>                                | <b>Кол-<br/>во<br/>часов</b> | <b>Характеристика видов деятельности обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Дата по плану</b> | <b>Дата по факту</b> |
|----------|-------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| 1        | <b>Диагностика актуальных умений и навыков.</b> | 0,5                          | Приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проговаривание темы урока. Беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему. Словарная работа по теме. Артикуляционная гимнастика. Закрепление знаний по теме, просмотр обучающего видео по теме.<br>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                      |
| 2        | Кухня, безопасное поведение на кухне.           | 0,5                          | Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.<br>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «кухня»<br>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам<br>Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов по функциональному назначению.<br>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня»<br>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов. |                      |                      |

|   |                                                                      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 3 | Мы на кухне:<br>Повторение техники безопасности при работе на кухне. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация кухонного инвентаря. Проговаривание правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Практическая работа.</p> <p>Рассказ учителя о понятии кухня, мебель и техника, предметы посуды в кухне, их функциональном назначении. Рассмотрение картинок, фотографий: мебель и техника, предметы посуды в кухне. Соотнесение картинки и названия мебели, бытовой техники, предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная техника, мебель, посуда. Сортировка кухонных предметов и посуды по функциональному назначению. Жестов образные игры: «Мы на кухне», «Делаем бутерброд», «Варим кашу», «Компот из ягод».</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Кухня»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 4 | Холодильник.                                                         | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца).</p> <p>Техника безопасности при использовании холодильника.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне».</p>                                                                                                                                                                                                              |  |  |

|   |                                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|---|-----------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|   |                                                     |     | Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 5 | Охлаждение продуктов.<br>Приготовление смузи, желе. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов (овощи, фрукты, молочная и мясная продукция, полуфабрикаты, приготовленная еда, яйца).</p> <p>Техника безопасности при использовании холодильника.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 6 | Приготовление желе, охлаждение в холодильнике.      | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя о холодильнике на кухне, его строении (полки для хранения продуктов, морозильная камера, дверца холодильника) и его функциональном назначении и распределении продуктов.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий: продукты в холодильнике, хранение и распределение продуктов. Техника безопасности при использовании холодильника.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока,</p>                                                                                                                 |  |  |

|   |                                                         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|---|---------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|   |                                                         |     | подведение итогов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 7 | Электрическая плита.<br>Техника безопасности.           | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 8 | Электрическая плита.<br>Приготовление омлета с овощами. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок.</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем.</p> <p>Рассказ учителя об электрической плите на кухне, ее строении (кнопки включения, конфорки, духовка) функциональном назначении и принципе работы. Рассмотрение картинок, фотографий: электрическая плита. Техника безопасности при использовании электрической плиты.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Техника безопасности с электрическими приборами на кухне»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |

|    |                                                                                                          |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 9  | Посуда для приготовления.<br>Приборы для смешивания.<br>Техника смешивания и<br>перемешивания продуктов. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проверка подготовки к уроку.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, фотографий на тему «посуда»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий: предметы посуды в кухне.</p> <p>Соотнесение картинки и названия предметов посуды. Сортировка картинок по категориям: кухонная посуда. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, половник, нож)</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Посуда»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 10 | Практическое занятие.<br>Приготовление блюд с<br>использование венчика.                                  | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье продуктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |

|    |                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                                   |     | Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 11 | Сервировка стола.<br>Приготовление блюд с использованием венчика. | 0,5 | <p>Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> <p>Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда»</p> <p>Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи.</p> <p>Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды.</p> <p>Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды.</p> <p>Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p> <p>Раскладывание посуды по местам.</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 12 | Приготовление салата.                                             | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье овощей для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |

|    |                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|-------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                           |     | <p>овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 13 | Приготовление десерта.<br>Выпечка.        | 0,5 | <p>Продолжение урока по приготовлению блюда. Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> <p>Накрываем на стол (сервировка стола). Закрепление знаний, по теме «Посуда»</p> <p>Повторение правил этикета, использование столовых приборов, употребление пищи.</p> <p>Уборка со стола, мытье посуды, вытирание стола, посуды.</p> <p>Обучение учителем технологии мытья посуды на моделях: различение чистой и грязной посуды, очищение остатков пищи с посуды, знание (различение) моющих средств, специальных чистящих приспособлений для мытья посуды, выбор моющих средств, замачивание посуды, протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды.</p> <p>Обучение соблюдению последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка.</p> <p>Раскладывание посуды по местам.</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 14 | Приготовление десерта.<br>Пирог из яблок. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |

|    |                                                         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|---------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                         |     | <p>проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 15 | <p>Практическое занятие.</p> <p>Приготовление каши.</p> | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> |  |  |

|    |                               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
|----|-------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 16 | Мучные и кондитерские изделия | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «мучные и кондитерские изделия»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о мучных и кондитерских изделиях, правилах обработки мучных и кондитерских изделий. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мучные и кондитерские изделия. Соотнесение картинки, модели и названия мучных и кондитерских изделий. Узнавание (различение) мучных изделий: готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари), требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знакомство с правилами хранения мучных изделий. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знакомство с правилами хранения кондитерских изделий. Способы употребления мучных и кондитерских изделий. Ознакомление с отделом магазина для покупки мучных и кондитерских изделий. Различение отдела мучных и кондитерских изделий от других отделов магазина.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «мучные и кондитерские изделия» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
|----|-------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|    |                                                              |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 17 | Практическое занятие.<br>Приготовление пирожного «картошка». | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> |  |  |
| 18 | Практическое занятие.<br>Приготовление десерта.              | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с</p>               |  |  |

|    |                                                              |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                              |     | ножом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| 19 | Приготовление печеных блюд.<br>Использование духового шкафа. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> |  |  |
| 20 | Фрукты                                                       | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «фрукты»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: фрукты.</p> <p>Соотнесение картинки, модели и названия фруктов. Узнавание (различение) фруктов: готовых к употреблению после мытья (яблоки, груши и др.), требующих обработки (очищения) (киви, банан и др.). Знакомство со способами обработки (очищения) фруктов. Знакомство с правилами хранения фруктов.</p> <p>Ознакомление с отделом магазина для покупки фруктов.</p> <p>Различение фруктового отдела от других отделов магазина.</p> <p>Рисование фруктов.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме</p>                                                             |  |  |

|    |                   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|----|-------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                   |     | «Фрукты»<br>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 21 | Напитки           | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «напитки»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя об овощах, правилах обработки фруктов перед едой. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: напитки. Соотнесение картинки, модели и названия напитков. Узнавание (различение) напитков (вода, кисель, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с напитком. Способы открытия упаковок с напитками и приготовления напитков. Ознакомление с отделом магазина для покупки напитков. Различение отдела напитков от других отделов магазина.</p> <p>Практическая работа по приготовлению чая.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Напитки»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов</p> |  |  |
| 22 | Молочные продукты | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «молочные продукты»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о молочных продуктах, правилах обработки молочных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: молочные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия молочных продуктов. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по внешнему виду, на вкус. Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание правил хранения молочных продуктов. Способы употребления молочных продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |

|    |                                                                                |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                                                |     | <p>Ознакомление с отделом магазина для покупки молочных продуктов. Различение отдела молочных продуктов от других отделов магазина.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Молочные продукты» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 23 | <p>Практическое занятие.</p> <p>Приготовление блюд с использованием крупы.</p> | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> |  |  |
| 24 | Мясные продукты                                                                | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Мясные продукты»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о мясных продуктах, правилах обработки мясных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: мясные продукты. Соотнесение картинки, модели и названия мясных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов: готовых к употреблению (колбаса, ветчина), требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица),</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |

|    |                                                                         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                                         |     | сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знакомство с правилами хранения мясных продуктов. Способы употребления мясных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки мясных продуктов. Различение отдела мясных продуктов от других отделов магазина.<br>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Мясные продукты»<br>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 25 | Практическое занятие.<br>Приготовление супа с фрикадельками             | 0,5 | Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.<br>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.<br>Мытье фруктов для приготовления.<br>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.<br>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).<br>Раскладывание предметов посуды.<br>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.<br>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. |  |  |
| 26 | Рыбные продукты.<br>Приготовление супа с использованием рыбных консерв. | 0,5 | Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.<br>Рассказ учителя о рыбных продуктах, правилах обработки рыбных продуктов. Рассмотрение картинок, фотографий, моделей рыбных продуктов. Соотнесение картинки, модели и названия рыбных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов: готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |

|    |                                               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|-----------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                               |     | <p>соленая, вяленая), требующих обработки (приготовления) мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш. Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знакомство правил хранения рыбных продуктов. Способы употребления рыбных продуктов. Ознакомление с отделом магазина для покупки рыбных продуктов. Различение отдела рыбных продуктов от других отделов магазина. Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Рыбные продукты»</p> <p>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 27 | Продукты и напитки                            | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о продуктах и напитках.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления). Ознакомление с отделами магазина для покупки продуктов и напитков. Различение соответствующих отделов магазина для покупки продуктов.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |
| 28 | Практическое занятие.<br>Приготовление какао. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда. Мытье фруктов для приготовления.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |

|    |                                              |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|----|----------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                              |     | <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p>                                                                                                           |  |  |
| 29 | Хранение продуктов и напитков в холодильнике | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «Продукты и напитки в холодильнике»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам.</p> <p>Рассказ учителя о хранении продуктов и напитков.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: виды продуктов и напитков. Соотнесение картинки, модели и названия продуктов и напитков. Узнавание (различение) мясных, рыбных, молочных продуктов, круп и бобовых, мучных и кондитерских изделий: готовых к употреблению и требующих обработки (приготовления).</p> <p>Ознакомление с распределением и хранением продуктов и напитков в холодильнике.</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме «Продукты и напитки в холодильнике» Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока, подведение итогов.</p> |  |  |

|    |                                                            |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 30 | Практическое занятие.<br>Приготовление картофельного пюре. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> |  |  |
| 31 | Практическое занятие.<br>Приготовление драников.           | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления. Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне. Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с</p>                                                                              |  |  |

|    |                                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                           |     | контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 32 | Практическое занятие.<br>Приготовление блюд из картофеля. | 0,5 | <p>Организация начала урока: приветствие, вербальное общение, подготовка обучающихся к практическому занятию: надевание фартуков, косынок, мытье рук.</p> <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, проверка знания техники безопасности. Рассмотрение продуктов, подготовка посуды для приготовления блюда.</p> <p>Мытье фруктов для приготовления.</p> <p>Рассказ учителя о понятии посуда, предметы посуды в кухне.</p> <p>Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка, скалка и др.).</p> <p>Раскладывание предметов посуды.</p> <p>Повторение техники безопасности при работе с ножом. Нарезка, чистка продуктов для приготовления.</p> <p>Приготовление блюда с проговариванием этапов, обучающиеся участвуют по очереди в процессе приготовления с контролирующей помощью учителя в особенности в работе с ножом.</p> |  |  |
| 33 | Продуктовый магазин.                                      | 0,5 | <p>Установочный этап: введение в тему урока: беседа по вопросам, демонстрация сюжетных картинок, моделей, фотографий на тему «продукты в магазине»</p> <p>Дыхательная гимнастика: просмотр и повтор за учителем. Новый материал. Работа по карточкам. Рассказ учителя о магазине, правилах нахождения и покупки продуктов по списку.</p> <p>Рассмотрение картинок, фотографий, моделей: полки в магазине и продукты, которые на них.. Соотнесение картинки, модели и названия.</p> <p>Знакомство с правилами хранения продуктов в магазине.</p> <p>Ознакомление с отделом магазина для покупки круп и бобовых, мяса, молока. Различение отделов магазина друг от друга.</p> <p>Практические игры: «Сходи в магазин».</p> <p>Закрепление знаний, просмотр обучающего видео по теме</p>                                                                                                                                                                                |  |  |

|    |                                                                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    |                                                                                                        |     | «Магазины»<br>Рефлексия деятельности: определение настроения в конце урока,<br>подведение итогов                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 34 | <b>Диагностика усвоенных умений. Итоговый контроль сформированных за учебный год умений и навыков.</b> | 0,5 | Приветствие, вербальное общение, запоминание алгоритма начала урока, проговаривание темы урока. Уметь выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи. Выполняют действия по показу, по словесной инструкции учителя. Работа по карточке. Рефлексия. |  |  |

**Лист корректировки рабочей программы**  
**«Домоводство»**  
**6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 2 вариант)**  
**За 1 четверть 2023-2024 учебного года**

| <b>№<br/>урока</b> | <b>Название раздела, темы</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по плану</b> | <b>Причина<br/>корректировки</b> | <b>Корректирующие<br/>мероприятия</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по факту</b> |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
|                    |                               |                                         |                                  |                                       |                                         |

Проверил ЗДУВР \_\_\_\_\_

**Лист корректировки рабочей программы**  
**«Домоводство»**  
**6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 2 вариант)**  
**За 2 четверть 2023-2024 учебного года**

| <b>№<br/>урока</b> | <b>Название раздела, темы</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по плану</b> | <b>Причина<br/>корректировки</b> | <b>Корректирующие<br/>мероприятия</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по факту</b> |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
|                    |                               |                                         |                                  |                                       |                                         |

Проверил ЗДУВР \_\_\_\_\_

( \_\_\_\_\_ )

**Лист корректировки рабочей программы**  
**«Домоводство»**  
**6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 2 вариант)**  
**За 3 четверть 2023-2024 учебного года**

| <b>№<br/>урока</b> | <b>Название раздела, темы</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по плану</b> | <b>Причина<br/>корректировки</b> | <b>Корректирующие<br/>мероприятия</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по факту</b> |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
|                    |                               |                                         |                                  |                                       |                                         |

Проверил ЗДУВР \_\_\_\_\_

**Лист корректировки рабочей программы**  
**«Домоводство»**  
**6 адаптивный класс (интеллектуальные нарушения, 2 вариант)**  
**За 4 четверть 2023-2024 учебного года**

| <b>№<br/>урока</b> | <b>Название раздела, темы</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по плану</b> | <b>Причина<br/>корректировки</b> | <b>Корректирующие<br/>мероприятия</b> | <b>Дата<br/>проведения<br/>по факту</b> |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
|                    |                               |                                         |                                  |                                       |                                         |

Проверил ЗДУВР \_\_\_\_\_

( \_\_\_\_\_ )

## 8. Техническое и методическое обеспечение образовательного процесса

- Компьютер
- ЭОР (разработки мультимедийных презентаций, виртуальных экскурсий, учебных фильмов)

### Наглядные пособия:

- доска магнитно-меловая;
- кухонная мебель;
- обеденный стол,
- стулья;
- электроплита;
- холодильник;
- микроволновая печь;
- стиральная машина;
- посудомоечная машина;
- утюг;
- пылесос.

### Для организации образовательного процесса в классе:

- Предметы для нанизывания на стержень (разборные пирамидки с цветными кольцами), звучащие предметы для встряхивания, предметы для сжимания (мячи разной фактуры, разного диаметра), предметы для вставления (цветные стаканчики разной величины, мозаика, ящик Сегена, доски Деньеша, конструктор Лего);
- Игрушки на колесах, мягкие игрушки, куклы, набор детской посуды, набор «Продукты», набор музыкальных инструментов;
- Дидактические игры: «Шнуровки», наборы тематических пазлов (крупных и мелких), наборы тематических лото, разборные конструкторы, природный материал;
- Краски акварельные, гуашь, баночки для воды, альбомы для рисования, кисти, бумага цветная, картон, клей, пластилин;

### Учебные пособия:

- Серия рабочих тетрадей «Я – говорю!». Упражнения с пиктограммами. Баряева Л.Б., Е.Т. Логинова, Л.В. Лопатина (Я – ребенок. Ребенок в семье. Ребенок и его игрушки. Ребенок в школе. Ребенок и мир животных. Ребенок и мир растений. Ребенок и явления природы).
- Серия наглядных пособий Тематический словарь в картинках: «Тело человека (части тела)». «Органы чувств человека». «Одежда»

Обувь. Головные уборы». «Город, улица, дом. Квартира, мебель». «Посуда. Продукты питания». «Аудиотехника. Видеотехника. Орг- техника и средства связи». «Транспорт». «Профессии». «Цветы, деревья». «Перелетные и зимующие птицы России».

- Серия наглядных пособий «Я познаю мир»: Знакомлюсь со школой. Часть 1. Знакомлюсь со школой. Часть 2. Определяю время. Часть 1. Определяю время. Часть 2.
- Серия наглядных пособий «Мир в картинках»: Овощи. Фрукты. Цветы. Деревья и листья. Домашние животные. Животные средней полосы.
- Развивающий уход за детьми с тяжелыми множественными нарушениями развития. Часть 1. Коммуникация и социализация: иллюстрированное пособие/под редакцией А.Л. Битовой. – М., 2018 – 16с.
- Развивающий уход за детьми с тяжелыми множественными нарушениями развития. Часть 2. Бытовые навыки: иллюстрированное пособие/под редакцией А.Л. Битовой. – М., 2018 – 16с.