

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Астраханской области для обучающихся, воспитанников с  
ограниченными возможностями здоровья  
«Общеобразовательная школа-интернат № 5»

**РАССМОТРЕНО**

методическим объединением  
учителей предметников



О.В. Отчик

Протокол №1  
от «26» августа 2024 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по  
УВР



Вострикова А.А.

Протокол №1  
от «26» августа 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор  
ГКОУ АО «ОШИ 5»



А.Н. Рыбин

Приказ № 136  
от «29» августа 2024 г.

**Рабочая программа**  
**по учебному предмету «Домоводство»**  
**в 10 «Г» классе**  
**на 2024 – 2025 учебный год**

Составитель: Хурчак Н.Г.  
учитель высшей  
квалификационной категории

Астрахань, 2024

## **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устроить 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.

**Цель обучения** – повышение самостоятельности детей 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.

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.

### **Основные задачи:**

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.
- развитие функциональной грамотности в ходе реализации мероприятий по воспитательной работе.

### **Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках домоводства:**

#### 1. Патриотического воспитания:

- Уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

#### 2. Гражданского воспитания:

- Готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи;

- Активное участие в школьном самоуправлении; готовность к участию в гуманитарной деятельности (помощь людям, нуждающимся в ней; волонтерство).
3. Духовно-нравственного воспитания:
- Ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
  - Готовность оценивать своё поведение, в том числе речевое, и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;
  - Свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства
4. Эстетического воспитания:
- Восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов;
5. Ценности научного познания:
- Ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
6. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:
- Осознание ценности жизни;
  - Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
  - Осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
  - Умение принимать себя и других, не осуждая;
  - Умение осознавать своё эмоциональное состояние и эмоциональное состояние других, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния;
7. Трудового воспитания:
- Установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города, края) технологической и социальной направленности,
  - Способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
  - Интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода;
  - Уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
8. Экологического воспитания:
- Умение точно, логично выражать свою точку зрения на экологические

- проблемы;
- Осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;

### **Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его усвоения обучающимися.**

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

При обучении по данной программе так же следует применять следующие специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного материала. Так как учащиеся со сложной структурой дефекта не могут воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление

пищи»», «Уборка помещений и территории».

### **Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Согласно Федеральной адаптированной образовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью, составленной для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) на изучение предмета «Домоводство» отводится в общем объеме 170 часов:

Учебный план ГК ОУ АО «ОШИ №5» рассчитан на 34 учебные недели, 5 часов в неделю.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Итого
10	45	35	50	40	170

### **Планируемые результаты освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития адаптированной основной общеобразовательной программы**

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

- Владение 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.
- Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

## Содержание учебного предмета

### Покупки

#### 1 четверть

Магазин. Ориентация в отделах. Отдел бакалея.

П/р Покупка макаронных изделий.

#### 2 четверть

Касса. Правила поведения на кассе. Расчет на кассе.

#### 3 четверть

Магазин. Знакомство с отделом «Бытовая химия». Выбор необходимого товара.

#### 4 четверть

Магазин. Знакомство с отделом «Полуфабрикаты»

### Уборка помещения и территории.

#### I четверть.

*Уборка мебели.* Правила техники безопасности. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при уборке мебели.

*Уборка пола.* Правила техники безопасности. Закрепление правил работы с инвентарем по уборке пола (веник, совок, ведро, швабра).

*Уборка территории.* Правила техники безопасности.. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за растениями на пришкольном участке. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега

#### II четверть.

##### *Уборка помещения.*

*Уборка мебели.* Закрепление правил работы с инвентарем по уборке с поверхности стола остатков еды, мусора и пыли с мебели, подоконников, стен.

*Уборка пола.* Закрепление соблюдения последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.

Практическая работа: сметание мусора на полу в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Использование пылесоса. Мытье полов.

*Мытье стекла (зеркала).* Правила техники безопасности. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при мытье стекла (зеркала). Знакомство с соблюдением последовательности действий при мытье окон (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

*Уход за комнатными растениями.* Правила техники безопасности. Значение комнатных растений для человека. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за комнатными растениями. Практическая часть по уходу за комнатными растениями.



### **III четверть.**

#### ***Уборка помещения.***

*Уборка мебели.* Закрепление соблюдения последовательности действий при сухой и влажной уборке мебели (полки): приготовление инвентаря, уборка предметов с полок, вытирание полок, вытирание предметов, раскладывание предметов по местам.

Закрепление работы с пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при уборке пола.

Закрепление работы с соблюдением последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Практическая работа (сухая и влажная уборка).

Практическая работа по уборке мягкой мебели с помощью пылесоса.

Практическая работа по очистке пылесоса.

Практическая работа по мытью стекла (зеркала).

***Уборка территории.*** Практическая часть по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега: сгребание и перебрасывание.

### **IV четверть.**

#### ***Уборка территории.***

Практическая работа: уход за растениями на пришкольном участке. Уход за уборочным инвентарем.

## **Уход за вещами**

### **1 четверть**

Маркировка одежды. Значение знаков на ярлыке одежды.

### **2 четверть**

Виды обуви. Составные части обуви. Средства для ухода за обувью.

П/р Мытье, сушка и чистка обуви.

### **3 четверть**

Стиральная машина. Знакомство с режимом деликатная стирка. Выбор режима

П/р Стирка деликатных вещей.

### **4 четверть**

Знакомство с парогенератором. Составные части. Техника безопасности при использовании парогенератора. Отпаривание футболки.

## **Кухонный инвентарь**

### **1 четверть**

Техника безопасности при работе в кабинете «Домоводство», предупреждение травматизма.

Посуда для приготовления макаронных изделий (кастрюля, сковорода, дуршлаг, шумовка)

## **2 четверть**

Сервировка стола. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.

## **3 четверть**

Посуда для приготовления пищи, формы для запекания (противень). Духовой шкаф: виды, правила использования и ухода, соблюдение техники безопасности при приготовлении пищи в духовом шкафу.

## **4 четверть**

Посуда для приготовления пищи. Виды посуды для различных видов плит (газовая, индукционная, электрическая).

### **Приготовление пищи**

Знакомство с макаронными изделиями (макароны, лапша, вермишель, рожки). Использование макаронных изделий (гарнир, молочный суп, запеканка). Хранение макаронных изделий. Соблюдение техники безопасности при приготовлении пищи.

Практическая работа: отваривание макарон, для гарнира используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.

Практическая работа: приготовление пасты (макароны с сыром и грибами) используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.

Эстетическое оформление блюда на тарелке при подаче. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Практическая работа: приготовление запеканки (макароны, сыр, яйца) используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.

Эстетическое оформление блюда на тарелке при подаче. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Полуфабрикаты (пельмени, вареники, манты). Виды начинок полуфабрикатов (мясо, творог, картофель, ягоды). Хранение полуфабрикатов. Правила приготовления полуфабрикатов. Соблюдение техники безопасности при приготовлении пищи.



**Календарно-тематическое планирование  
10 «Г» класс (170 часов)**

№ п/п	Темы и содержание занятий	Кол-во часов	Календ. сроки
<b>І четверть (45 часов)</b>			
1	Предмет «Домоводство».	1	
2	Организация рабочего места.	1	
3	Правила ТБ в мастерской.	1	
	<b>Покупки</b>	<b>9</b>	
4	Магазин. Виды магазинов.	1	
5	Ориентация в отделах.	1	
6	Виды отделов магазина.	1	
7	Отдел бакалея.	1	
8	Ассортимент отдела бакалея.	1	
9	Планирование покупок.	1	
10	Список покупок.	1	
11	П/р Покупка макаронных изделий.	2	
	<b>Уборка помещения и территории.</b>	<b>12</b>	
12	<i>Уборка мебели.</i> Правила техники безопасности при работе с моющими средствами.	1	
13	Закрепление работы с моющими средствами (виды) Дозировка моющих средств, при уборке мебели.	1 1	
14	Чистка мебели	1	
15	<i>Уборка пола.</i> Правила техники безопасности работе с инвентарем.	1	
16	Закрепление правил работы с инвентарем по уборке пола (веник, совок, ведро, швабра).	1 1	
17	Мытье пола.	1	
18	<i>Уборка территории.</i> Правила техники безопасности при работе с инвентарем.	1	
19	Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за растениями на пришкольном участке.		
20	Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега Уборка мусора	1	
21	Уборка травы и листьев.	1	
22		1	
	<b>Уход за вещам</b>		
	Маркировка одежды.	<b>6</b>	
23	Значение знаков на ярлыке одежды.	2	
24	Расшифровка ярлыков.	2	
25		2	
	<b>Кухонный инвентарь</b>		
26	Техника безопасности при работе в кабинете «Домоводство», предупреждение травматизма.	<b>4</b> 2	
27	Посуда для приготовления макаронных изделий (кастрюля, сковорода, дуршлаг, шумовка)	2	

<b>Приготовление пищи</b>		
	Культура поведения за столом.	<b>11</b>
28	Знакомство с макаронными изделиями (макароны, лапша,	1
29	вермишель, рожки).	1
30	Использование макаронных изделий (гарнир, молочный суп, запеканка).	2
	Хранение макаронных изделий.	
31	Соблюдение техники безопасности при приготовлении пищи.	1
32	Выбор рецепта для приготовления макарон.	1
33	Практическая работа: отваривание макарон, для гарнира	1
34	используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.	4

<b>II четверть (35 часов)</b>		
	<b>Покупки</b>	<b>6</b>
35	Касса и ее расположение в магазине.	1
36	Правила поведения на кассе.	1
37	Касса, Кассир.	1
38	Сюжетно-ролевая игра «Я рассчитываюсь на кассе»	1
39	Последовательность действий при расчете на кассе.	1
40	Складывание покупок в сумку.	2
41	Практическая работа поход в супермаркет.	
	<b>Уборка помещения и территории.</b>	<b>10</b>
42	<i>Уборка мебели.</i> Закрепление правил работы с инвентарем по уборке с поверхности стола остатков еды, мусора и пыли с мебели, подоконников, стен.	1
43	<i>Уборка пола.</i> Закрепление соблюдения последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.	1
44	Использование пылесоса. Мытье полов.	1
45	<i>Мытье стекла</i> (зеркала). Правила техники безопасности. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при мытье стекла (зеркала).	1
46	Знакомство с соблюдением последовательности действий при мытье окон (зеркала):	
47	наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.	1
	<i>Уход за комнатными растениями.</i> Правила техники безопасности. Значение комнатных растений для человека. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за комнатными растениями. Полив растений	
48	Протираание листьев растений	1
49	Рыхление почвы.	1
50		

	<b>Уход за вещами</b>	1	
51	Виды обуви.	1	
	Составные части обуви.	1	
	Средства для ухода за обувью.		
	П/р Мытье, сушка и чистка обуви.	<b>5</b>	
52		1	
53	<b>Кухонный инвентарь</b>	1	
54	Сервировка стола.	1	
55	Выбор посуды и столовых приборов.	2	
	Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола к обеду.	<b>4</b>	
56	Соблюдение последовательности действий при сервировке	1	
57	стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.	1	
		2	
58	<b>Приготовление пищи</b>		
	Виды паст (макаронных изделий).		
	Способ приготовления паст.		
	Продукты необходимые для изготовления пасты.		
	Выбор продуктов, обработка продуктов (мытьё, чистка и т.д)		
	Последовательность закладки продуктов при изготовления	<b>10</b>	
59	пасты.	1	
60	Поход в магазин за продуктами.	1	
61	Практическая работа: приготовление пасты (макароны с сыром и грибами) используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.	1	
62	Эстетическое оформление блюда на тарелке при подаче.	1	
	Поддержание чистоты рабочего места в процессе		
63	приготовления пищи.	2	
64		2	
65		1	
66		1	

	<b>III четверть (50 часов)</b>		
	<b>Покупки</b>	<b>8</b>	
67	Магазин. Виды магазинов.	1	
68	Ассортимент отдела Бытовая химия.	1	
69	Знакомство с отделом «Бытовая химия».	1	
70	Выбор необходимого товара.	1	
71	Планирование покупок.	1	
72	Список покупок.	1	
73	П/р Покупка бытовой химии.	2	
	<b>Уборка помещения и территории</b>	<b>12</b>	
74	Уборка мебели. Закрепление соблюдения последовательности действий при сухой и влажной уборке мебели (полки): Приготовление инвентаря, уборка предметов с полок,	1	

75	вытирание полок, вытирание предметов, раскладывание предметов по местам.	1	
76	Закрепление работы с пылесосом. Различение основных частей пылесоса.	1	
77	Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при уборке пола.	1	
78	Практическая работа по уборке мягкой мебели с помощью пылесоса.	2	
79	Практическая работа по очистке пылесоса.	2	
80	Практическая работа по мытью стекла (зеркала).	2	
81	<b>Уборка территории.</b> Практическая часть по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега: сгребание и перебрасывание.	2	
	<b>Уход за вещами</b>		
	Стиральная машина виды.	<b>10</b>	
	Назначение стиральной машины.	1	
82	Применение стиральной машины.	1	
83	Правила ТБ при работе со стиральной машиной.	1	
84	Правила работы стиральной машины.	1	
85	Режимы стиральной машины.	1	
86	Знакомство с режимом деликатная стирка.	1	
87	Выбор режима.	1	
88	П/р Стирка деликатных вещей.	1	
89		1	
90	<b>Кухонный инвентарь</b>	2	
	Посуда для приготовления пищи, формы для запекания (противень).	<b>8</b>	
91	Духовой шкаф: виды	1	
	Назначение и применение духового шкафа.		
92	Правила использования и ухода.	1	
93	Соблюдение техники безопасности при приготовлении пищи в духовом шкафу.	1	
94	П.р: мытье духового шкафа.	1	
95		2	
		2	
96	<b>Приготовление пищи</b>		
	Виды запеканок.		
	Способ приготовления запеканки.	<b>12</b>	
97	Продукты необходимые для изготовления запеканки.	1	
98	Выбор продуктов, обработка продуктов (мытьё, чистка и т.д)	1	
99	Последовательность закладки продуктов при изготовления запеканки.	1	
100	Поход в магазин за продуктами.	1	
101	Практическая работа: приготовление запеканки (макаронны, сыр, яйца) используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.	1	
102	Эстетическое оформление блюда на тарелке при подаче.	2	
103	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.	2	
104		2	

105		1	
-----	--	---	--

<b>VI четверть (40 часов)</b>			
	<b>Покупки</b>	<b>10</b>	
106	Магазин. Виды магазинов.	1	
107	Ассортимент отдела Полуфабрикаты.	1	
108	Знакомство с отделом «Полуфабрикаты»».	2	
109	Выбор необходимого товара.	1	
110	Планирование покупок.	1	
111	Список покупок.	1	
112	П/р Покупка полуфабрикатов.	2	
	<b>Приготовление пищи</b>	<b>12</b>	
113	Полуфабрикаты (пельмени, вареники, манты).	1	
114	Виды начинок полуфабрикатов (мясо, творог, картофель, ягоды).	1	
115	Хранение полуфабрикатов.	1	
116	Правила приготовления полуфабрикатов. Соблюдение	2	
117	техники безопасности при приготовлении пищи.	2	
118	П.р Приготовление вареников.	4	
	<b>Уборка помещения и территории.</b>		
	<b>Уборка территории.</b>	<b>8</b>	
119	Растения нашего пришкольного участка (экскурсия)		
120	Инвентарь для ухода за растениями.	2	
121	Практическая работа: уход за растениями на пришкольном	1	
122	участке.	2	
123	Уход за уборочным инвентарем.	1	
	<b>Уход за вещами</b>		
	Знакомство с парогенератором.	<b>6</b>	
124	Составные части.	1	
125	Техника безопасности при использовании парогенератора.	1	
126	Правила работы с парогенератором.	1	
127	Отпаривание футболки.	1	
128		2	
	<b>Кухонный инвентарь</b>		
	Посуда для приготовления пищи.	<b>4</b>	
129	Виды посуды для различных видов плит (газовая,	2	
130	индукционная, электрическая).	2	

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

Учебно-методический комплекс, приобретённый в рамках реализации федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование», направленный на поддержку образования обучающихся с

ограниченными возможностями здоровья используется при изучении основных разделов домоводства включает:

- 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.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861766

Владелец Рыбин Александр Николаевич

Действителен с 21.03.2024 по 21.03.2025