

ПРИНЯТО
на научно-методическом совете
школы

Протокол № 1
от « 27 » августа 2019 г.



Авторская комбинированная педагогическая разработка
ПРОГРАММА
"Домоводство»

для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой
умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями),
тяжелыми множественными нарушениями
Государственного общеобразовательного казенного
учреждения Иркутской области
"Специальная (коррекционная) школа г. Усть-Илимска"

Составил: учитель
Омолюева Татьяна Владимировна

Усть-Илимск, 2019

Содержание.

1.Цели образовательно-коррекционной работы.....	3
2. Общая характеристика учебного предмета.....	3-4
3. Описание места предмета в учебном плане.....	4
4. Планируемые личностные и предметные результаты.....	5
5. Система оценки достижений обучающихся.....	5-6
6. Основное содержание учебного предмета (с перечнем возможных задач).....	7-15
7. Рекомендации по учебно-методическому и материально-техническому обеспечению.....	15-16

Пояснительная записка.

1.Цели образовательно-коррекционной работы.

Программа по предмету «Домоводство» составлена в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умеренной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе АООП (2вариант) ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска.

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.

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.
- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;
- развитие умений, необходимых для осуществления своей жизнедеятельности в режиме самостоятельности; формировать бытовые навыки;
- воспитание у обучающихся позитивных качеств характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Освоенные действия ребенок в последующем применяет 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.

Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, формирующее коммуникативные навыки, система знаний о самостоятельной жизни, практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

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

На уроках ведущая роль принадлежит педагогу. Для обучения создаются такие условия, которые дают возможность каждому ребенку работать в доступном темпе, проявляя возможную самостоятельность. Учитель подбирает материал по объему и komponует по степени сложности, исходя из особенностей развития каждого ребенка.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, сюжетно-ролевые игры, экскурсии, беседы; широко используются наглядные средства обучения. Для повышения эффективности учебного процесса на уроках используются цифровые образовательные ресурсы: демонстрация видеосюжетов, фотографий, слайдов.

Во время подготовки и проведения уроков учитель должен обязательно учитывать индивидуальные особенности и возможности каждого ученика при установлении объема требований к усвоению учебного материала. Должны быть предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, а также формы общения с ребенком. Особенно важны для этой категории детей паузы отдыха и физкультминутки в ходе урока.

Поскольку у учащихся данной категории снижены охранные рефлексy, обязательным является тщательное изучение правил техники безопасности при формировании умений и навыков пользования нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя до навыка.

Занятия должны иметь конкретные практические результаты: выглаженные вещи, пришитые пуговицы, приготовленные блюда и др. При оценке знаний рекомендуем руководствоваться итогами практических умений, при этом усилия детей надо всячески поощрять, а оценки можно оформлять системой зачетов по ряду выполненных действий или итоговых дел по тому или иному разделу.

3. Описание предмета в учебном плане.

В учебном плане предмет представлен с 3 по 12 год обучения. Кроме того, в рамках коррекционно-развивающих занятий предусмотрено проведение занятий с обучающимися, которые нуждаются в дополнительной индивидуальной работе.

Занятия по предмету «Домоводство» проводятся с 3 по 5 класс - 3 часа в неделю, с 6 по 11 класс - 5 часов в неделю, 12 класс - 6 часов в неделю. Наполняемость класса/группы обучающихся по 2 варианту АООП должна быть до пяти человек.

4. Планируемые личностные и предметные результаты.

Личностные результаты

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико–ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ученик – ученик);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

Предметные результаты

- 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.

5. Система оценки достижений обучающихся.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП образовательной организации.

Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года. Для организации аттестации обучающихся рекомендуется применять метод экспертной группы (на междисциплинарной основе). Основой служит анализ результатов обучения ребёнка, динамика развития его личности. Предметом итоговой оценки должно быть достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся.

Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения. При оценке результативности обучения важно учитывать затруднения обучающихся в освоении отдельных предметов

(курсов) и даже образовательных областей, которые не должны рассматриваться как показатель неуспешности их обучения и развития в целом.

Система оценки результатов отражает степень выполнения учащимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

При оценке результативности обучения должны учитываться особенности психического, неврологического и соматического состояния каждого обучающегося. При оценке результативности достижений необходимо учитывать степень самостоятельности ребенка. Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий:

Уровни самостоятельности при выполнении заданий	
- не выполняет задание	-
- выполняет задание со значительной помощью	зп
- выполняет задание с частичной помощью	ч п
- выполняет задание по подражанию	п
- выполняет задание по образцу	о
- выполняет задание самостоятельно, но допускает ошибки	с ш
- выполняет задание самостоятельно (без ошибок)	+

Выявление представлений, умений и навыков обучающихся в каждой образовательной области должно создавать основу для корректировки СИПР, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы. В случае затруднений в оценке сформированности действий, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты:

1. Формирование учебного поведения:

- направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание);
- умение выполнять инструкции педагога;
- использование по назначению учебных материалов;
- умение выполнять действия по образцу и по подражанию.

2. Формирование умения выполнять задание:

- в течение определенного периода времени,
- от начала до конца,
- с заданными качественными параметрами.

3. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

6. Основное содержание учебного предмета (с перечнем возможных задач).

№	Тема	Содержание
Покупки.		
1	Планирование покупок.	Планирование покупок.
2	Магазин	Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине.
3	Взвешивание товара.	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажатие на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом.
4	Складывание покупок в сумку.	Складывание покупок в сумку.
5	Расчет на кассе.	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку.
6	Место хранения продуктов	Раскладывание продуктов в места хранения.
Обращение с посудой.		
1	Посуда для сервировки стола	Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож).
2	Посуда для приготовления пищи.	Различение предметов посуды для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).
3	Кухонные принадлежности.	Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.).
4	Чистая и грязная посуда.	Различение чистой и грязной посуды.

5	Мытье посуды.	Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Хранение посуды.
6	Бытовые приборы. Блендер.	Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение бытовых приборов.
7	Бытовые приборы. Миксер.	
8	Бытовые приборы. Тостер.	
9	Бытовые приборы. Электрический чайник.	
10	Бытовые приборы. Кухонный комбайн.	
11	Бытовые приборы. Холодильник.	
12	Бытовые приборы. Электроплита.	
13	Накрывание на стол.	Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонки и ваз, расставление блюд.
Приготовление пищи.		
Продукты питания.		
1	Напитки. Вода.	Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху.
2	Напитки. Чай.	
3	Напитки. Сок.	
4	Напитки. Какао.	
5	Напитки. Лимонад.	
6	Напитки. Компот.	
7	Напитки. Квас.	
8	Напитки. Кофе.	
9	Молочные продукты. Молоко.	Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое) по упаковке, по цвету, по вкусу, по запаху. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов
10	Молочные продукты. Йогурт.	
11	Молочные продукты. Творог.	
12	Молочные продукты. Сметана.	
13	Молочные продукты. Кефир.	
14	Молочные продукты. Масло.	
15	Молочные продукты.	

	Мороженное.	
16	Мясные продукты готовые к употреблению. Колбаса..	Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш) Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов
17	Мясные продукты готовые к употреблению. Ветчина..	
18	Мясо. Свинина.	
19	Мясо. Говядина.	
20	Мясо. Баранина.	
21	Мясо. Птица.	
22	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сосиска.	
23	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Сарделька.	
24	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Котлета.	
25	Мясные продукты, требующие обработки (приготовления). Фарш.	
26	Рыбные продукты готовые к употреблению. Крабовые палочки.	Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш) Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов .
27	Рыбные продукты готовые к употреблению. Консервы.	
28	Рыбные продукты готовые к употреблению. Рыба (копченая, соленая, вяленая)	
29	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Мясо (филе) рыбы.	
30	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Креветка.	
31	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Рыбная котлета.	
32	Рыбные продукты, требующие обработки (приготовления). Рыбный фарш.	
33	Мука.	
34	Мучные изделия готовые к употреблению. Хлеб.	Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки) Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий
35	Мучные изделия готовые к употреблению. Батон.	
36	Мучные изделия готовые к употреблению. Пирожок.	
37	Мучные изделия готовые к употреблению. Булочка.	
38	Мучные изделия готовые к употреблению.	

	употреблению. Сушки.	
39	Мучные изделия готовые к употреблению. Баранки.	
40	Мучные изделия готовые к употреблению. Сухари.	
41	Мучные изделия, требующие обработки (приготовления). Макароны изделия.	
42	Крупы. Греча.	Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые) Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых
43	Крупы. Рис.	
44	Крупы. Пшено.	
45	Крупы. Горох.	
46	Крупы. Фасоль.	
47	Крупы. Перловка.	
48	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная фасоль.	
49	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная кукуруза.	
50	Бобовые, готовые к употреблению. Консервированная горошек.	
51	Бобовые, готовые к употреблению. Свежий горох.	
52	Кондитерские изделия. Торт.	Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад) Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий
53	Кондитерские изделия. Печенье.	
54	Кондитерские изделия. Пирожное.	
55	Кондитерские изделия. Конфета.	
56	Кондитерские изделия. Шоколад.	
57	Овощи.	Различение растений огорода (овощи, пряная зелень), сада (фрукты, ягоды) Заготовка полуфабрикатов (сушка, замораживание, консервирование) Знание правил хранения овощей (фруктов)
58	Фрукты.	
59	Пряная зелень.	
Приготовление блюда.		
60	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.
61	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
62	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	Подготовка к приготовлению блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.
63	Мытье продуктов.	Подготовка к приготовлению блюда. Мытье продуктов

64	Чистка овощей.	Подготовка к приготовлению блюда. Чистка овощей.
65	Резание ножом.	Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).
66	Натираание продуктов на тёрке.	Подготовка к приготовлению блюда. Натираание продуктов на тёрке.
67	Раскатывание теста.	Подготовка к приготовлению блюда. Раскатывание теста
68	Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).	Подготовка к приготовлению блюда. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).
69	Варка продуктов.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.
70	Жарка продуктов.	Обработка продуктов. 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.
71	Выпекание полуфабрикатов.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.
72	Соблюдение чистоты рабочего места.	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.
73	Варка яиц.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности

		действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.
74	Приготовление бутерброда.	Обработка продуктов. 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).
75	Приготовление салата.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.
76	Жарка котлет.	Обработка продуктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снятие котлет.

Уход за вещами		
1	Ручная стирка.	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку. Чистка одежды.
2	Машинная стирка.	Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.
3	Глажение утюгом.	Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на
4	Складывание белья.	
5	Вывешивание одежды на «плечики».	

		гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья и одежды.
6	Уход за обувью.	Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протираание обуви влажной тряпкой, протираание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натираание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.
Уборка помещения.		
1	Уборка мебели.	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.
2	Подметание пола.	Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.
3	Уборка пылесосом.	Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие

		кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса
4	Мытье пола.	Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.
5	Мытье стекла (зеркала).	Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.
Уборка территории.		
1	Уборка бытового мусора.	Подметание территории.
2	Сгребание травы и листьев.	Сгребание травы и листьев.
3	Уборка снега	Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

7. Рекомендации по учебно-методическому и материально-техническому обеспечению.

Занятия по домоводству проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для учащихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. Кабинет должен состоять из следующих учебных зон: *учебная, кухня, жилой комнаты, санитарно-гигиенического и подсобных помещений для хранения необходимого оборудования.* При организации кабинета необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

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 алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

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