

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 33 г. Братска»

РАССМОТРЕНО

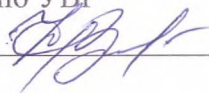
на заседании МО учителей
протокол № 2 от 01.09.2023 г.



СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УВР

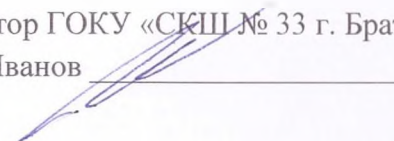
С.В. Куклина.



УТВЕРЖДАЮ

директор ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска»

А.В. Иванов



Полным: ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 33 Г. БРАТСКА»
Или: ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 33 Г. БРАТСКА», ИЛИ: ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 33 Г. БРАТСКА» или: МОУ «СШ
№ 33 г. Братска», ИЛИ: ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, СТРЕЛКИН АЛЕКСАНДР АЛЕКСАНДРОВИЧ, ИЛИ: ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, ИРКУТСК
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА
№ 33 Г. БРАТСКА», ОГРН: 5023002204, СНИП: 50-09/00307, или: ЮР: 50230070, ИНН: 5003000000, Е-MAIL: 33@sksh33.ru
Оформлено: Братск, 2023 г. Имя: ИРКУТСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 33 Г. БРАТСКА»
дата: 2023.09.07 16:29:40 ИР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Домоводство»

для 3 - 12 классов

АООП вариант 2

(срок освоения 10 лет)

Разработали: состав группы МО

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка.....	3
2. Общая характеристика учебного предмета.....	4
3. Описание места учебного предмета в учебном плане	6
4. Личностные и предметные результаты.....	7
5. Содержание учебного предмета.....	9
6. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса	15

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» разработана на основе следующих документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года №1599)
3. Адаптированная основная образовательная программа (вариант 2) общего образования детей с интеллектуальными нарушениями ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска» (утверждена приказом директора ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска» от 01.09.2023 приказ № 271)
4. Учебный план ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска».
5. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ в ГОКУ «СКШ № 33 г. Братска»

В процессе освоения данной программы у обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений.

Цель:

Основные задачи:

- формировать умения обращаться с кухонным инвентарем и электроприборами;
- освоить действия по приготовлению пищи, осуществлению покупок;
- овладеть приёмами уборки помещения и территории, уходу за вещами;
- повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно- бытовой деятельности.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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.

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

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы обучающихся, 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 включают в себя разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствуют развитию у обучающихся коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков.

Содержание обучения на уроках определяется многообразием различных дефектов, присущих детям с умеренно умственной отсталостью. Нарушения моторики, и, в частности, зрительно-двигательной координации, которые прямым образом отражаются на возможных результатах деятельности, требуют проведение игр и упражнений, направленных на коррекцию этих нарушений. На эти работы не отводятся целиком отдельные уроки; они включаются в урок как определенный этап среди других видов деятельности. Для коррекции нарушения внимания предусмотрены специальные упражнения и игры. Учебная работа на уроках построена так чтобы ранее пройденный материал постоянно включался в новые виды работ, закреплялся и вводился в самостоятельную деятельность обучающихся.

Также все разделы программы взаимосвязаны и соответствуют различным этапам формирования предметно-практической деятельности у детей. При составлении индивидуальных планов для работы с детьми выбор

конкретного раздела программы зависит от возраста ребенка, особенностей его развития и поставленных коррекционных задач.

При организации процесса обучения в рамках данной программы применяются следующие **педагогические технологии обучения**:

- технология коррекционно-развивающего обучения;
- игровая технология;
- технология личностно – ориентированного обучения;
- технология индивидуализации и дифференциации обучения;
- здоровьесберегающая технология.

По мере освоения обучающимися материала, включаются элементы проектной деятельности.

Методы обучения:

- словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой);
- наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций);
- практические (практические занятия, экскурсии);
- игровые (ролевые, деловые игры);
- объяснительно – иллюстративный (рассказ, объяснение, демонстрация, работа с раздаточным материалом, работа с аудиозаписью и видеозаписью);
- метод использования ИКТ (создание мультимедийных презентаций, видеороликов, и т.д.).

Формы организации образовательного процесса

В процессе урока учитель может использовать различные виды деятельности: игровую (сюжетно-ролевую, дидактическую, театрализованную, подвижную игру), элементарную трудовую (хозяйственно-бытовой и ручной труд), конструктивную, изобразительную (лепка, рисование, аппликация).

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир». В учебном плане учебный предмет представлен с 3 по 12 класс. Программа рассчитана на 10 лет обучения.

Уроки учебного предмета проводятся как в индивидуальной, так и в групповой форме, исходя из индивидуальных особенностей и способностей обучающихся. Продолжительность урока определяется с учетом возраста и психофизического состояния обучающегося.

Общий объем нагрузки обучающихся определен требованиями Стандарта.

Учебные предметы	Количество часов в неделю по классам									
	3 класс	4 класс	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс	11 класс	12 класс
Домоводство	1 час	1 час	3 часа	5 часов	5 часов	5 часов	5 часов	5 часов	5 часов	6 часов

4. ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

Предметные результаты	Личностные результаты
<ul style="list-style-type: none">• Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.• Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола, 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.• Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.	<ul style="list-style-type: none">• Идентифицирует по внешним признакам пол человека;• Умение работать в коллективе, группе;• Умение обратиться к взрослому за помощью и сформулировать просьбу;• Умение точно описать сложившуюся проблему в области жизнеобеспечения;• Умение понимать, что можно и чего нельзя в еде;• Принятие требований семьи;• Принятие требований педагогов;• Навык самообслуживания;• Проявление заботы к одноклассникам, родителям, педагогам;• Умение выстраивать добропорядочные отношения в классе;• Умение контролировать свое поведение в любых проблемных ситуациях;• Владение навыком приветствия, прощания;• Владение навыком культуры обращения;• Знание школьных кабинетов;• Ежедневное использование и аккуратное отношение к школьной форме;• Знание правил поведения в разных социальных ситуациях

	<p>с людьми разного возраста и статуса;</p> <ul style="list-style-type: none">• Умение адекватно использовать принятые социальные ритуалы;• Умение вступать в контакт и общаться в соответствии с возрастом, близостью социальным статусом собеседника;• Умение корректно привлечь к себе внимание;• Умение отстраниться от нежелательного контакта;• Умение выразить свои чувства (отказ, благодарность, сочувствие, намерение, просьбу, опасение, тд);• Дисциплина;• Отзывчивость;• Трудолюбие;• Соблюдение правил школы;• Инициативность при оказании помощи;• Проявление бережного отношения к результатам своего и чужого труда;
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов	Содержание учебного предмета
«Покупки»	<ul style="list-style-type: none"> • планирование покупки (покупка: продуктов, бытовой химии, бытового прибора, посуды); • выбор места совершения покупок (выбор магазина - промтоварный, продовольственный); • ориентация в расположении отделов магазина, кассы (вход, нахождение нужного отдела в магазине, нахождение кассы, выход); • нахождение нужного товара в магазине; • соблюдение последовательности действий при взвешивании товара (положить товар в пакет, завязать пакет, взвесить на весах, положить в корзину); • 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, предъявления карты скидок кассиру); раскладывание продуктов в места хранения (технологическое оборудование - холодильник, специальная упаковочная тара – контейнер и т. д.); • складывание покупок в сумку (умение упаковать товар, сложить в сумку);
«Обращение с кухонным инвентарем»	<ul style="list-style-type: none"> • обращение с посудой; • различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож); • различение предметов посуды 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); • обращение с бытовыми приборами; • различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник); • знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором; • мытье бытовых приборов; • хранение посуды и бытовых приборов;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды; • хранение посуды (сушилки, подставки, органайзеры для хранения посуды); • выбор посуды и столовых приборов, соответствующие блюду, ситуации; • пользование бытовыми приборами (виды бытовых приборов, правила пользования бытовыми приборами); • мытье бытовых приборов; • хранение бытовых приборов. • различение чистой и грязной посуды; • очищение остатков пищи с посуды, замачивание посуды; • протирание посуды губкой, чистка посуды, ополаскивание посуды, сушка посуды (очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка);
«Приготовление пищи»	<ul style="list-style-type: none"> • формирование представления о молочных продуктах (узнавание, название, использование, хранение): молоко, кефир, сметана, йогурт, сыр, творог и т. д.; • формирование представления о мясных продуктах (узнавание, название, использование, хранение): свинина, говядина, курица и т. д.; • формирование представления о рыбных продуктах (узнавание, название, использование, хранение): окунь, щука, карась, сельдь, камбала, минтай и т. д.; • формирование представления о мучных изделиях (узнавание, название, использование, хранение): хлеб, батон, пирог, пирожок, пицца, ватрушка, блины и т. д.; • формирование представления о крупах и бобовых (узнавание, название, использование, хранение): рис, гречка, манка, пшено, горох, фасоль, бобы и т. д.; • формирование представления о макаронных изделиях (узнавание, название, использование, хранение): спагетти, вермишель и т. д.; • формирование представления о кондитерских изделиях (узнавание, название, использование, хранение) торты, вафли, печенье, пряники, пирожные и т. д.; • формирование представления о овощах, фруктах и ягодах (узнавание, название, использование, хранение) овощи: морковь, свекла, картофель, томат, огурец; зелень; фрукты - яблоки, груши, слива; ягоды: малина,

смородина, крыжовник и т.д.;

- соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи (тб при приготовлении пищи);
- выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда;
- выбор кухонного инвентаря, необходимого для приготовления блюда (разделочная доска, нож, кастрюля, тарелка и т.д.);
- обработка продуктов различными способами (механическая обработка – сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка, тепловая обработка- варка, припускание, жаренье, пассирование);
- чистка и резание овощей ножом;
- нарезание продуктов кубиками, кольцами, полукольцами;
- натирание продуктов на терке;
- раскатывание теста;
- перемешивание продуктов ложкой, венчиком, миксером, блендером;
- соблюдение последовательности 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 полуфабрикатов: 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, постановку 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

	<p>(салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • заваривание чая; • формирование представлений о сервировке стола ежедневной и праздничной; • правила пользования вилкой и ножом; • правила поведения за столом.
«Уход за вещами»	<ul style="list-style-type: none"> • знакомство с названиями одежды: уличной, школьной, домашней; • смена одежды по сезону (зимняя, летняя, осенняя, весенняя) • знакомство с ярлыками на одежде; • сортировка белья для стирки (по цвету, по составу белья, по степени и природы загрязнения); • определение необходимости стирки (по степени загрязнения белья); • ручная стирка (носовой платок, носки, полотенце, рубашка, приемы стирки, таз применяемый для стирки белья, правила применения мыла и стирального порошка), • 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: заполнение емкости водой, выбор моющего средства, замачивание белья, застирывание белья. Полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку; • машинная стирка (знакомство со стиральной машиной, режимы работы, тб при работе со стиральной машиной, выбор порошка); • различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания

	<p>порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки);</p> <ul style="list-style-type: none"> • сортировка белья перед стиркой (например: белое и цветное белье, хлопчатобумажное 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; • сушка постиранных вещей (раскладная сушилка, правила сушки для разных типов ткани); • глажка белья и одежды утюгом (знакомство с утюгом, режимы работы утюга, тб при работе с утюгом); • различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур утюга, регулятор температуры, клавиша пульверизатора); • соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, установление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывания белья; • складывание белья и одежды (полотенце, футболка, кофта, брюки и т.д.); • вывешивание одежды на «плечики» (футболка, рубашка, брюки, платье, и т.д.); • чистка одежды; • складывание зимних/летних вещей на хранение (куртка, пальто, шуба, платье, и т.д.); • знакомство с названиями обуви: уличной, школьной, домашней; • смена обуви по сезону (зимняя, летняя, осенняя, весенняя) • знакомство с видами обуви: кожаной, резиновой, текстильной- название, классификация; • определение необходимости чистки (мытья) обуви (по сезону, по виду обуви); • соблюдение последовательности действий при мытье/чистке обуви (очистить или помыть обувь влажной тряпкой, предварительно просушить обувь, нанесение крема для обуви, чистка щеткой); • сушка обуви (правила сушки обуви по виду обуви- кожаной, резиновой, текстильной); • хранение принадлежностей для чистки одежды и обуви (щетка, тряпка, органайзер для обуви, плечики).
«Уборка помещений и территории»	<ul style="list-style-type: none"> • выполнение уборки мебели (ежедневная, периодическая, генеральная уборка, сухая и влажная уборка); • уборка с поверхности стола остатков еды и мусора; • вытирание поверхности мебели; • соблюдение последовательности действий при мытье поверхности мебели: наполнение таза водой,

	<p>приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение уборки пола (подметать, мыть, пылесосить); • сметание мусора на полу в определённое место; • заметание мусора на совок; • соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определённое 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 съёмных деталей пылесоса; • соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение ёмкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытьё пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок. • выполнение уборки стеклянных и зеркальных поверхностей; • мытьё стекла (зеркала); • соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение ёмкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды; • выполнение мелкого ремонта; • выполнение уборки территории: убирать бытовой мусор, подметать территорию, сгребать траву и листья, убирать снег; • уборка бытового мусора; • подметание территории; • сгребание травы и листьев; • уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. • уход за уборочным инвентарём (очистка от грязи, хранение).
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Технические средства обучения:

- ИКТ
- Принтер

2. Демонстрационно-раздаточный материал:

- обучающие компьютерные видеофильмы, иллюстрирующие труд людей, технологические процессы, презентации,
- дидактический материал: комплекты демонстрационного и раздаточного материалов,
- таблицы по разделам и темам;
- изображения предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- пиктограммы с изображениями действий, операций, алгоритмов работы с использованием инструментов и оборудования;
- технологические карты;
- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.
- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;
- альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы;
- изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

3. Оборудование:

- кухонная мебель: кухонный гарнитур;
- кухонная посуда (набор столовых приборов, набор посуды для приготовления с крышками, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.);
- кухонный инвентарь: весы кухонные, таймер;

- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.);
- тазики, уборочный инвентарь (тляпки, лопаты, грабли и др.);
- настенные и индивидуальные зеркала;
- гладильная доска,
- бытовая техника (чайник электрический, блендер, тостер, соковыжималка, электрическая мясорубка, кухонный комбайн, утюг, фен, пылесос с аквафильтром, духовой шкаф, варочная панель, вытяжка, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница, стиральная машина, посудомоечная машина, холодильник),
- ковровиновая, грифельная и магнитная доски.