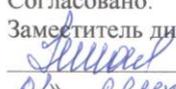


Государственное казённое общеобразовательное учреждение Свердловской области  
«Екатеринбургская школа-интернат №8, реализующая адаптированные основные  
общеобразовательные программы»

Согласовано:  
Заместитель директора по УР  
 Шалеева Н.И.  
« 01 » сентября 2018 г.



Утверждаю:  
директор школы – интерната №8  
 В.А. Шмаков

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
курса « ДОМОВОДСТВО »  
2 КЛАСС II вариант  
2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель рабочей программы:  
Овчинникова Наталия Евгеньевна

г. Екатеринбург  
2018 год

**Структура** рабочей программы по Домоводству предусматривает следующие разделы:

1. Пояснительная записка;
2. Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения учащимися;
3. Описание места учебного предмета в учебном плане;
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета;
5. Содержание учебного предмета;
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся;
7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности;

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена в соответствии с нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

-Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014г. №1599 «Об утверждении Федерального Государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

-В соответствии с АООП образовательной организации;

-Планируемыми результатами освоения обучающимися с умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптированной основной общеобразовательной программы;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 581 от 20. 06. 2017 г. «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253»

-Устава ГКОУ СО «Екатеринбургской школы-интерната №8, реализующей адаптированные основные общеобразовательные программы»

- Положения о рабочей программе ГКОУ СО «Екатеринбургской школы-интерната №8, реализующей адаптированные основные общеобразовательные программы»

-Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: 0 -4 классы под редакцией В.В. Воронковой Москва , Просвещение, 2012 г.

Назначение программы: для учеников ГКОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат №8, реализующая АООП», коррекционно-развивающая рабочая образовательная программа обеспечивает реализацию их права на информацию об образовательных услугах;

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО КУРСА «ДОМОВОДСТВО»**

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

- материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

## **Цели**

### **Образовательные**

- учить сотрудничать с детьми и взрослыми, принимать участие в классных и общешкольных мероприятиях.
- формирование простейших эстетических ориентиров (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации быденной жизни и праздника;
- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке и уборке столов.

### **Развивающие**

- развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач.
  - Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.
  - Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
  - Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся;

### **Воспитательные**

- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

### **Коррекционные**

- исправлять недостатки моторики и совершенствовать зрительно-двигательную координацию путем использования вариативных и многократно повторяющихся графических действий с применением доступных бытовых поручений;  
способствовать коррекции недостатков познавательной деятельности школьников путем систематического и целенаправленного воспитания и развития у них умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.

## **ОПИСАНИЕ МЕСТА КУРСА «ДОМОВОДСТВО» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебники для реализации данной программы. Рабочая программа по домоводству для 2 класса специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида составлена с использованием учебника Живой мир. 1-2 класс: учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида/Н.Б.Матвеева, М.С. Котина, Т.О. Куртова.-3-е изд.- М.: Просвещение, 2013.-95 с.:ил. . Данный учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»). Домоводство относится к

предметной области «окружающий мир» и входит в обязательную часть учебного плана АООП (вариант 2) для обучающихся с умеренной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Занятия проводятся 1 раза в неделю:

2класс-34ч.,

Продолжительность занятия - 40 минут.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ДОМОВОДСТВО»**

Основным ожидаемым результатом освоения обучающимся АООП по варианту 2 является развитие жизненной компетенции, позволяющей достичь

максимальной самостоятельности (в соответствии с его психическими и физическими возможностями) в решении повседневных жизненных задач, включение в жизнь общества через индивидуальное поэтапное и планомерное расширение жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения АООП, которые рассматриваются как возможные (примерные) и соразмерные с индивидуальными возможностями и специфическими образовательными

потребностями обучающихся. Требования устанавливаются к результатам:

личностным, включающим сформированность мотивации к обучению и познанию, 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.

**ЛИЧНОСТНЫЕ, И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «ДОМОВОДСТВО»**

класс	Личностные	Предметные результаты		Базовые и учебные действия
		Минимальный уровень	Достаточный уровень	
2	социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности сформированность мотивации к обучению и познанию, социальные компетенции, личностные качества	Освоение доступных средств связанных с уборкой, уходом за вещами, участием в покупке продуктов и приготовлением пищи.	<p>Готовность к участию в совместных мероприятиях.</p> <p>Положительные эмоциональные реакции (удовольствие, радость) в процессе обучения домоводству</p>	<p>Определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя.</p> <p>Учиться работать по предложенному учителем плану.</p> <p>Учиться отличать верно выполненное задание от неверного.</p> <p>Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.</p> <p>Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя.</p> <p>Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.</p> <p>Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса.</p> <p>Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы.</p> <p>Просмотр учебных фильмов</p> <p>Наблюдение за демонстрациями учителя</p> <p>Работа с раздаточным материалом</p> <p>Игровая, творческая, познавательная, коммуникативная,</p>

				<p>усвоение нового материала Разучивание символических социальных жестов. Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками, фотографиями, слайдами, видеосюжетами и пр.). Экскурсии Работа в тетради Практические работы.</p>
--	--	--	--	---

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА «ДОМОВОДСТВО»

### *Покупки.*

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

### *Обращение с кухонным инвентарем.*

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.

### *Приготовление пищи.*

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, набирание 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), мытье яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц. 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.

### ***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.

### ***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, заматывание 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.

### **Уборка территории.**

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

### **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУРСА «ДОМОВОДСТВО»**

№	Дата	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
		<b>Покупки</b>	<b>4</b>	
1	6.09	Планирование покупок.	1	Определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя. Учиться работать по предложенному учителем плану.
2	13.09	Выбор места совершения покупок.	1	
3	20.09	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др.	1	
4	27.09	Нахождение нужного товара в магазине.	1	
		<b>Обращение с кухонным инвентарем.</b>	<b>6</b>	Учиться отличать верно выполненное задание от неверного.
5	4.10	Обращение с посудой.	1	Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.
6	11.10	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	1	
7	18.10	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).	1	
8	25.10	Различение чистой и грязной посуды.	1	Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя.
		<b>2 четверть</b>		
9	8.11	Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды.	1	Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.
10	15.11	Протирание посуды губкой. Чистка посуды.	1	
		<b>Приготовление пищи.</b>	<b>8</b>	
11	22.11	Приготовление блюда. Подготовка к приготовлению блюда.	1	Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате
12	29.11	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.	1	

13	6.12	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1	совместной работы всего класса. Перерабатывать полученную информацию: сравнивать и группировать предметы и их образы. Просмотр учебных фильмов Наблюдение за демонстрациями учителя Работа с раздаточным материалом Игровая, творческая, познавательная, коммуникативная, усвоение нового материала Разучивание символических социальных жестов. Работа с предметной и изобразительной наглядностью (картинками, фотографиями, слайдами, видеосюжетами и пр.). Экскурсии Работа в тетради Практические работы.
14	13.12	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	1	
15	20.12	Обработка продуктов. Мытье продуктов.	1	
16	27.12	Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	1	
		<b>3 четверть</b>		
17	17.01	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	1	
18	24.01	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.	1	
		<b>Уход за вещами</b>	<b>9</b>	
		<i>Ручная стирка.</i>		
19	31.01	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	1	
20	7.02	Замачивание белья. Застирывание белья.	1	
21	14.02	Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	1	
22	21.02	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.	1	
		<i>Машинная стирка.</i>		
23	28.02	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки).	1	
24	7.03	Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье,	1	

		хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье.	
25	14.03	Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима.	1
26	21.03	Мытье и сушка машины.	1
27		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.	1
		<b>Уборка помещения.</b>	
		<i>Уборка мебели.</i> <b>4 четверть</b>	
28	4.04	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели.	1
29	11.04	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.	1
	18.04	<i>Уборка пола.</i>	
30		Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.	1
31	25.04	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе.	1
32	2.05	Чистка поверхности пылесосом.	1
		<b>Уборка территории.</b>	
33	16.05	Уборка бытового мусора.	1
34	23.05	Сгребание травы и листьев.	1

## 7. Учебно-методическое обеспечение учебного курса:

### Технические средства обучения

Аудио и аудиовизуальные устройства:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;

- магнитофон (музыкальный центр);
- видеоманитофон;
- телевизор;

#### **Дидактическое обеспечение:**

- слайды;
- фото;
- записи на CD, аудиодисках и флэш-картах;
- магнитные записи;
- видеофильмы;
- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;
- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

#### **Оборудование:**

- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.);
- таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.);
- стиральная машина, тапки, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска;
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница);
- ковровая, грифельная и магнитная доски;
- уборочный инвентарь (тряпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

#### **Список литературы:**

1. Примерная адаптированная основная образовательная программа общего образования умственно отсталых обучающихся. Составитель Российский Государственный Педагогический Университет им. А.И. Герцена.
2. Программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2007.- 181 с. – (Коррекционная педагогика).
3. Н.В. Федорова «Полезные советы по домоводству и кулинарии»
4. Основы безопасности жизнедеятельности 5-9 классов. Поляков В.В
5. Социально- бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой М., Владос 2008
6. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002
7. Разговор о правильном питании М., 2013
8. Разумихина. Мир семьи. М., Просвещение 2003

#### **Интернет ресурсы**

<http://www.bibliotekar.ru/domovodstvo/>

<http://infourok.ru/obobschenie-opita-po-teme-vozmozhnosti-ikt-na-urokah-domovodstva-625723.html>

<http://www.konstantinn.com.ua/>

<http://www.zavuch.ru/>