

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики «Школа № 75»

Рассмотрена на заседании МО учителей  
классов для учащихся с ГУО  
ГКОУ УР «Школа № 75»  
Протокол от 30.05.23 г. № 2

Принята на заседании педагогического  
совета ГКОУ УР «Школа № 75»  
Протокол от 31.05.2023 г. № 5

Утверждена  
Приказом ГКОУ УР «Школа № 75»  
от 07.06.2023 г. № 155/01 – 03

**Рабочая программа  
учебного предмета  
«Домоводство»**

(вариант 2)  
обучающихся с нарушениями  
опорно-двигательного аппарата

6 класс

## Домоводство 6 класс

### 1. Пояснительная записка.

Рабочая программа адресована обучающимся с нарушением опорно-двигательного аппарата с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжёлыми и множественными нарушениями развития (вариант 2 с НОДА).

**Главная цель** - повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

**Задачи** изучения предмета «Домоводство»:

1. Формирование представлений об уборочном инвентаре
2. формирование умений обращаться с инвентарем

### 2. Общая характеристика учебного предмета.

**Специфика** обучения заключается в его тесной взаимосвязи со всеми учебными предметами, особенно с предметами человек, речь и альтернативная коммуникация. В процессе обучения по предмету «Домоводство» 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.

Структура и содержание программы построена с учетом особенностей познавательной деятельности обучающихся. Концентрическое расположение материала, когда одна и та же тема изучается несколько лет, создает условие для постепенного наращивания сведений по теме (поэтапность), для постоянного повторения и углубления пройденного и отработка необходимых умений.

Для достижения поставленных задач, используются следующие **методы обучения**:

- наглядные;
- словесные;
- практические.
- игровые.

**Формы организации** учебной деятельности:

- групповые;
- коллективные;
- индивидуальное.

Используемые **средства обучения**:

- вербальные;
- визуальные;
- технические.

### 3. Описание места учебного предмета.

Программа рассчитана на 238 часа в год (7 часов в неделю).

#### 4. Личностные и предметные результаты.

##### Личностные результаты.

№	Критерии	Индикаторы
1	Основы персональной идентичности, осознание принадлежности к определенному полу, осознания себя как «Я»	Идентифицирует по внешним признакам пол человека.
2	Формирование уважительного отношения к окружающим.	Выражает поведением, мимикой, жестами, речью уважительное отношение к взрослым и сверстникам в условиях дома, в других социально-культурных учреждениях. Использование в речи слов этикета
3	Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирования личностного смысла учения.	Наличие представлений о домашних обязанностях. Наличие представлений о школьных обязанностях. Владение навыком культуры обращения Ежедневное использование и аккуратное отношение к школьной форме. Правильное использование и аккуратное отношение к школьной атрибутике (дневник, учебник, тетрадь)
4	Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей	Активное участие в общешкольных мероприятиях
5	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.	Активен на занятиях адаптивной физкультуры, с удовольствием выходит на прогулки и любит играть в подвижные игры на воздухе. Активное участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях школы-интерната Проявление бережного отношения к результатам своего или чужого труда

##### Предметные результаты

	Возможные результаты
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- что изучает домоводство</li> <li>- правила безопасного поведения дома.</li> <li>- расположение и назначение комнат в квартире</li> <li>- правила безопасности на кухне</li> <li>- правила уборки на кухне.</li> <li>- моющие средства для кухни.</li> <li>- кухонные приборы</li> <li>- правила мытья кухонных приборов</li> <li>- алгоритм мытья кухонных приборов.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кухонную мебель</li> <li>- назначение кухонной мебели</li> <li>- алгоритм мытья кухонного стола</li> <li>- электробытовые приборы на кухне.</li> <li>- газовую и электрическую плиту</li> <li>- технику безопасности при работе с плитой</li> <li>- правила ухода за плитой.</li> <li>- правила ухода за холодильником.</li> <li>- виды магазинов</li> <li>- отделы продуктового магазина</li> <li>- места хранения покупок</li> <li>- правила уход за вещами</li> <li>- алгоритм ручной стирки</li> <li>- алгоритм действий при глажении белья</li> <li>- правила уборки помещения, мебели, стола, пола</li> <li>- инвентарь для уборки снега</li> <li>- предметы и средства для мытья окон и зеркал</li> <li>- правила ухода за комнатными растениями</li> <li>- правила гигиены при приготовлении пищи</li> <li>- правила чистки овощей</li> <li>- правила безопасности при работе с ножом</li> <li>- алгоритм приготовления бутерброда</li> <li>- правила выбора продуктов для бутерброда</li> <li>- алгоритм приготовления овощного салата</li> <li>- правила выбора продуктов для овощного салата</li> <li>- алгоритм приготовления фруктового салата</li> <li>- правила выбора продуктов для фруктового салата</li> <li>- правила выбора посуды и столовых приборов при сервировке стола</li> <li>- правила сервировки стола для чая</li> <li>- виды чая</li> <li>- способы заваривания чая</li> <li>- электроприборы: холодильник, плита, микроволновая печь, электрический чайник</li> <li>- правила безопасности при пользовании электроприборами</li> <li>- правила ухода за электроприборами.</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть кухонные приборы</li> <li>- мыть кухонный стол</li> <li>- выбирать продукты питания</li> <li>- взвешивать товар</li> <li>- оплачивать покупки</li> <li>- различать составные части стиральной машины</li> <li>- сортировать белье перед стиркой</li> <li>- закладывать и вынимать белье из машины</li> <li>- устанавливать программу и температурный режим</li> <li>- различать составные части утюга</li> <li>- уметь выполнять уборку помещения, стола, мебели, пола</li> <li>- сметать мусор в определенное место</li> <li>- убирать снег: сгребать, перебрасывать</li> <li>- ухаживать за комнатными растениями</li> <li>- протирать пыль с цветов</li> <li>- опрыскивать цветы</li> <li>- выбирать кухонный инвентарь</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать продукты</li> <li>- мыть продукты</li> <li>- чистить овощи</li> <li>- соблюдать правила безопасности при работе с ножом</li> <li>- резать ножом</li> <li>- нарезать продукты кубиками, кольцами, полукольцами</li> <li>- натирать продукты на терке</li> <li>- соблюдать чистоту рабочего места при приготовлении пищи</li> <li>- выбирать продукты для бутерброда</li> <li>- нарезать и собирать бутерброд</li> <li>- выбирать продукты для овощного, фруктового салата</li> <li>- мыть овощи, фрукты, ягоды</li> <li>- нарезать овощи и зелень, фрукты</li> <li>- заправлять салат и перемешивать продукты</li> <li>- выбирать посуду и столовые приборы при сервировке стола</li> <li>- раскладывать столовые приборы и посуду при сервировке стола</li> <li>- сервировать стол для чая</li> <li>- заваривать чай</li> <li>- соблюдать правила безопасности при пользовании электроприборами.</li> </ul>
--	---

### 5. Содержание учебного предмета

№ раздела	Название раздела	Содержание раздела	Количество часов
1	Обращение с кухонным инвентарем	<p>Что изучает домоводство. Моя квартира. Один дома. Правила безопасности. Расположение и назначение комнат. Кухня. Правила безопасности на кухне. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Правила мытья кухонных приборов. Алгоритм мытья кухонных приборов. Кухонная мебель. Назначение кухонной мебели. Алгоритм мытья кухонного стола. Мытье кухонного стола. Экскурсия в кабинет СБО. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Правила ухода за плитой. Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником.</p>	70
2	Покупки	<p>Магазин. Виды магазинов. Продуктовый магазин. Отделы продуктового магазина. Список продуктов питания. Выбор продуктов. Сроки годности продуктов. Продукты питания в отделах продовольственного магазина. Взвешивание товаров. Оплата покупки. Места хранения покупок.</p>	34
3	Уход за	<p>Уход за вещами. Ручная стирка. Выбор моющего средства. Алгоритм ручной</p>	70

	вещами	<p>стирки.</p> <p>Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины.</p> <p>Сортировка белья перед стиркой.</p> <p>Закладывание и вынимание белья из машины.</p> <p>Установка программы и температурного режима.</p> <p>Глажение утюгом. Различение составных частей утюга.</p> <p>Алгоритм действий при глажении белья.</p>	
4	Уборка помещения и территории	<p>Уборка помещения. Уборка мебели.</p> <p>Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега.</p> <p>Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.</p> <p>Предметы и средства для мытья окон и зеркал.</p> <p>Мытье зеркала.</p> <p>Уход за комнатными растениями. Протирание пыли с цветов. Пересадка цветов. Опрыскивание цветов.</p>	19
5	Приготовление пищи	<p>Правила гигиены при приготовлении пищи</p> <p>Выбор продуктов</p> <p>Выбор кухонного инвентаря</p> <p>Обработка продуктов</p> <p>Мытье продуктов</p> <p>Чистка овощей</p> <p>Правила безопасности при работе с ножом</p> <p>Резание ножом</p> <p>Нарезание продуктов кубиками</p> <p>Нарезание продуктов кольцами, полукольцами</p> <p>Натирание продуктов на терке</p> <p>Чистота рабочего места при приготовлении пищи</p> <p>Алгоритм приготовления</p> <p>Бутерброда.</p> <p>Выбор продуктов для бутерброда</p> <p>Нарезание и сборка бутерброда</p> <p>Практическое занятие «Бутерброд с колбасой и сыром»</p> <p>Алгоритм приготовления овощного салата</p> <p>Выбор продуктов для овощного салата</p> <p>Мытье овощей</p> <p>Нарезание овощей и зелени</p> <p>Заправка салата и перемешивание продуктов</p> <p>Практическое занятие «Салат из свежих овощей»</p> <p>Алгоритм приготовления фруктового салата</p> <p>Выбор продуктов для фруктового салата</p> <p>Мытье фруктов и ягод</p> <p>Нарезание фруктов</p> <p>Заправка салата и перемешивание продуктов</p> <p>Практическое занятие «Фруктовый салат»</p> <p>Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола</p> <p>Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.</p> <p>Сервировка стола для чая.</p>	45

		Практическая работа. Сервировка стола. Виды чая. Способы заваривания чая. Практическая работа. Заваривание чая Обобщающий урок: «Заваривание чая». Электроприборы. Холодильник, плита Электроприборы. Микроволновая печь, электрический чайник Правила безопасности при пользовании электроприборами Уход за электроприборами	
			<b>Итого: 102 часа</b>

**6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.**

<b>№ п/п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>
<b>1</b>	Обращение с кухонным инвентарем	1. Что изучает домоводство. Вводная беседа.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.
		2. Моя квартира.	
		3. Один дома. Правила безопасности.	
		4. Расположение комнат.	
		5. Назначение комнат.	
		6. Кухня.	
		7. Назначение кухни.	
		8. Правила безопасности на кухне.	
		9. Правила уборки на кухне.	
		10. Моющие средства для уборки на кухне. Чистящий порошок.	
		11. Моющие средства для уборки на кухне. Пищевая сода.	
		12. Правила техники безопасности пользования моющими средствами.	
		13. Приспособления для уборки на кухне.	
		14. Обобщающий урок: «Средства и приспособления для уборки на кухне».	
		15. Алгоритм уборки на кухне.	
		16. Уборка на кухне.	
		17. Обобщающий урок: «Уборка на кухне».	
		18. Кухонная мебель.	
		19. Назначение кухонной мебели. Стол, стулья.	
		20. Назначение кухонной	

	мебели. Кухонный гарнитур.	
	21. Алгоритм уборки кухонной мебели.	
	22. Уборка кухонной мебели.	
	23. Обобщающий урок: «Кухонная мебель».	
	24. Алгоритм мытья кухонного стола.	
	25. Мытье кухонного стола.	
	26. Обобщающий урок: «Уход за кухонным столом».	
	27. Посуда. Виды посуды.	
	28. Чайная посуда.	
	29. Столовая посуда.	
	30. Кухонная посуда.	
	31. Столовые приборы.	
	32. Хранение посуды и столовых приборов.	
	33. Обобщающий урок: «Посуда и столовые приборы».	
	34. Приспособления и средства для мытья посуды.	
	35. Алгоритм мытья тарелки.	
	36. Мытье тарелки.	
	37. Алгоритм мытья вилки.	
	38. Мытье вилки.	
	39. Обобщающий урок: «Уход за посудой».	
	40. Кухонные принадлежности.	
	41. Кухонные принадлежности. Терка.	
	42. Правила техники безопасности при использовании терки.	
	43. Кухонные принадлежности. Овощечистка.	
	44. Правила техники безопасности при использовании овощечистки.	
	45. Назначение кухонных принадлежностей.	
	46. Уход за кухонными принадлежностями.	
	47. Хранение кухонных принадлежностей.	
	48. Алгоритм мытья овощечистки.	
	49. Мытье овощечистки.	
	50. Алгоритм мытья терки.	
	51. Мытье терки.	
	52. Обобщающий урок:	



		«Кухонные принадлежности».	
		53. Кухонные приборы.	
		54. Кухонные приборы. Электрический чайник.	
		55. Назначение электрического чайника.	
		56. Правила техники безопасности при использовании электрического чайника.	
		57. Кухонные приборы. Электрическая плита.	
		58. Назначение электрической плиты.	
		59. Правила техники безопасности при использовании электрической плиты.	
		60. Кухонные приборы. Газовая плита.	
		61. Назначение газовой плиты.	
		62. Правила техники безопасности при использовании газовой плиты.	
		63. Кухонные приборы. Холодильник.	
		64. Назначение холодильника..	
		65. Правила техники безопасности при использовании холодильника.	
		66. Отделы в холодильнике.	
		67. Раскладывание продуктов питания в холодильник.	
		68. Экскурсия в кабинет СБО.	
		69. Обобщающий урок: «Электрические приборы».	
		70. Обобщающий урок: «Кухня».	
2	Покупки	1. Магазин.	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами
		2. Виды магазинов.	
		3. Хозяйственный магазин.	
		4. Книжный магазин.	
		5. Цветочный магазин.	
		6. Продуктовый магазин.	
		7. Обобщающий урок: «Виды магазинов».	
		8. Продуктовый магазин. Магазин самообслуживания.	
		9. Отделы продуктового магазина.	
		10. Продовольственный магазин.	
		11. Отделы в продовольственном магазине (мясной)	
		12. Продукты в мясном отделе	

		<p>13. Отделы в продовольственном магазине (молочный)</p> <p>14. Продукты в молочном отделе.</p> <p>15. Отделы в продовольственном магазине (овощи и фрукты)</p> <p>16. Продукты в отделе фруктов и овощей.</p> <p>17. Отделы в продовольственном магазине (хлебобулочный)</p> <p>18. Продукты в хлебобулочном отделе.</p> <p>19. Отделы в продовольственном магазине (кондитерский)</p> <p>20. Продукты в кондитерском отделе.</p> <p>21. Обобщающий урок: «Отделы в продовольственном магазине».</p> <p>22. Покупки.</p> <p>23. Планирование покупки.</p> <p>24. Список продуктов питания.</p> <p>25. Алгоритм составления списка покупок.</p> <p>26. Выбор места совершения покупок.</p> <p>27. Ориентация в расположении отделов в магазине.</p> <p>28. Сроки годности продуктов.</p> <p>29. Взвешивание товаров.</p> <p>30. Оплата покупки.</p> <p>31. Раскладывание продуктов в места хранения.</p> <p>32. Раскладывание продуктов в холодильник.</p> <p>33. Обобщающий урок: «Покупки».</p> <p>34. Обобщающий урок: «Магазин».</p>	коммуникации.
3	Уход за вещами	<p>1. Уход за вещами.</p> <p>2. Уход за одеждой.</p> <p>3. Приспособления для ухода за одеждой.</p> <p>4. Средства для ухода за одеждой.</p> <p>5. Ежедневный уход за одеждой.</p> <p>6. Складывание вещей в шкаф.</p> <p>7. Ручная стирка.</p> <p>8. Приспособления для ручной стирки вещей.</p> <p>9. Средства для ручной стирки</p>	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по</p>

	вещей.	графическому плану доступными средствами коммуникации.
	10. Алгоритм ручной стирки.	
	11. Наполнение емкости водой.	
	12. Выбор моющего средства.	
	13. Отмеривание необходимого количества моющего средства.	
	14. Замачивание белья.	
	15. Застирывание белья.	
	16. Полоскание белья.	
	17. Выжимание белья.	
	18. Вывешивание белья на просушку.	
	19. Обобщающий урок: «Ручная стирка».	
	20. Алгоритм стирки носков.	
	21. Стирка носков.	
	22. Обобщающий урок: «Стирка носков».	
	23. Алгоритм стирки носового платка.	
	24. Стирка носового платка.	
	25. Обобщающий урок: «Стирка носового платка».	
	26. Алгоритм стирки кухонного полотенца.	
	27. Стирка кухонного полотенца.	
	28. Обобщающий урок: «Стирка кухонного полотенца».	
	29. Обобщающий урок: «Ручная стирка вещей».	
	30. Обобщающий урок: «Уход за вещами».	
	31. Стиральная машина.	
	32. Правила техники безопасности при использовании стиральной машины.	
	33. Различение составных частей стиральной машины.	
	34. Стиральная машина: отделение для загрузки белья.	
	35. Стиральная машина: контейнер для засыпания порошка.	
	36. Стиральная машина: панель с кнопками запуска.	
	37. Стиральная машина: регулирование температуры.	
	38. Стиральная машина: регулирование продолжительности стирки.	
	39. Сортировка белья перед стиркой.	

	40. Цветное белье.	
	41. Белое белье.	
	42. Закладывание и вынимание белья из машины.	
	43. Установка программы и температурного режима.	
	44. Уход за стиральной машиной.	
	45. Мытье и сушка стиральной машины.	
	46. Обобщающий урок: «Стиральная машина».	
	47. Машинная стирка.	
	48. Алгоритм действий при машинной стирке.	
	49. Обобщающий урок: «Машинная стирка».	
	50. Утюг.	
	51. Правила техники безопасности при использовании утюга.	
	52. Различение составных частей утюга.	
	53. Части утюга: подошва утюга.	
	54. Части утюга: шнур.	
	55. Части утюга: регулятор температуры.	
	56. Части утюга: клавиша пульверизатора.	
	57. Гладильная доска.	
	58. Хранение гладильной доски.	
	59. Обобщающий урок: «Утюг, гладильная доска».	
	60. Глажение белья.	
	61. Алгоритм действий при глажении белья.	
	62. Установка гладильной доски.	
	63. Выставление температурного режима.	
	64. Подключение утюга к сети.	
	65. Раскладывание белья на гладильной доске.	
	66. Смачивание белья водой.	
	67. Глажения белья.	
	68. Складывание белья и одежды	
	69. Вывешивание одежды на плечики.	
	70. Обобщающий урок: «Глажение белья».	

4	Уборка помещения и территории	1. Уборка помещения.	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Уборка мебели.	
		3. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	
		4. Вытирание поверхности мебели.	
		5. Уборка пола.	
		6. Сметание мусора на полу в определенное место.	
		7. Инвентарь для уборки снега.	
		8. Алгоритм уборки снега.	
		9. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега.	
		10. Предметы и средства для мытья окон и зеркал	
		11. Алгоритм мытья зеркала.	
		12. Мытье зеркала.	
		13. Обобщающий урок: «Мытье зеркала».	
		14. Уход за комнатными растениями.	
		15. Приспособления для ухода за комнатными растениями.	
		16. Протирание пыли с цветов.	
		17. Пересадка цветов.	
		18. Опрыскивание цветов.	
		19. Обобщающий урок: «Уход за растениями».	
5	Приготовление пищи	1. Правила гигиены при приготовлении пищи	<p>Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя. Просмотр учебных фильмов. Систематизация учебного материала. Работа с раздаточным материалом. Выполнение заданий по разграничению понятий. Составление рассказа по графическому плану доступными средствами коммуникации.</p>
		2. Выбор продуктов	
		3. Выбор кухонного инвентаря	
		4. Обработка продуктов	
		5. Алгоритм мытья овощей и фруктов.	
		6. Мытье овощей и фруктов.	
		7. Алгоритм чистки овощей овощечисткой.	
		8. Чистка овощей овощечисткой.	
		9. Правила безопасности при работе с ножом	
		10. Виды нарезки продуктов.	
		11. Нарезание продуктов кубиками	
		12. Нарезание продуктов кольцами, полукольцами	
		13. Натирание продуктов на терке	

	14. Чистота рабочего места при приготовлении пищи	
	15. Алгоритм приготовления бутерброда	
	16. Выбор продуктов для бутерброда	
	17. Нарезание и сборка бутерброда	
	18. Практическое занятие «Бутерброд с колбасой и сыром»	
	19. Алгоритм приготовления овощного салата	
	20. Выбор продуктов для овощного салата	
	21. Мытье овощей	
	22. Нарезание овощей и зелени	
	23. Заправка салата и перемешивание продуктов	
	24. Практическое занятие «Салат из свежих овощей»	
	25. Алгоритм приготовления фруктового салата	
	26. Выбор продуктов для фруктового салата	
	27. Мытье фруктов и ягод	
	28. Нарезание фруктов	
	29. Заправка салата и перемешивание продуктов	
	30. Практическое занятие «Фруктовый салат»	
	31. Обобщающий урок: «Приготовление салатов».	
	32. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола	
	33. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.	
	34. Сервировка стола для чая.	
	35. Практическая работа. Сервировка стола.	
	36. Виды чая.	
	37. Способы заваривания чая.	
	38. Практическая работа. Заваривание чая	
	39. Обобщающий урок: «Заваривание чая».	
	40. Электроприборы. Холодильник.	
	41. Электроприборы. Плита	
	42. Электроприборы. Электрический чайник	

		43. Правила безопасности при пользовании электроприборами	
		44. Уход за электроприборами	
		45. Обобщающий урок: «Электроприборы».	

## 7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Учебники	Методические и учебные пособия	Дидактический материал	Электронные пособия	Другое
	<p>Забрамная С. Д., Исаева Т. Н. Изучаем обучая. Рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М.: Институт общегуманитарных исследований, В. Секачев, 2002</p> <p>Адаптированная программа для экспериментальных классов для глубоко умственно отсталых детей специальных (коррекционных) общеобразовательных школ для умственно отсталых детей (вспомогательных школ VIII вида № 186 г. Москвы и № 14 г. Орла). Программа утверждена зам. Министра просвещения РСФСР И. М. Косоножкиным 30 мая в 1983г.</p>	<p>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.</p> <p>Видеоматериалы, презентации, мультимедийные фильмы</p>	<p>Учительский портал <a href="http://www.uchportal.ru">http://www.uchportal.ru</a></p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a></p> <p>Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики <a href="http://moi-sat.ru">http://moi-sat.ru</a></p> <p>Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» <a href="http://festival.1september">http://festival.1september</a></p> <p>Сеть творческих учителей <a href="http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&amp;tmpl=com">http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=5025&amp;tmpl=com</a></p> <p>Детские электронные презентации <a href="http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/">http://viki.rdf.ru/cat/prazdniki/</a></p>	



