

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное казённое общеобразовательное учреждение Ленинградской
области «Лужская школа-интернат, реализующая адаптированные
образовательные программы»

«ПРИНЯТА» на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2019 № 1	«УТВЕРЖДЕНА» распоряжением ГКОУ ЛО «Лужская школа-интернат» от 30.08.2019 № 354/2
---	---



**Дополнительная общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности
«Домоводство»**

Срок реализации: 1 год
Возраст детей: 10-17 лет

Программу разработала:
Гальфинер Анастасия
Валерьевна,
учитель, педагог дополнительного образования

г. Луга
2019 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Домоводство» разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Концепции развития дополнительного образования детей (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 04 сентября 2014 года № 1726 – р);

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

- Письма Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК — 641/09 «О направлении методических рекомендаций (вместе с методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально — психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей — инвалидов, с учётом их образовательных потребностей»);

- Приложения к письму Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 01.04.2015 № 19-2174/15-0-0 «О методических рекомендациях по разработке и оформлению общеразвивающих программ различной направленности».

Актуальность дополнительной общеразвивающей программы «Домоводство»:

Известно, что дети с ограниченными возможностями здоровья с большим трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем, усваивают общепринятые нормы поведения, овладевают навыками общения.

Необходимо, используя все возможности обучающихся, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтобы став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных условиях несложные трудовые операции и ориентироваться в окружающем.

В ходе занятий по дополнительной общеразвивающей программе обучающиеся должны овладеть правилами ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении.

Изменения в жизни нашего общества вызвали необходимость возрождения социального статуса семьи, укрепления в ней устойчивых, уважительных семейных отношений.

Многовековые традиции каждого народа базируются на традициях семьи и дома. Об этом свидетельствуют национальные эпосы, народные сказки, песни, пословицы, поговорки, загадки.

Семейные законы и обязанности были записаны в «Домострое» — своде житейских правил русского народа. Многие из них в жизни утрачены, забыты, но в течение времени оказалось, что, утратив законы семьи, общество ослабило устои всего государства. Чтобы возродить гражданские чувства и устремления, необходимо возродить устои семьи.

В школьной программе по профессиональному трудовому обучению отводится определенное количество времени для приобщения обучающихся к кулинарии, но их не достаточно для более углубленного изучения вопросов кулинарии, к изучению которых стремятся наши обучающиеся.

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентир в дальнейшем выборе профессии.

Новизна и отличительные особенности программы. Содержание программы отличается от имеющихся курсов тем, что каждому обучающемуся уделяется большое количество времени, детям предоставляется возможность рассуждать, воображать, самостоятельно принимать решение, не боясь получить замечание за неправильно выполненное задание.

Адресат программы. Данная программа рассчитана на обучающихся 10 — 17 лет с ограниченными возможностями здоровья.

Характерные особенности детей с ОВЗ:

- снижение работоспособности,
- повышенная истощаемость,
- неустойчивое внимание,
- недостаточность произвольной памяти.
- отставание в развитии мышления,- бедный словарный запас,
- низкий навык самоконтроля,
- незрелость эмоционально — волевой сферы;
- ограниченный запас общих сведений и представлений.

Несмотря на трудности формирования представлений и усвоения знаний и навыков, дети с ОВЗ имеют возможности для развития. Они способны ориентироваться в практических ситуациях, ориентированы на взрослого. Они охотно включаются в трудовую деятельность. Для осуществления продуктивного освоения программы необходимо строить взаимодействие на основе сотрудничества и взаимопонимания.

Методы обучения.

Словесные: устное изложение материала, беседа, объяснение, анализ инструкций.

Наглядные: показ видеоматериалов, презентаций, иллюстраций, показ педагогом приемов выполнения, наблюдение, работа по образцу.

Практические: практические упражнения, лабораторные опыты и др.

Тип занятия. При реализации программы планируется использовать следующие типы занятий: комбинированный, практический, диагностический, лабораторный и др.

Цель программы «Домоводство»:

- формирование социально значимых знаний, умений и навыков, способствующих успешной постинтернатной адаптации обучающихся.
- формирование и развитие творческих способностей обучающихся.
- удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся в интеллектуальном и нравственном развитии.
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни.
- создание условий для профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся.

Задачи программы «Домоводство»:

1. Способствовать преобразованию количественного накопления знаний по обустройству быта в качественное состояние готовности обучающихся к самостоятельной жизни.
2. Повышать результативность знаний и умений, способствующих успешной адаптации в самостоятельной жизни.
3. Формировать полезные привычки, эталоны поведения, оценочное отношение к различным жизненным ситуациям.

Планируемые результаты

Учащиеся приобретут знания:

- ✓ пищевая ценность овощей
- ✓ способы приготовления и оформления блюд
- ✓ правила подачи блюд
- ✓ правила поведения за столом
- ✓ правила по технике безопасности при работе на кухне
- ✓ санитарно-гигиенические требования
- ✓ виды национальных блюд
- ✓ секреты русской кулинарии
- ✓ правила оформления своего жилища
- ✓ правила оказания необходимой медицинской помощи в домашних условиях
- ✓ распределение семейных обязанностей по дому
- ✓ правила косметического ремонта
- ✓ состав домашней аптечки
- ✓ уход за комнатными растениями
- ✓ узнают о современных бытовых приборах и правилах их использования
- ✓ о полезных свойствах зеленого чая

Учащиеся приобретут умения:

- ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- ✓ приемы тепловой обработки продуктов
- ✓ правила хранения продуктов
- ✓ готовить и украшать готовые блюда
- ✓ готовить изделия из теста
- ✓ сервировать стол
- ✓ соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- ✓ соблюдать правила по техники безопасности
- ✓ пользоваться современной бытовой техникой
- ✓ правильно вести себя за столом
- ✓ выбирать необходимые инструменты для ремонта в доме
- ✓ оказывать медицинскую помощь при несчастных случаях в быту
- ✓ ухаживать за одеждой и обувью
- ✓ комплектовать аптечку
- ✓ создавать свой интерьер
- ✓ ухаживать за комнатными растениями

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- 1) Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир, в его органичном единстве природной и социальной частей.
- 2) Развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении.
- 3) Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни.
- 4) Владение навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия.
- 5) Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей.
- 6) Развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.
- 7) Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.

- 8) Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- 9) Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Содержание курса

Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения: инструктаж по технике безопасности при работе на кухне, оборудование на кухне, санитарное состояние кухни, виды посуды, сервировка стола к завтраку, обеду; овощи в питании, обработка и нарезка овощей; декоративная нарезка овощей; культура поведения за столом; виды хлебобулочных изделий, блюда из хлеба, виды бутербродов, разновидности супов, выбор и обработка мяса, полуфабрикаты, все о курице, замороженные продукты, микроволновая печь и уход за ней, мультиварка, полезные свойства зеленого чая, дрожжевое тесто, холодильник и уход за ним.

Практические работы: накрыть стол к завтраку, обеду; нарезать овощи с использованием кухонного комбайна; приготовление праздничных бутербродов, приготовление блинов, приготовление салата «Оливье», приготовление щей, сварить рис, приготовление макаронных изделий, поджарить готовые котлеты, запечь окорока в духовке, разогреть готовую пищу в СВЧ, приготовление пельменей, заваривание зеленого чая, выпечка пирожков, размораживание холодильника.

Раздел «Домоводство»

Теоретические сведения: сезонная одежда и обувь, ремонт одежды, наложение декоративной заплатки, домашняя аптечка и способы ее комплектования, профилактика заболеваний, медицинские препараты первой необходимости, первая помощь при несчастных случаях, условия для больного человека в доме, интерьер дома, комнатные растения и уход за ними, современные материалы и инструменты для косметического ремонта в доме, характеристика современных стилей, малыш в доме, культура поведения в семье, семейный отдых, виды оформления окон.

Практические работы: составление домашней аптечки, оказание первой медицинской помощи при несчастном случае, наложить заплатку, собрать чемодан для отдыха, повесить шторы, изготовить декоративное панно.

Итоговое занятие.

Учебный план

№ п\п	Название разделов, тем.	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
Кулинария (45ч.)				
1	Вводное занятие. Повторение изученного.	1	1	
2	Оборудование кухни.	1	1	
3	Уборка кухни. Моющие средства.	1		1
4	Виды посуды.	1	1	
5	Выбрать посуду для завтрака.	1		1
6	Сервировка стола к обеду. Культура поведения за столом.	1		1
7	Праздничный стол. Сервировка.	1		1
8	Овощи в питании. Механическая обработка.	1		1
9	Нарезка овощей с использованием современной бытовой техники (кухонный комбайн). ТБ при использовании бытового прибора.	1		1
10	Устройство жарочного электрического аппарата. ТБ. Правила использования	1	1	
11	Приготовление блинов	1		1
12	Виды хлеба. Печь хлебопекарная Устройство. Правила использования. ТБ	1	1	
13	Приготовление хлеба в печи хлебопекарной.	1		1
14	Разновидность закусок. Виды бутербродов.	1	1	
15	Приготовление бутербродов для праздничного стола.	1		1
16	Рецепты салатов для торжественных мероприятий.	1		1

17	Приготовление салата « Оливье».	1		1
18	Разновидности супов.	1	1	
19	Приготовление щей.	1		1
20	Что такое гарнир?	1	1	
21	Практическое занятие: сварить рис.	1		1
22	Макаронные изделия. Правила выбора. Полезные свойства.	1	1	
23	Приготовление блюда «Макароны по-флотски». Советы от школьного повара.	1		1
24	Выбор и обработка мяса.	1	1	
25	Полуфабрикаты.	1	1	
26	Практическая работа: поджарить готовые котлеты.	1		1
27	Все о курице.	1	1	
28	Практическая работа: запечь в духовке окорока.	1		1
29	Замороженные продукты. Полезно ли это?	1	1	
30	Рецепты блюд из замороженных продуктов.	1		1
31	Микроволновая печь-предмет помер один на современной кухне. Правила пользования.	1	1	
32	Рецепты блюд в СВЧ.	1		1
33	Посуда для СВЧ и уход за СВЧ.	1		1
34	Практическая работа: разогреть готовую пищу.			
35	Готовим в мультиварке. Устройство. Использование.	1	1	
36	Рецепты блюд для мультиварки.	1		1
37	Бездрожжевое тесто. Рецепты.	1	1	
38	Приготовление пельменей.	1		1

39	Полезные свойства зеленого чая.	1	1	
40	Приготовление зеленого чая. Сервировка стола к чаепитию.	1		1
41	Дрожжевое тесто. Рецепты.	1	1	
42	Приготовление пирожков с капустой из готового теста.	1		1
43	Холодильник. Устройство. Значение. Правила использования и уход за ним.	1		1
44	Практическая работа: разморозить холодильник.	1		1
45	Итоговое чаепитие.	1		1
Домоводство (23ч)				
46	Сезонная одежда и обувь.	1	1	
47	Наложение декоративной заплатки.	1		1
48	Домашний доктор. Аптечка.	1	1	
49	Практическая работа: комплектация аптечки.	1		1
50	Правила соблюдения личной гигиены во время эпидемий гриппа и ОРВИ.	1	1	
51	Профилактика заболеваний.	1	1	
52	Первая помощи при ожогах, обморожениях, отравлении, солнечном ударе.	1	1	
53	Практическая работа: наложить повязку на рану.	1		1
54	Больной в доме.	1	1	
55	Уютный дом. Что это? Виды ремонта.	1	1	
56	Современные материалы для ремонта в доме.	1	1	
57	Инструменты для косметического ремонта. Правила использования.	1		1

58	Интерьер дома. Характеристика стилей.	1	1	
59	Интерьер своими руками. Изготовление декоративного панно.	1		1
60	Современные материалы для оформления стен в доме.	1	1	
61	Комнатные растения как средство создания интерьера и уюта.	1		1
62	Уход за комнатными растениями.	1		1
63	Одежда для окон (жалюзи, шторы, тюль).	1	1	
64	Практическая работа: повесить шторы.	1		1
65	Культура поведения в семье.	1	1	
66	Семейный отдых.	1	1	
67	Практическая работа: собрать чемодан для отдыха.	1		1
68	Итоговое занятие.	1	1	
	Итого:	68ч	32ч	36ч

Организационно – педагогические условия реализации

Форма обучения: очная.

Формы проведения занятий: практические занятия, мастер — классы, выставка, занятие — игра, практическое занятие, экскурсия, ярмарка, и др.

Срок освоения программы. Программа рассчитана на 1 учебный год (34 учебные недели).

Режим занятий. 2 занятия проводятся 1 раз в неделю продолжительностью по 40 минут с перерывом 10-15 минут. Это связано с тем, что приготовление блюда занимает не менее 1 часа.

Перечень технических средств обучения: интерактивная панель, ноутбук, принтер.

Система оценки результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Домоводство»

Диагностика направлена на выявление затруднений обучающихся, как в освоении программы, так и в личностном плане, с целью оказания помощи в преодолении выявленных затруднений.

Диагностика позволяет систематизировать и наглядно оформить наши представления о детях, которые у нас занимаются, организовать деятельность с использованием методов, максимально раскрывающих потенциал каждого ребенка. Анализ результатов диагностики позволяет подобрать эффективные способы организации детского коллектива, определить перспективу развития образовательного процесса.

Диагностика решает следующие **задачи**:

- анализирует процесс и результаты развития обучающихся
- анализирует процесс и результаты обучения (объём и глубину обученности, умение использовать накопленные знания, навыки, уровень сформированности основных приемов мышления, владение способами творческой деятельности).

С помощью диагностики педагог выясняет особенности формирования личности детей: их характеры, нравственные чувства, интересы, способности, отношения и др.

В процессе обучения по программе дети приобретают необходимые знания, умения и навыки, которые усложняются последовательно от занятия к занятию.

Виды контроля

Проводится:

- начальный контроль (сентябрь);
- итоговый контроль (май)

Начальный контроль - уровень знаний и умений на начало обучения по адаптированной дополнительной общеразвивающей программе, проводится на вводном занятии. Выявляются стартовые условия (исходный уровень развития), определяются достижения ребенка к этому времени. Учитывается возраст и индивидуальные возможности (способности) ребенка.

Итоговый - осуществляется в конце учебного года. Дети делают задания на определённую тему. По результатам данной диагностики оценивается степень решения педагогом поставленных задач и определяются перспективы дальнейшего проектирования педагогического процесса с учетом новых задач.

Формы подведения итогов реализации программы

- контрольное занятие (подведение итогов);

- коллективная творческая работа (испечь пирог, накрыть стол, пригласить гостей);
- тестовое задание.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Тестовое задание на начало учебного года.

Цель - выявить имеющиеся знания у учащихся.

Пример тестового задания:

1. Выбери правильный ответ.

Рациональное питание заключается:

- в употреблении овощей и фруктов;
- в питании людей с учетом их возраста, характера труда, пола;
- в приеме как можно большего количества пищи;

2. Выбери верную последовательность мытья посуды, поставь номера:

- А) кастрюли, сковородки;
- Б) чайная посуда;
- В) вилки, ножи, ложки;
- Г) стеклянная посуда;
- Д) тарелки

1 ДАБВГ; 2 ГБДАВ; 3 ГБДВА

3 Нарисуй сервировку стола к завтраку:



4. Выбери правильную последовательность заваривания чая:

- А) засыпать заварку
- Б) залить наполовину кипятком
- В) ополоснуть чайник кипятком
- Г) долить до полного объема чайника

Д) дать настояться 3-5 минут

1 ДБАВГ 2 ВАБГД 3 ВАБДГ

5. Выбери правильный ответ:

Бутерброды бывают:

- А) простые, сложные, открытые, закрытые;
- Б) свежие и старые;
- В) вкусные и невкусные.

6. Сервировка стола- это:

- А) правила приема пищи
- Б) подготовка стола к приему пищи
- В) правила поведения за столом.

7. Выбери правильный ответ.

Что не используют для приготовления салатов?

- А) майонез и перец
- Б) мука и дрожжи
- В) уксус и соль

8. Выбери правильный ответ.

Для приготовления винегрета овощи нарезают:

- А) кружочками
- Б) кубиками
- В) брусочками

9. Выбери правильные утверждения:

- А) свою комнату нужно убирать по просьбе взрослых
- Б) играй с младшими братьями и сестрами
- В) выноси мусор, когда попросят
- Г) за домашними животными убирает тот, кто их завел

10. Выбери правильный ответ.

Какие слова говорят при встрече?

- А) добрый день, до встречи, прощайте
- Б) здравствуйте, добрый день, рад познакомиться
- В) всего доброго

Тестовое задание на конец учебного года.

Цель- измерить уровень усвоения знаний.

Пример итогового теста

1 . Выбери правильный ответ.

Кашу можно сварить:

- А) на молоке
- Б) на воде
- В) на любом из перечисленного

2 . Как называется измельченное в мясорубке мясо?

- А) филе
- Б) фарш
- В) не знаю

3 . Как называется уборка, когда выполняют мытье полов, уход за цветами, обтирание пыли?

- А) ежедневная
- Б) еженедельная
- В) сезонная

4 . Соотнеси вид пола с уходом за ним.

Напольное покрытие		Уход за полом
линолеум	А	Моют теплой водой с моющим средством, можно с хозяйственным мылом
Керамическая плитка	Б	Протирают влажной тряпкой, натирают мастикой
Паркетный пол	В	Моют теплой водой с моющим средством, можно добавить 1-2

			чайные ложки уксуса
	Окрашенный дощатый пол	Г	Чистят средством для металлической посуды, но не кислотой

5 . Выбери правильный ответ.

Овощи нужно варить:

- А) в кожуре
- Б) без кожуры
- В) и так, и так

6 . Выбери правильный ответ.

Дрожжевое тесто- это:

- А) тесто на основе дрожжей
- Б) тесто без дрожжей
- В) любое тесто

7 . Выбери правильный ответ.

Нож кладут от тарелки:

- А) слева
- Б) справа
- В) сверху

8 . Выбери правильный ответ.

Что относится к электрооборудованию кухни:

- А) терка
- Б) мясорубка
- В) кухонный комбайн

9 . Выбери правильный ответ.

Меню- это:

- А) сервировка стола
- Б) перечень блюд
- В) цена блюда

10 . Выбери правильный ответ.

Что моют в последнюю очередь?

А) кастрюли, сковородки

Б) тарелки

В) вилки, ножи, ложки.

Методическое обеспечение программы

Средства обучения

Перечень оборудования (инструменты, материалы и приспособления).

№п/п	Наименование имущества	Количество
1	Стол-книжка	1
2	Комод	1
3	Вешалка для одежды	1
4	Полка для обуви	1
5	Диван угловой	1
6	Стол круглый	1
7	Стол журнальный	1
8	Табурет	6
9	Стол учительский	1
10	Доска передвижная	1
11	Интерактивная доска	1
12	Стол обеденный раскладной	1
13	Кухонный уголок(6 предметов)	1
14	Шкаф-купе	1
15	Полка подвесная	2
16	Стенка(3 предмета)	1
17	Плакатница	1
18	Шкаф с глухими дверцами	1
19	Шкаф с открытыми полками	1
20	Проектор	1
21	Парты	9
22	Стул ученический	16
23	Стул учительский	1
24	Домашний кинотеатр « Самсунг»	1
25	Телевизор « Тошиба»	1
26	Ноутбук « Леново»	1
27	Принтер « Самсунг»	1
28	Утюг « Филлипс»	1
29	Хлебопечь « Мулинекс»	1

30	Холодильник	2
31	Пароварка « Филлипс»	1
32	Мультиварка « Рэдмонд»	1
33	Весы бытовые « Тефаль»	1
34	СВЧ-печь	1
35	Соковыжималка « Бош»	1
36	Мясорубка « Зелмер»	1
37	Электроплита « Де-люкс»	1
38	Вытяжка	1
39	Чайник « Бош»	1
40	Бутербродница	1
41	Кухонный комбайн	1
42	Стиральная машина « Атлант»	1
43	Посудомоечная машина	2
44	Блендер	1
45	Самовар электрический « Добрыня»	1
46	Самовар электрический	1
47	Гладильная доска	2
48	Сушилка для белья	1
49	Посуда для свч	4
50	Кружка стекло	12
51	Вилка нержавеющей	12
52	Ложка столовая нержавеющей	12
53	Ложка чайная нержавеющей	12
54	Набор посуды « Витесс»	1
55	Набор посуды « Модерн»	1
56	Сковорода чугунная	2
57	Сковорода со съёмной ручкой	1
58	Доска деревянная	3
59	Тарелка обеденная глубокая	12
60	Тарелка мелкая	24
61	Поднос белый под посуду	1
62	Поднос голубой	2
63	Картина декоративная	2
64	Держатель для ножей	1
65	Дуршлаг	1
66	Подставка для ложек (нержавеяка)	1
67	Противень 20x30	1
68	Противень 27x35	1
69	Салфетница	2
70	Солонка	1
71	Таз пластмассовый белый	1
72	Таз круглый	2
73	Терка нержавеющей	1

74	Набор посуды «Таллер» 3 предмета	1
75	Карниз для штор	5
76	Жарочный электрический аппарат	1
77	Печь хлебопекарная	1
78	Электрическая плита	1

Перечень технических средств обучения

Наименование технических средств обучения	Количество
Ноутбук	1 шт.
Интерактивная панель	1 шт.
Телевизор	1 шт.
Домашний кинотеатр	1 шт

Перечень учебно – методических материалов

Учебная литература

№	Автор	Название	Изд - во	Год издания	Кол-во экз.
1	В.П. Субчева	Социально-бытовая ориентировка 5 класс	Владос	2013	7
2	В.П. Субчева	Социально-бытовая ориентировка 6 класс	Владос	2013	6
3	В.П. Субчева	Социально-бытовая ориентировка 7 класс	Владос	2013	6
4	В.П. Субчева	Социально-бытовая ориентировка 8 класс	Владос	2013	6
		Социально-			

5	В.П. Субчеваё	бытовая ориентировка 9 класс	Владос	2013	7
----------	----------------------	-------------------------------------	---------------	-------------	----------

3. Методическая литература

№	Автор	Название	Изд - во	Год издания	Кол-во экз.
1	С.П. Дерябина	Социально-бытовая ориентировка Контрольно-измерительные материалы с 5 по 9 классы	Учитель	2014	1
2	Л.А. Бабушкина, М.В. Ковтонюк, З.А. Стульнева.	Социально-бытовая ориентировка Поурочные планы по программе В.В. Воронковой, С.А. Казаковой. 5 класс.	Учитель	2014	1

4. Справочная литература

№	Автор	Название	Изд - во	Год издания	Кол-во экз.
1	Т.В. Цеткова	Закон об образовании в Российской Федерации	Творческий центр Сфера	2013	1

5. Подписки, книги для внеклассного чтения и внеклассной работы

№	Автор	Название	Изд - во	Год издания	Кол-во экз.
1	Аникеева Л.Ш.	Педиатрия	Эксмо	2013	1
2	Сазонов Д.	Настольная книга современных мальчишек	Эксмо	2013	1

6. Таблицы

№	Класс	Название	Кол-во экз.
		Первичная обработка продуктов	1
		Форма нарезки продуктов	1
		Приемы тепловой обработки продуктов	1
		Соотношение меры и массы некоторых продуктов	1
		Схема приготовления мясного бульона	1
		Схема приготовления заправочного супа	1
		Схема приготовления мясных котлет	1
		Схема приготовления отварной и жареной рыбы	1
		Схема приготовления сырников	1
		Схема приготовления омлета	1
		Схема приготовления каш	1
		Схема приготовления дрожжевого теста	1
		Схема приготовления песочного теста	1
		Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.	1
		Схема приготовления винегрета	1
		Организация рабочего места и правила техники безопасности	1
		Хранение продуктов	1
		Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества	1
		Столовая посуда	1
		Правила поведения за столом	1

7. CD-диски

№	Класс	Название	Кол-во экз.
		В ожидании айста	1
		Игры и игрушки	1

	Расти здоровым малыш	1
	От рождения до года	1

Список использованной литературы.

1. « Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида», Воронкова В.В., Перова М.Н., Евтушенко И.В.
2. « Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида», Гладкая В.В.
3. « Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида», Девяткова Т.А., Кочетова А.М., Щербакова А.М.
4. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида».
5. « Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида: пособие для учителя/ В.В. Воронкова, С. А. Казакова. Учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.
6. « 700 любимых блюд по- домашнему/ Вера Алямовская.
7. « Десерты»/ Составитель И. Смирнова.
8. « Технология приготовления пищи:
9. « Готовим в духовке»/ Сост. Т.В.Коваль.
- 10.« Ваш четвероногий питомец» под редакцией Т. Карпенко.
- 11.« Евроремонт квартиры и дома» сост. В.Н. Мосякин.
- 12.« Педиатрия: полный справочник для родителей/ Л.Ш. Аникеева.
- 13.Энциклопедия современной девушки « Только девочки».
14. Главная книга Супердевушки. Энциклопедия красоты и успеха/ Рената Бардина.
15. Книга для настоящих девочек/ под ред. Е.М.Иванова
16. Настольная гнига современных мальчишек./ под ред. Т Суворовой.
17. Мальчики! Книга для вас. / Виолетта Бабич.
- 18.« Счастливый подросток», Хухлаева О.В., Кирилина Т. Ю., Федорова О.В.
- 19.« Формирование здорового образа жизни у младших школьников», Захарова Т.Н., Суровикина Т. Н.

