Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Специальная общеобразовательная школа — интернат"
г. Губаха, Пермского края

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4444F5F82CBA5B66374861E07D767A24
Владелец: БРАТЧИКОВА АЛЕВТИНА МИХАЙЛОВНА
Действителен: с 09.09.2025 до 03.12.2026

ПРИНЯТО: на ППО учителей МБОУ СОШИ Протокол № 1 от 30.08.2026г.	СОГЛАСОВАНО: на Педагогическом совете МБОУ СОШИ Протокол № 1 31.08.2026г.	УТВЕРЖДЕНО: Директор МБОУ СОШИ _____А.М. Братчикова 31.08. 2026г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Домоводство» -
предметная область
«Окружающий мир»
для обучающихся 8 года обучения (вариант 2)
на 2026-2027 учебный год

Учитель:
Кашапова Анастасия Рашидовна

Пояснительная записка

Перечень нормативных документов:

1.Конвенция ООН о правах ребенка (1989 г.).
2.Конвенция ООН о правах инвалидов (2006 г.).
3.Конституция Российской Федерации (1993 года).
4.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ.
Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» № 181-ФЗ от 24 ноября 1995 г. (с изменениями от 22.12.2008 г.).
Приказ Министерства науки России от 19.12.2014 № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2015 № 35850)
7.ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 года № 26
9.Учебный план МБОУ СОШИ на 2026-2027 учебный год.

Программа рассчитана на подготовку учащихся с тяжёлыми множественными нарушениями развития к доступной работе по дому.

Цель обучения - повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Основные задачи:

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

Программа составлена с учётом особенностей познавательной деятельности учащихся, уровня их общего и речевого развития, подготовки к усвоению учебного материала, специфических отклонений в развитии, требующих индивидуальной или групповой коррекции.

Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного 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.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА «ДОМОВОДСТВО»

Обучение ребенка с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с тяжелыми множественными нарушениями развития ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни.

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

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.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по домоводству должны решаться в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованных учителем на доступных и понятных для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения.

Методы обучения:

-словесные (рассказ, объяснение, беседа, работа с дополнительной литературой); -наглядные (наблюдения, демонстрация образцов, показ презентаций);

-практические (практические занятия, экскурсии);

-игровые (ролевые, деловые игры).

Принципы обучения:

Главный принцип в работе с этими детьми — это воспитывающий характер обучения. В ходе учебного процесса детей приучают к дисциплине, общепринятым нормам поведения, адекватной реакции на определенные учебные и бытовые ситуации.

Наглядность и непосредственная деятельность с предметами занимают ведущее место в процессе трудовой подготовки учащихся.

Процесс обучения может быть успешным только при условии посильности для детей учебной работы. Речь идет о принципе доступности обучения.

Дифференцированный подход к учащимся — один из путей индивидуализации обучения.

Реализация принципа доступности предполагает подбор примеров и фактов из жизни самих детей, разыгрывание несложных бытовых ситуаций, что делает доступным излагаемый учебный материал.

Место предмета в учебном плане

В соответствие с недельным учебным планом общего образования обучающихся с тяжелыми множественными нарушениями развития на предмет «Домоводство» отводится 5 часа в неделю (170 ч/в год), 34 учебные недели.

Содержание учебного предмета

Уборка территории.

Устройство пришкольного участка. Виды работы на территории. Осенняя уборка дорожек с твердым покрытием при помощи подметальной машины. Правила безопасности при работе на территории. Хранение инвентаря для работы на территории. Уборка бытового мусора. Подметание территории подметальной машиной. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем.

Уход за комнатными растениями.

Как живут растения? Учимся ухаживать за комнатными растениями. Что растет на подоконнике. Емкости и

инвентарь для комнатных растений.

Уборка помещения. Помещения школы**.** Уход за мебелью **.**Правила ухода за мебелью. Виды мебели и средства для ухода за нею. Мягкая мебель. Ее назначение. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка мягкой мебели». Ковровые изделия. «Использование пылесоса, чистящих средств: чистка ковров». «Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Глаза дома. Правила ухода за зеркалами и стеклами. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. «Применение народных средств для очистки стеклянных изделий».

Личная гигиена. Правила гигиены. Чистота- залог здоровья. Почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня. Чистота тела. Предметы и средства личной гигиены.

Обращение с кухонным инвентарем Электрический чайник: назначение, эксплуатация. Чайная посуда.

Назначение чайной посуды. Виды чая. Чай в пакетиках. Сервировка стола к чаю. Заваривание чая в пакетиках. «Правила техники безопасности» на кухне. Микроволновая печь. Холодильник, его назначение в хозяйстве. Правила работы с холодильником. Оборудование кухни. Организация рабочего места. Газовая и электрическая плита. Правила техники безопасности при работе с газовой и электрической плитами. Кухонный комбайн. Назначение. Правила техники безопасности при работе с кухонным комбайном. Мытье бытовых приборов, электрической плиты.

Приготовление пищи Правила поведения за столом. Сервировка стола, меню. Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом. Овощи. Виды овощей. Первичная обработка овощей. Правила работы с ножом. Простые способы нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Виды бутербродов. Простой бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении простого бутерброда. Горячий бутерброд. Инвентарь и посуда при приготовлении горячего бутерброда. Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении горячего бутерброда.

Уход за вещами Выбор одежды по назначению. Рабочая одежда. Одежда для разных видов работ. Правила хранения одежды. Уход за одеждой. Символы ухода за одеждой. Приспособления и средства для ручной стирки. Режим ухода за изделием. Правила ручной стирки носков. Ручная стирка. Правила сушки носков после стирки. Знаки стирки, отжима и сушки. Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Правила хранения грязного белья. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке. Утюжка мелких вещей, ТБ при работе с утюгом.

Уход за обувью Правила размещения и хранения обуви в шкафу. Различение уличной и домашней обуви. Правила ухода за обувью. Уход за уличной обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви. Правила, которые помогают сберечь обувь.

Покупки. Какие бывают магазины. Профессии людей работающих в магазине. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы. Взвешивание товара, складывание покупок в сумку. Расчет на кассе. Места хранения продуктов. Деньги. Экскурсия в продуктовый магазин. Экскурсия в промтоварный магазин.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные и предметные планируемые результаты освоения программы обучающимися рассматриваются в качестве возможных (примерных), соответствующих индивидуальным возможностям, и специфическим образовательным потребностям обучающихся.

Личностные результаты

• позитивно относиться к хозяйственно-бытовому труду,

• осознавать необходимость и практическую значимость самообслуживания;

• общаться с окружающими людьми для достижения положительного конечного результата;

• стремиться работать самостоятельно;

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

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

Предметные результаты

• убирать на пришкольной территории;

• убирать траву и листья с помощью грабель;

• аккуратно убирать в столовой;

• вытирать поверхность мебели;

• различать части пылесоса, точно устанавливать детали;

• уметь безопасно пользоваться пылесосом;

• чистить поверхность пылесосом;

• чистить мягкую мебель;

- сортировать бельё из разных видов тканей;
- замачивать, полоскать и выжимать белье;
- застирывать, полоскать и выжимать белье;
- стирать руками и развешивать мелкие вещи;
- различать стиральные машины и их части;
- устанавливать программу, температурный режим;
- соблюдать последовательность действий при машинной стирке;
- закладывать и вынимать белье из машинки- автомат;
- вывешивать белье на веревку;
- мыть и сушить машину;
- различать части утюга;
- гладить и складывать полотенца;
- складывать наволочки и простыни;
- складывать пододеяльник;
- складывать постельное белье;
- складывать футболки, рубашки, брюк;
- складывать кофты, платья;
- чистить одежду;
- ухаживать за обувью, уметь мыть обувь;
- различать столовую посуду;
- сервировать стол к обеду;
- различать кухонные принадлежности;
- пользоваться кухонным инвентарем;
- знать правила по технике безопасности при пользовании кухонными принадлежностями;
- правильно мыть и сушить посуду;
- чистить посуду;
- пользоваться бытовой техникой: блендером, миксером, тостером, мясорубкой, кухонным комбайном;
- различать бытовую технику;
- знать правила безопасности при использовании бытовой техники;

• правильно использовать места хранения посуды и бытовой техники;
• различать растения огорода и сада;
• перерабатывать овощи и фрукты;
• перерабатывать ягоды;
• замораживать ягоды;
• резать десертным ножом;
• чистить вареные овощи;
• чистить сырые овощи овощечисткой;
• натирать овощи на тёрке;
• замораживать овощи;
• правильно хранить крупы и бобовые;
• готовить крупы и бобовые;
• выбирать необходимые товары;
• делать правильные покупки.

Базовые учебные действия

Регулятивные БУД:

-выполнять задание от начала до конца в течение заданного времени;
-ориентируется в режиме дня, расписании уроков с помощью педагога;
-выстраивать алгоритм предстоящей деятельности (словесный или наглядный план) с помощью педагога.

Познавательные БУД:

-умение выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;
-устанавливать видо-родовые отношения предметов;
-делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
-пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;
-читать; писать; выполнять арифметические действия;
-наблюдать;
-работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).

Коммуникативные БУД:

-вступать в контакт и работать в коллективе (учитель - ученик, ученик - ученик, ученик - класс, учитель-класс);

-использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;

-обращаться за помощью и принимать помощь;

-слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;

адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

-сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

-доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;

-договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации;

Личностные БУД:

-приветствовать одноклассников при встрече;

-прощаться, входить и выходить из учебного помещения со звонком;

-ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения), пользоваться учебной мебелью;

-адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Всесторонняя и комплексная оценка овладения обучающимися социальными (жизненными) компетенциями осуществляется на основании применения метода экспертной оценки в конце учебного года и заносится в СИПР, дневник наблюдений.

Оценка результатов осуществляется в баллах:

0 - нет фиксируемой динамики;

1- минимальная динамика;

2- удовлетворительная динамика;

3- значительная динамика.

Система оценки БУД.

Система оценки БУД осуществляется по пятибалльной системе.

0 баллов — действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1балл — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2балла — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3балла — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4балла — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5баллов — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Содержание учебного предмета, курса.

Наименование разделов и тем учебного предмета, курса	**Количество часов, отведенных на изучение разделов и тем**	**Содержание тем учебного предмета (курса), указанием практической части Практическая часть с указанием формы**
Уборка помещений и территории	22	Уборка территории. Уборка бытового мусора. Уборка территории. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Инвентарь для уборки снега. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Мытье стекла. Мытье зеркала. Дежурство по столовой. Уборка класса. Последовательность уборки. Инвентарь для уборки класса. Уборка класса.
Личная гигиена.	3	Подстригание ногтей ножницами. Подпиливание ногтей пилочкой. Чистка зубов. Полоскание полости рта. Нанесение косметического средства на лицо. Соблюдение последовательности действий при бритье электробритвой, безопасным станком. Мытье ушей. Чистка ушей. Вытирание ног. Пользован косметическими средствами.

Обращение с кухонным инвентарем	19	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Обращение с
		Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола
Приготовление пищи	15	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. 14 ие пищи Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка овощей. Резание овощей ножом. Экскурсия в школьную столовую. Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Сервировка стола для чая. Виды чая. Способы заваривания чая. Сюжетно-ролевая игра «Ждем гостей». Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов. Правила хранения холодных напитков.
Уход за вещами	18	Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи». Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Сюжетно-ролевая игра «Я стираю свои вещи в стиральной машине» Глажение утюгом. Различение составных частей утюга. Соблюдение последовательности действий при глажении белья. Глажение кухонной салфетки.
Покупки	25	Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.
Всего	102 часов	

Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Наименование раздела программы и тем	Кол- во часов	Цель и элементы содержания	Возможные результаты освоения обучающимися учебного предмета, курса	Оборудование, дидактический материал, ТСО и ИТ
1 четверть (24 часа)					
Уборка помещений и территории.					
1.	Правила безопасности.	1	Беседа: «Правила безопасности при работе на территории».	Знать (понимать) правила безопасности при работе на территории.	Журнал ТБ, инструкция.
2.	Устройство пришкольного участка.	1	Ориентирование на пришкольном участке.	Знать (понимать) какие здания, кроме школьного, есть на территории школы – интернат (спортивная площадка,); какие деревья растут на территории школы.	Садовый инвентарь.
3.	Экскурсия на участок. Работа дворника на прилегающей центру территории.	1	Наблюдени за работо дворника на улице. Площадка с контейнерами для мусора.	Знать (понимать) последовательность работы дворника.	Подметальный веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
4.	Правила поведения на пришкольном участке.	1	Беседа: «Правило поведения в школьном дворе!». Просмотр видеоролика.	Знать и соблюдать правила поведения на пришкольном участке.	Беседа.

5.	Осенняя уборка дорожек. Практическая работа.	1	Осенняя уборка дорожек с твердым покрытием. Практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.	Умет последовательно выполнять действия при подметании дорожек с покрытием. Уметь выполнять работу по показу учителя.	Подметальный веник, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
6.	Сгребание травы и листьев. Уход за уборочным инвентарем. Практическая работа.	1	Практическая работа по уходу за территорией школы.	Умет последовательно выполнять с помощью учителя действия при сгребании травы и листьев.	Грабли, савок, мусорный пакет, ведро для мусора.
Покупки.					
7.	Выбор места совершения покупок.	1	Поучительный видеоролик: «Магазин».	Уметь составлять предложение на основе анализа.	Видеоролик: «Магазины города Губахи».
8.	Основные виды магазинов. Их назначение.	1	Беседа: «Виды магазинов». Презентация: «Магазины и их назначение».	Составление рассказа по картинкам.	Презентация: «Магазин и и назначение».
9.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	1	Беседа: «Отделы магазина». Видеоролик: «Расположение отделов магазина».	Составление рассказа по картинкам.	Видеоролик: «Расположение отделов магазина».
10.	Расчет денег при планировании покупок.	1	Беседа: «Деньги для покупок». Презентация: «План покупок».	Учить правила планирования и совершения покупок.	Игровой набор «Деньги для касс».

11.	Сроки годности продуктов.	1	Беседа: «Дата изготовления». Презентация: «Сроки годности продуктов».	Учит определять сро годности, найти его на этикетке товара.	Презентация: «Сроки годности продуктов».
12.	Экскурсия в магазин.	1	Виды товаров.	Уметь совершать покупки, определять свои действия.	
Уборка помещений.					
13.	Помещения школы.	1	Ориентирование в помещениях школы.	Знать и (понимать) помещения школы. Уметь назвать помещения школы.	Беседа.
14.	Правила поведения в школе.	1	Беседа: «Правило поведения в школе».	Знать и соблюдать правила поведения в школе.	Презентация: «Правило поведения в школе».
15.	Правила поведения в школьной столовой.	1	Беседа: «Правило поведения в столовой».	Знать и соблюдать правила поведения в столовой.	Видеоролик «Правило поведения в столовой».
16.	Дежурство в столовой. Практическая работа.	1	Практическая работа (Дежурство в столовой).	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя сервировку стола.	Фартук, одноразовые шапочки, перчатки.
Личная гигиена.					
17.	Правила гигиены.	1	Урок-объяснение нового материала,урок упражнений. Просмотр презентаци живут микробы».	Знать (понимать) что такое личная гигиена, правила гигиены. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы.	Презентация: «Где живут микробы».

18.	Чистота-залог здоровья.	1	Повторение правил личной гигиены. Просмотр видео.	Знать (понимать) чтотакое гигиена рук, правила мытья рук. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы.	Пиктограммы, картинки после чего на вымыть руки.
19.	Почему важно соблюдать гигиену рук в течений дня.	1	Просмотр видеофильма: «Сохранение и поддержка здоровья».	Знать (понимать) почему важно соблюдать гигиену рук в течении дня. Уметь выполнять гигиенические правила и нормы.	Пиктограммы, картинки после чего на вымыть руки.
Приготовление пищи.					
20.	Правила поведения за столом.	1	Беседа: «Овощи. Виды овощей». Первичная обработка овощей (мытье продуктов. Чистка овощей). Правила работы с одноразовым ножом. Резание одноразовым ножом. Отгадывание загадок.	Знать (понимать) правила поведения за столо Уметь повторять правила поведения за столом.	Презентация: «Правила за столом», сюжетные картинки.
21.	Сервировка стола в школьной столовой, меню. Практическая работа.	1	Чтение правил этикета. Практическая работа «Сервировка стола». Что такое Меню. Составление меню для завтрака.	Стремление к знаниям правил этикета, сервировки стола, меню. Уметь с помощью учителя составить меню для завтрака.	Практическая работа «Сервировка стола».

22.	Кулинарная обработка продуктов: первичная и тепловая обработки.	1	Просмотр видеоролика: «Кулинарная обработка продуктов». Работа по картинкам. Ответы на вопросы.	Знать (понимать)кулинарную обработку продуктов.	Видеоролик: «Кулинарная обработка продуктов», картинки.
23.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.	1	Знакомство с правилами Гигиены, чистоты, порядок Просмотр презентации «Санитарно-гигиенические требования на кухне».	Знать (понимать) что такое гигиена, чистота, порядок.	Презентация: «Санитарно-гигиенические требования на кухне».
24.	Фрукты. Виды фруктов. Первичная обработка фруктов. Правила работы с ножом. Практическая работа.	1	Фрукты. Практическая работа первичной обработке фруктов. Правила работы с одноразовым ножом. Отгадывание загадок.	Знать (понимать) первичную обработку фруктов. Уметь соблюдать гигиену, чистоту и порядок. Уметь с помощью учителя работать с ножом.	Фрукты, миска, миска с водой, щетка, полотенце, фар одноразовые
Уборка помещений					
25.	Инвентарь для уборки класса.	1	Поучительный видеоролик «Назначение уборочного инвентаря».	Знать и (понимать) какой инвентарь используется для уборки класса.	Ведро для воды веник, савок швабра, тряпки из мешковины,
26	Соблюдение последовательности действий подметании пола. Практическая работа.	1	Практическая работа (подметание пола).	Уметь последовательно выполнять действие при подметании пола.	Хозяйственный инвентарь.

2 четверть (24 часа)					
Уборка помещений					
27	Соблюдение последовательности действий при мытье пола.	1	Беседа: «Правило последовательности действий при мытье пола».	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при мытье пола.	Наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, выливание использованной воды.
28.	Уборка класса. Практическая работа.	1	Комбинированный урок Практическая работа (Уборка класса).	Уметь последовательно выполнять с помощью учителя действия при уборки класса.	Ведро для воды, веник, савок, швабра, тряпки из мешковины, салфетки для обтирки, коллекция моющих средств.
Обращение с кухонным инвентарем.					
29.	Чайная посуда. Назначение чайной посуды.	1	Показ чайной посуды. Группировка предметов по их свойствам и признакам. Игры с картинками изображением чайной посуды.	Знать (понимать) чайную посуду. Уметь называть чайную посуду.	Набор чайной посуды, карточки с изображением чайной посуды.
30.	Виды чая. Чай в пакетиках.	1	Беседа: «Способы заваривания чая в пакетиках».	Знать (понимать) способы заваривания чая в пакетиках.	Чай в пакетиках.

31.	Сервировка стола к чаю. Заваривание чая.	1	Просмотр презентации: «Сервировк стола к чаю». Группировка предметов по их свойствам и признакам. Формирование практических навыков заваривания чая.	Стремление к знанию навыков заваривания чая, время приготовления. Знать (понимать) что такое сервировка стола к чаю. Уметь группировать предметы по их свойствам	Презентация: «Сервировка стола к чаю», набор посуды, скатерть, салфетки. Электрический чайник, вода, чайная посуда, чай в пакетиках
32.	Различение предметов посуды для сервировки стола.	1	Беседа: «Узнавание и различение предметов посуды».	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей для приготовления пищи.	Для сервировки стола: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож. Для приготовления пищи: кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож.
33.	Дежурство в столовой «Сервировка стола к обеду». Практическая работа.	1	Практическая работа (Дежурство в столовой).	Знать (понимать) последовательность действий при сервировке стола. Уметь последовательно выполнять с помощью учителя сервировку стола.	Фартук, одноразовые шапочки, перчатки.
34.	«Правила техники безопасности на кухне».	1	Просмотр презентации: «Правила техники безопасности на кухне».	Знать правила техники безопасности на кухне.	Таблица «Санитарно-гигиенические требования», «Правила техники безопасности».

35.	Правила уборки на кухне.	1	Беседа: «Как поддержат порядок на кухне».	Знать правила уборки на кухне. Уметь наводит порядок на кухни.	Видеоролик: поддержать порядок на кухне».
36.	Моющие средства для кухни.	1	Просмотр презентации: «Виды моющих средств».	Узнавать и различать моющие средства для посуды.	Презентация: «Виды моющих средств».
37.	Обращение с посудой. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды.	1	Просмотр видеоролика: «Уход за посудой».	Узнавать и различать кухонные принадлежности для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	Видеоролик: «Уход посудой».
38.	Кухонные принадлежности.	1	Беседа: «Бытовые приборы на кухне».	Узнавать (различать) Кухонные принадлежности. Уметь пользоваться кухонными принадлежностями.	Терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка.
39.	Кухонные приборы. Ложки и вилки.	1	Беседа: «Кухонные приборы: ложка, вилка».	Узнавать и различать кухонные приборы (ложки, вилки).	Презентация: «История ложки, вилки».
40.	Правила мытья кухонных приборов. Практическая работа.	1	Практическая работа (Мытье ложек и вилок).	Уметь правильно мыть кухонные приборы.	Кухонные приборы: ложки, вилки.
Уборка помещений.					

41.	Вытирание поверхности мебели.Прак тическая работа	1	Беседа: «Правила ухода мебелью». Вытирание пыли с поверхности парты. Практическая работа.	Знать правила ухода за мебелью. Уметь вытирать пыль с поверхности парты, Уметь выполнять доступные	Иллюстрации из журналов с видами помещений.
42	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели. Практическая работа.	1	Практическая работа. Вытирание пыли с поверхности стола.	Уметь вытирать пыль с поверхности стола. Уметь выполнять доступные поручения.	Наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду.
43	Различение основных частей пылесоса.	1	Просмотр поучительного видеоролика «Устройство пылесоса».	Знать и различать основные части пылесоса.	Видеоролик: «Устройство пылесоса».
44	Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом. Практическая работа.	1	Практическая работа. (работа с пылесосом).	Уметь пользоваться пылесосом.	Пылесос.
45	Мягкая мебель. Ее назначение.	1	Просмотр видеоролика с видами помещений и мебели в ней.	Узнавать (различать) мягкую мебель. Знать ее назначение; Уметь ухаживать за мягкой мебелью. Уметьвыподоступные поручения.	Видеоролик с видами помещений и мебели в ней. о
46	Инструкция по безопасной работе с зеркалами и стеклами.	1	Беседа: «Правила безопасности в быту».	Знать (понимать) правила безопасности при работе с зеркалами и стеклами.	Журнал ТБ, инструкция.

47	Уход за зеркалами и стеклами. Практическая работа.	1	Беседа: «Правила ухода за зеркалами и стеклами». Практическая работа (Протираем зеркало в классе).	Стремление к знаниям о стекле и зеркале. Узнавать (различать) зеркала и стекла. Уметь с помощью учителя ухаживать за зеркалом.	Видеоролик с видами помещений. Таблица «Правила техники безопасности».
48	Правила ухода за зеркалами и стеклами. Практическая работа.	1	Комбинированный урок Практическая работа (Протираем стекла рамы с помощью учителя).	Стремление к знаниям о стекле и зеркале; Узнавать (различать) зеркала и стекла. Уметь с помощью учителя ухаживать за стеклами.	Видеоролик с видами помещений. Таблица «Правила техники безопасности».
Приготовление пищи.					
49	Простые способы нарезки овощей.	1	Просмотр видеоролика: «Простые способы нарезки овощей».	Знать (понимать) простые способы нарезки овощей. Уметь с помощью учителя нарезать простым способом овощи.	Овощи, доска для нарезки овощей, миска, салатник, одноразовый нож, фартук, шапочка.
50	Приготовление салатов из сырых овощей. Практическая работа.	1	Практическая работа приготовлению салата из сырых овощей. Знакомство с рецептом салата. Учимся выбирать продукты. Выполнение инструкции учителя. Уметь с помощью учителя приготовить салат из сырых овощей.	Знать (понимать) Что такое рецепт, какие продукты выбрать для салата.	Сырые овощи, доска для нарезки овощей, миска, салатник, одноразовый нож, фартук, шапочка.
3 четверть (29 часов)					

Приготовление пищи.					
51.	Приготовление салатов из вареных овощей.	1	Практическая работа приготовлению салата вареных овощей.	Знать (понимать) Что такое рецепт, какие продукты выбрать для	Салатник, набор продуктов, доска нарезки,
52.	Виды бутербродов. Простой бутерброд. Практическая работа.	1	Просмотр презентации: «Виды бутербродов». Вопросы и ответы.	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды бутербродов. Уметь отвечать на вопросы учителя.	Презентация: «Виды бутербродов».
53.	Инвентарь и посуда при приготовлении простого бутерброда. Практическая работа.	1	Показ инвентаря и посуды при приготовлении простого бутерброда. Составление рассказа на основе анализа, зрительного восприятия.	Знать (понимать) инвентарь и посуду при приготовлении простого бутерброда.	Ножи, миска.
54.	Соблюдение правил техники безопасности при приготовление	1	Составляем и записываем в тетрадь правила техники безопасности при приготовление бутерброда	Уметь соблюдать правила техники безопасности при приготовлении простого бутерброда.	Острый нож, рабочая тетрадь.
55.	Виды бутербродов. Горячий бутерброд.	1	Просмотр видеоролика: «Виды бутербродов». Вопросы и ответы.	Знать (понимать) что такое бутерброд, виды бутербродов. Уметь отвечать на	Видеоролик: «Виды бутербродов».
Уход за одеждой.					
56.	Выбор одежды по назначению.	1	Беседа: «Для чего нужна одежда? От чего зависит выбор одежды?».	Знать (понимать) для чего нужна одежда и от чего зависит выбор одежды. Уметь выбрать одежду по	Картинки, пиктограммы, одежда.

57.	Рабочая одежда.	1	Просмотр презентации: «Как возникла рабочая одежда».	Знать (понимать) виды рабочей одежды, какие качества рабочей одежды главные.	Презентация: возникла рабочая одежда».
58.	Одежда для разных видов работ.	1	Просмотр видеоролика: «Зачем люди придумали форменную одежду». Работа на листочке с	Знать (понимать) одежду для разных видов работ. Уметь найти форменную одежду для людей разных	Видеоролик: «Зачем люди придумали форменную
59.	Правила хранения одежды.	1	Просмотр презентации: «Правила хранения одежды».	Принятие правила хранения одежды». Уметь ухаживать за одеждой.	Презентация: «Правила хранения одежды».
60.	Уход за одеждой. Практикум.	1	Беседа: «Способы ухода за одеждой». Практикум.	Знать (понимать) способы ухода за одеждой».	Практикум.
61.	Символы ухода за одеждой.	1	Беседа: «Почему ярлычки на одежде нельзя срезать?». Значение каждого ярлычка.	Знать (понимать) знаки ухода за одеждой. Уметь с помощью взрослого определять	Знаки ухода на одежде.
62.	Различение уличной и домашней обуви.	1	Показ видеоролика: «Уличная и домашняя обувь». Воспитывать усидчивость и трудолюбие, бережное отношение к обуви.	Узнавать (различать) уличную и домашнюю обувь. Уметь бережно относится к обуви.	Видеоролик: «Уличная и домашняя обувь».
63	Правила ухода за обувью.	1	Беседа: «Правила ухода за обувью». Мытье обуви из различных материалов (резиновые сапоги, ботинки кожаные, валенки).	Принятие правил ухода за обувью. Уметь мыть обувь из различных материалов.	Картинки с обувью.

Покупки.					
64.	Какие бывают магазины.	1	Беседа: «Какие бывают магазины». Просмотр презентации: «Супермаркеты». Работа с картинками, лото «Магазин».	Иметь представление о супермаркетах. Уметь узнавать (различать) отделы магазинов (продукты, одежда, обувь, посуда, бытовая техника).	Презентация: «Супермаркеты», картинки, лото «магазин».
65.	Профессии людей, работающих в магазине.	1	Беседа: «Профессии людей, работающих в магазине» (продавец, кассир, грузчик, уборщик). Вопросы: - Как называются люди, которые пришли в магазин? - Как называются люди которые продают товар? Работа с картинками, пиктограммами.	Иметь представление о профессиях людей работающих в магазине. Уметь узнавать (различать) профессии людей работающих в магазине.	Картинки, пиктограммы, игра: «Магазин».
66.	Нахождение нужного товара в магазине.	1	Беседа, рассматривание картинок, сюжетно-ролевая игра «Магазин».	Уметь находить нужный товар в магазине**.**	Игра «Магазин».
67.	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.	1	Рассматривание сюжетных картинок, практикум составлению списка покупок, проигрывание ситуаций, дидактические игры.	Уметь ориентироваться в расположении отделов магазина, кассы и др. Находить нужный товар в магазине.	Сюжетные картинки.

68.	Практическая работа по планированию покупок.	1	Игра: «В магазине». Практическая работа планированию покупок.	Уметь планировать покупки.	Набор игрушек, продукты - муляжи, пиктограммы.
69	Расплата за продукты.	1	Беседа: «Деньги. Банковская карта». Игра: «В магазине». Практическая работа по расплате за продукты.	Уметь планировать покупки.	Набор игрушек, продукты - муляжи.
70.	Бюджет семьи.	1	Беседа: «Бюджет семьи». Запись в рабочую тетрадь. Игра: «Семейный бюджет».	Знать (понимать) что такое бюджет семьи.	Рабочая тетрадь.
71.	Доходы семьи.	1	Беседа: «Доходы семьи» (заработная плата, пособие, пенсия, стипендия). Просмотр презентации: «Доходы семьи». Запись в рабочую тетрадь.	Понимать из чего складываются доходы семьи.	Презентация: «Доходы семьи», рабочая тетрадь.
72.	Расходы.	1	Работа с предметными картинками. Игра: «Расход или доход».	Знать что такое расходы.	Предметные картинки.
73.	Основные расходы.	1	Беседа: «Основные расходы» (оплата за жилье, лекарства, питание, оплата за проезд). Запись в рабочую тетрадь. Игра: «Доход или расход».	Знать что такое основные расходы.	Предметные картинки.
Обращение с кухонным инвентарем.					

74.	Экскурсия в кабинет СБО.	1	Знакомство с обустройством кабинета.	Знать (понимать) назначение кухонной Мебели и электроприборов.	Кабинет СБО.
75.	Мытье бытовых приборов.	1	Просмотр видеоролика: «Уход за бытовыми приборами».	Знать (понимать) как правильно ухаживать за бытовыми приборами.	Видеоролик: «Уход бытовыми приборами».
76.	Хранение посуды и бытовых приборов.	1	Беседа: «Каждой вещи - своё место».	Уметь правильно хранить бытовые приборы.	Презентация: «Каждой вещи - своё место».
77.	Микроволновая печь и ее назначение.	2	Микроволновая печь и ее назначение. Показ на картинках микроволновой печи. Посуда для микроволновой печи.	Узнавать (различать) микроволновую печь. Знать правила работы микроволновой печью и посуду для приготовления в печи.	Картинки «Микроволновая спечь».
Уход за одеждой					
78.	Режим ухода за изделием.	1	Беседа: «Режим ухода изделием». «От чего зависит режим ухода за одеждой?» Показ ярлычков	Знать (понимать) режим ухода за изделием. Уметь распознать, что написано на ярлычках.	Ярлычки на одежде.
79.	Ручная стирка. Практическая работа.	1	Ручная стирка: наполнение ёмкости водой. Отмеривание необходимого Количества моющего средства. Выжимание белья. Практическая работа.	Знать (понимать) для чего нужна стирка. Уметь наполнять емкость водой, отмеривать необходимое количество моющего средства, стирать, выжимать.	Моющие средства: мыло, порошок, паста, таз с теплой водой.
80.	Знаки стирки, отжима и сушки.	1	Знакомство со знаками стирки, отжима и сушки. Работа по таблице.	Знать (понимать) знаки стирки, отжима и сушки. Уметь работать по таблице.	Таблица стирки, отжима и сушки.

81.	Машинная стирка: различение составных частей стиральной машины.	1	Показ составных частей стиральной машины. Экскурсия в школьную прачечную, закрепление навыков.	Иметь представление о машинной стирке, различение составных частей стиральной машины.	Стиральная машина.
82.	Сортировка белья перед стиркой.	1	Сортировка белья перед стиркой (белое белье отдельно от цветного).	Уметь сортировать белье перед стиркой.	Цветное и белое белье.
83.	Закладывание и вынимание белья из машины. Практическая работа.	1	Практическая работа Машинной стирке: закладывание белья.	Уметь с помощью учителя закладывать белье для стирки.	Стиральная машина.
84.	Установка программы и температурного режима.	1	Показ на стиральной машине: установка температурного режима.	Уметь с помощью учителя устанавливать программу и температурный режим.	Стиральная машина, белье для стирки.
85.	Соблюдение последовательности действий при машинной стирке.	1	Соблюдение Последовательности действий при машинной стирке. Работа с пиктограммами.	Принятие правил соблюдения последовательности действий при машинной стирке.	Стиральная машина, пиктограммы.
86.	Уход за уличной обувью. Практическая работа.	1	Уход за уличной обувью: мытье грязной обуви, вытирание ее тряпкой. Сушка обуви, различение щетки для обуви, крема для обуви, выполнение действий по чистке обуви.	Знать (различать) щетки для обуви, крема. Уметь правильно ухаживать за обувью.	Уличная обувь, тряпочка, обувная щетка, щетка для крема.

87.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви.	1	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой	Знать (понимать) правила, которые помогают сберечь обувь. Уметь соблюдать последовательность действий при мытье	Обувь, принадлежности для ухода за обувью.
Приготовление пищи.					
88.	Замес теста. Практическая работа.	1	Просмотр видеоролика: «Приготовление теста». Вопросы и ответы. Практическая работа «Замес теста».	Знать (понимать) соблюдение последовательности действий при замешивание теста.	Ингредиенты: мука ~ 500 г, вода 250 мл, соль - 0,5 ч.л., растительное масло - 1 ст.л.
89	Раскатывание теста. Практическая работа.	1	Практическая работа (Раскатывание теста).	Уметь с помощью учителя раскатывать тесто.	Деревянная доска, тесто, скалка.
90.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Практическая работа.	1	Обучение способности видеть, сравнивать, обобщать конкретизировать, дела элементарные выводы. Выполнение заданий инструкции учителя.	Знать (понимать) соблюдение последовательности действий при варке яйца.	Яйцо, кастрюля, тарелка.
Покупки.					
91.	Неосновные расходы.	1	Беседа: «Неосновные расходы» (дорогие вещи, необдуманные покупки). Игра: «Доход или расход». Запись в рабочую тетрадь.	Знать что такое неосновные расходы.	Предметные картинки.

92.	Деньги.	1	Беседа: «Введение понятия денег, как необходимого атрибута» процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)». Работа с предметными картинками. Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».	Знать (понимать) что такое деньги. Уметь с помощью взрослого расплачиваться за товар.	Предметные картинки, пиктограммы. Игра: «Мы расплачиваемся за товар в магазине».
93.	Банковская карта.	1	Беседа: «Банковская карта - необходимый атрибут процесса покупки того или иного предмета (продукта питания, одежды, инструмента)». Работа с предметными картинками. Игра: «Мы расплачиваемся	Знать (понимать) что такое банковская карта. Уметь с помощью взрослого расплачиваться за товар.	Предметные картинки, пиктограммы. Игра: расплачиваемся за товар в магазине».
94.	Расчет на кассе.	1	Упражнения по расчету за товар на кассе. Игра: «Мы в магазине».	Уметь с помощью учителя рассчитаться за товар на кассе.	Игрушки, продукты – муляжи, весы, касса.
95.	Раскладывание продуктов в места хранения.	1	Просмотр презентации: «Места хранения продуктов». Игра: «Разложи продукты в места хранения».	Принятие правил хранения продуктов. Уметь разложить продукты в места хранения.	Презентация: «Места хранения продуктов». Игра разложи продукты в места хранения».
96.	Сроки годности продуктов.	1	Просмотр видеоролика: «Сроки годности продуктов».	Уметь определять срок годности, найти его на этикетке товара.	Видеоролик: «Сроки годности продуктов».

97.	Взвешивание товаров.	1	Беседа: «Взвешивание товаров».	Уметь взвешивать товар, определять и набирать код товара.	Презентация: «Взвешивание товаров».
98.	Места хранения продуктов.	1	Работа с предметными картинками. Работа с пиктограммами.	Принятие правил хранения продуктов.	Предметные картинки, пиктограммы.
99.	Экскурсия в продуктовый магазин.	1	Беседа: «Правила поведения в магазине». Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	Знать (понимать) расположения отделов в магазине. Уметь соблюдать правила поведения в магазине; Уметь ориентироваться в расположении отделов магазина.	Экскурсия в магазин.
Обращение с кухонным инвентарем.					
100.	Холодильник.	1	«Правила работы с холодильником». Показ по таблице: «Санитарно-гигиенические требования».	Узнавать (различать) холодильник. Знать правила работы с холодильником.	Таблица «Санитарно-гигиенические требования», «Правила техники безопасности».
101.	Назначение холодильника.	1	Беседа: «Холодильник и его назначение».	Знать (понимать) назначение холодильника. Уметь пользоваться холодильником.	Презентация: «Холодильник и назначение».
102.	Правила ухода за холодильником. Практическая работа.	2	Комбинированный урок Практическая работа (Протирание холодильника).	Уметь правильно помыть холодильник внутри и снаружи.	Видеоролик: «Уход холодильником».

Материально-техническое обеспечение: системный блок, монитор, экран, компьютер.

Материально-техническое оснащение учебного предмета «Домоводство» предусматривает:

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 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, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь), доски, уборочный инвентарь, лейки и др.

демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- предметные и сюжетные картинки, фотографии с изображением членов семьи ребенка; пиктограммы и видеозаписи действий, правил поведения;

- видеоматериалы, презентации, мультипликационные фильмы, дидактический материал:

- изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

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

Оборудование:

- кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер,

- предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.),

- стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска,

бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница),

- уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

Литература для реализации данной программы.

1.Забрамная С. Д., Исаев Т. Н. Изучаем обучая. Методические рекомендации по изучению детей с тяжелой умственной отсталостью. — М., 2017.

2.Маллер А. Р., Цикото Г. В. Воспитание детей с тяжелой интеллектуальной недостаточностью. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208 с

3.Семаго Н. Я. Новые подходы к построению коррекционной работы с детьми с различными видами отклоняющегося развития. Дефектология. — 2016. — № 1. — С. 18-29.

4.Программно-методические материалы/ под ред. И.М. Бгажноковой. - М.: Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2017.181 с. - (Коррекционная педагогика).

5.Живой мир. 6 класс: учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида/Н.Б.Матвеева, М.С. Котина, Т.О. Куртова.-3-е изд.- М.: Просвещение, 2018.-95 с.:ил.

6.Устная речь.6 класс: учеб.для спец. (коррекц) образоват. учреждений VIII вида/ С.В. Комарова.- М.: Просвещение, 2019.- 96 с.: ил.

7.Жигорева М.В., Левченко И.Ю. Дети с комплексными нарушениями развития: диагностика и сопровождение. Воспитание и обучение детей с нарушениями развития. 2018, № 4. 2018. 64 с.

8.Здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе / авт.-сост. С.А. Цабыбин.-Волгоград 2017.

9.Левченко И.Ю. Проблемы реализации ФГОС начального общего образования обучающихся с ОВЗ в работе с детьми с тяжелыми множественными нарушениями развития «Специальное образование». 2020, вып.1(57). 2020. 170 с.