

Министерство образования и науки Самарской области
Юго-Западное управление министерства образования и науки Самарской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области «Реабилитационная школа-интернат «Восхождение» для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Чапаевск».

«Утверждаю»

Директор

ГБОУ «Реабилитационная школа-интернат

«Восхождение» г.о. Чапаевск»

_____ Н.А. Калабекова

Приказ № 251/1 о/д от 30.08.2023 г.

Программа принята на основании решения
педагогического совета №1 от 30.08.2023г

Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Школа домоводства»

Возраст обучающихся: 10-14 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель программы:

Курганова Надежда Александровна,
педагог дополнительного образования.

Чапаевск,
2023

Краткая аннотация

Проблема социализации учащихся (подростков) с ОВЗ является наиболее значимой в процессе их образования. Практическая направленность адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы социально-гуманитарной направленности «Школа домоводства» ориентированна на индивидуально-типологические особенности каждого учащегося. В основу занятий положен интегративный подход, который предполагает освоение учащимися системы жизненно необходимых практических навыков и умений, обеспечивающих адекватное проживание в социуме.

Пояснительная записка

Общие положения

Согласно приоритетным направлениям развития образовательной системы РФ, востребованными являются те дополнительные общеобразовательные программы, которые дают возможность обучающимся проявить себя в социально значимой собственной практической деятельности. Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа домоводства» призвана решить данную задачу и разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Концепция развития дополнительного образования в РФ (утверждена распоряжением Правительства РФ от 04. 09.2014 № 1726-Р)
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р)
- Приказ Министерства просвещения России от 9.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Приказ министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 г. № 262-од «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Самарской области на основе сертификата персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, обучающихся по дополнительным общеобразовательным программам».
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ, направленных письмом Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242.
- «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных программ» (Приложение к письму министерства образования и науки Самарской области 03.09.2015 № МО -16-09-01/826-ТУ)
- Методические рекомендации по разработке и оформлению модульных дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ, включенных в систему ПФДО (разработанные ГБОУ ДО СО «Самарский Дворец детского и юношеского творчества», Региональным модельным центром дополнительного образования детей в Самарской области).

С давних времён в народе говорят: «Дом вести – не лапти плести». Верно, непростое это дело. Кому из нас не хочется, чтобы дом наш был уютным и красивым. А ведь существует целая наука о том, как вести дом – домоводство. Данная программа включает в себя модули «Рукоделие», «Кулинария», «Ведение домашнего хозяйства» которые помогут детям освоить эту науку.

Актуальность

Одной из актуальных общественных проблем в России является ситуация детей и подростков с умственной отсталостью и задержкой психического развития. Как правило, такие дети не могут получить даже необходимых первоначальных навыков ведения домашнего хозяйства, самообслуживания и самообеспечения. Данная программа способствует подготовке воспитанников к самостоятельной жизни, самообслуживанию и труду, воспитывает эстетический вкус, формирует у детей навыки финансовой грамотности и ведения семейного бюджета.

Таким образом, существует реальная социальная проблема, которая заключается в противоречии между отсутствием у детей с ОВЗ навыков самообслуживания и их жизненной необходимостью.

Новизна данной программы заключается в том, что по форме организации образовательного процесса она является модульной. «Рукоделие», «Кулинария», «Ведение домашнего хозяйства»

Цели и задачи программы

Целью данной программы является создание условий для развития личности обучающихся, их социализации через формирование необходимых бытовых умений и навыков.

Для реализации поставленной цели программы решаются следующие задачи:

Обучающие:

- формирование основ ЗУН в области декоративно-прикладного творчества;
- формирование основ этикета;
- формирование основ ведения домашнего хозяйства.

Развивающие:

- развитие творческих способностей, эстетического вкуса;
- развитие умения адаптироваться к действительности, умение предвидеть результаты своей работы, самостоятельности в

преодолении трудностей;

- развитие коммуникативных способностей, навыков бесконфликтного общения;

Воспитательные:

- формирование духовно-нравственной сферы личности;
- формирование установок на здоровый образ жизни;
- воспитание бережного отношения к историческому и культурному наследию народов России.

Формы и режим занятий

Занятия проводятся 3 часа в неделю в соответствии с расписанием (108 часов в год).

Количество учащихся в группе не менее 15 человек. Форма организации занятий групповая. При этом меняются и совершенствуются методы и формы педагогического взаимодействия с учётом возраста занимающихся в группе детей.

Основной формой организации работы являются:

- практическая работа;
- самостоятельная работа;
- итоговое занятие.

Помимо основной формы занятий, обучающиеся участвуют в выставках, конкурсах, чаепитиях, посещают выставки народно-прикладного творчества, музеи.

Отличительная особенность программы. В связи с тем, что для обучающегося с ОВЗ (задержкой психического развития и умственной отсталостью) характерна слабость процессов возбуждения и торможения, замедленное формирование условных связей, затруднено его включение в учебный процесс. Нарушен объем и темп восприятия, недостаточная его дифференцировка, мыслительные операции обладают целым рядом своеобразных черт, проявляющихся в трудностях установления отношений

между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия, слабость обобщения, трудности понимания смысла явления или факта. Для обучающихся присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью имеют целый ряд специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с ОВЗ проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Внимание отличается сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания.

В соответствии с вышеперечисленной характеристикой, дети данной категории имеют особые образовательные потребности:

- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в

процессе образования;

- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- специальное обучение способам усвоения общественного опыта — умений действовать совместно с взрослым, по показу, подражанию по словесной инструкции;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

Ожидаемые результаты

Обучающие:

- сформированы основы ЗУН в области декоративно-прикладного творчества;
- сформированы основы этикета;
- сформированы основы ведения домашнего хозяйства.

Личностные:

- развиты творческие способности, эстетический вкус;
- развито умение адаптироваться к действительности, умение предвидеть результаты своей работы, самостоятельности в преодолении трудностей;
- сформирована духовно-нравственная сфера личности;
- сформированы установки на здоровый образ жизни;
- сформировано бережное отношения к историческому и культурному наследию народов России.

Метапредметные результаты:

познавательные универсальные учебные действия (УУД):

- выполнение инструкций, несложных алгоритмов при решении учебных задач;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

регулятивные УУД:

- планирование последовательности практических действий для реализации поставленной задачи;
- оценка результата деятельности;
- самоконтроль и ответственность за свои поступки;

коммуникативные УУД:

- умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание;
- умение договариваться, приходить к общему решению в совместной деятельности.

Критерии и способы определения результативности.

Критерии оценки результатов обучения распределены по степени выраженности знаний и приобретенных умений обучающегося по уровням:

низкий уровень — ребёнок имеет неясные, расплывчатые представления о предмете, в практических действиях допускает много ошибок, нуждается в постоянной опеке;

средний уровень — запас знаний ребёнка близок к содержанию программы, допускаются незначительные ошибки в практической (репродуктивной) деятельности;

высокий уровень — ребёнок имеет полное четкое представление о предмете, безошибочно выполняет практические действия, самостоятелен;

очень высокий уровень — знания гибко переносятся и применяются в новых условиях.

Способы отслеживания результативности: педагогическое наблюдение; педагогический анализ результатов анкетирования,

тестирования, выполнения обучающимися диагностических заданий, участия в мероприятиях (конкурсах, викторинах, выставки).

Формы подведения итогов реализации программы

Продуктивные формы: выставки, конкурсы, викторины.

Документальные формы: карты оценки результатов освоения программы, дневники педагогических наблюдений.

Учебный план

№ п/п	Наименование модуля	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1	Рукоделие	6	30	36
2	Кулинария	20	37	57
3	Семья и домашнее хозяйство	7	8	15
	ИТОГО	33	75	108

Модуль 1 «Рукоделие».

Раньше термин «рукоделие» использовался преимущественно для женского труда. Сегодня рукоделие - это занимательный отдых, способ расслабиться, отвлечься и реализовать свой творческий потенциал. Кроме того, рукоделие способствует развитию мелкой моторики и воспитанию таких качеств, как терпение, внимание, усидчивость любовь к труду. Изучение предмета формирует и развивает эстетический вкус у ребёнка. В данном разделе обучающиеся освоят навыки не только декоративно-прикладного творчества, а также навыки самообслуживания (пришивание пуговиц, заплатки, штопка и тд).

Цель: формирование и развитие творческих способностей обучающихся средствами декоративно-прикладного творчества, навыков самообслуживания.

Задачи:

- обучить правилам безопасной работы с простейшими ручными инструментами и приспособлениями для рукоделия;

- обучить основам различных техник вышивания;
- обучить основам вязания крючком;
- обучить простейшим способам самообслуживания.

Учебно-тематический план модуля «Рукоделие»

№ п/ п	Наименование тем	Количество часов		
		Теори я	Практи ка	Всег о
1. Вводное занятие				
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1		1
2	Шитьё	2	10	12
3	Вышивка	1	10	11
4	Вязание крючком	1	9	10
7	Итоговое занятие	1	1	2
Итого		6	30	36

Содержание программного материала. Тема

1. Вводное занятие.

Теория. Знакомство педагога с детьми и детей друг с другом. Правила поведения в группе, знакомство с содержанием и структурой занятий. Рабочий инструментарий на занятиях, инструктаж по ТБ.

Практика. Игры на знакомство и сплочение детского коллектива «Назови себя», «Я люблю...»

Тема 2. Шитьё.

Теория. Шитьё — это одно из самых древних ремесел. Люди издавна создавали одежду, да и не только ее. Шитьё — это процесс создания изделий с помощью материала (кожа, ткань, мех) и иглы с нитками.

Практика. Подушечки для кукол; закладки для учебников; мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, подгиб одежды, штопка одежды, различные виды стежков, шитье прихваток для кухни)

Тема 3. Вышивка.

Теория. Инструменты и материалы для вышивки (пяльцы, канва, виды игл, виды ниток, нитки «Мулине»). Виды стежков: «вперёд иголку,

пепельный стежок, стежок через край, потаённый стежок, обмёточный стежок, стежок за иглу». Техники вышивания: гладь, крестик, бисером. Понятие сложной цветной гаммы. Теория цвета (тёплые и холодные тона).

Практика. Шов цепочкой (или тамбурный), владимирский шов (гладью), полный крест, алмазная вышивка, вышивка лентами, вышивка на картоне (рисунок на выбор учащегося).

Тема 4. Вязание крючком.

Теория. При вязании крючком используют пряжу из шерсти, льна, шёлка, хлопчатобумажных или синтетических ниток. Материалы выбирают в зависимости от того, какую вещь предусмотрено вязать.

Инструменты для вязания крючком:

1, 2, 3, 4, 5 - вязальные крючки №1,5

6 – Крючки для разметки петель

7 – Универсальные ножницы

8 – Обрезчик нитей

9 – Тонкие вышивальные ножницы

10 – Метрическая лента

11 – Держатель клубка

12 – Булавки

Практика: Выполнение простых приёмов вязания: цепочки из воздушных петель, столбиков без накидов, полустолбиков, столбиков с одним, двумя и более накидами, вязание полотна. Вязание шарфа.

Тема 7. Итоговое занятие.

Практика. Конкурс-выставка «Путешествие по стране Рукоделия».

Модуль 2. «Кулинария».

Кулинария - это искусство приготовления пищи. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки

приёмов приготовления.

Данный модуль программы рассчитан на тех, кто делает первые шаги в кулинарии. Дети научатся ориентироваться в многообразии продуктов, узнают, как правильно сервировать праздничный стол и стать гостеприимными хозяевами.

Цель: содействие развитию деятельной компетенции у детей через ознакомление с основами кулинарии.

Задачи:

- научить приготовлению простейших блюд;
- привить обще трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- познакомить с правилами кулинарного этикета;
- обучить приёмам эстетичной подачи готовых блюд.

Учебно-тематический план модуля «Кулинария»

№ п/ п	Наименование тем	Количество часов		
		Теори я	Практи ка	Всег о
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. История возникновения кулинарии. Правила поведения за столом. Сервировка стола	1	1	2
2	Физиология питания	2	2	4
3	Санитария и гигиена на кухне	2	1	3
4	Бутерброды и горячие напитки	4	6	10
5	Блюда из овощей и фруктов	3	6	9
6	Холодные закуски	2	4	6
7	Супы	1	2	3
8	Картофельные блюда	1	6	7
9	Домашние заготовки	1	3	4
10	Праздничная кулинария	2	5	7
11	Итоговое занятие	1	1	2
	Итого	20	37	57

Содержание программного материала.

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. История возникновения кулинарии. Правила поведения за столом. Сервировка стола.

Теория. Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.

Практика. Сервировка стола с учётом заявленного меню. Отработка на практике правил поведения за столом. Игра «Вежливые слова», «Кто больше назовет блюд русской кухни».

Тема 2. Физиология питания.

Теория. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практика. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Санитария и гигиена на кухне.

Теория. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Практика. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.

Теория. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Практика. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе).

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов.

Теория. Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Практика. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Тема 6. Холодные закуски.

Теория. Разнообразие вариантов приготовления закусок

Практика. Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.

Тема 7. Супы.

Теория Пищевая ценность. Правила приготовления бульонов. Виды бульонов.

Практика. Приготовление супа на мясном бульоне, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений приготовленного блюда. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема 8 . Картофельные блюда

Теория. Характеристика картофеля как пищевого продукта, Значение овощей в питании. Свойства витамина С, требования сохранения его при жарении, варении, тушении, запекании картофеля. Первичная и тепловая обработка картофеля. Блюда из картофеля. Оформление блюд овощами.

Практика. Первичная обработка картофеля, нарезка, жаренье, отваривание, тушение, запекание картофеля, оформление блюд из него. Приготовление обеда, сервировка обеденного стола, снятие пробы – определение вкусовых качеств и анализ допущенных отклонений. Мытье посуды, уборка помещения кухни.

Тема 9. Домашние заготовки

Теория. Хранение, сушка, заморозка, соление, консервирование овощей и фруктов.

Практика. Варим варенье из яблок. Квашение капусты. Консервирование томатов.

Тема 10. Праздничная кулинария

Теория. Подготовка к празднику, праздничное меню, украшение дома; Беседа «Что такое гостеприимство?» Правила приема гостей, почему говорят: «В гостях

хорошо, а дома лучше»?).

Практика. Продукты для праздника их расчётная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничное тесто (пироги, печенье).

Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы).

Тема 11. Итоговое занятие.

Практика. Демонстрация умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, викторина, праздничный чай.

Модуль 3. «Семья и домашнее хозяйство».

В данном модуле обучающиеся познакомятся с понятиями «семья», «семейные праздники». Познакомятся с основными статьями доходов и расходов семьи.

Цель: сформировать понятиями семейное хозяйство, потребности, семейный труд, экономика, основные статьи доходов и расходов семьи, особенностями распределения обязанностей в семье; объяснить необходимость рачительного ведения хозяйства, правила хозяйствования.

Задачи:

- Рассмотреть понятие «семейный бюджет» и источники его формирования;
- дать первоначальные навыки планирования семейного бюджета; выявить с учащимися резервы экономии в семье.
- развивать коммуникативные умения и навыки;
- способствовать применению знаний экономической культуры в современной жизни. Формировать бережное отношение к семейному и личному бюджету, предприимчивость.

Учебно-тематический план модуля «Семья и домашнее хозяйство».

№ п/ п	Наименование тем	Количество часов		
		Теори я	Практи ка	Всег о
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1	0	1
2	Семья. Семейные традиции. Семейный отдых.	2	3	5
3	Семейный бюджет	1	2	3
4	Покупки. Планирование покупок.	1	1	2
5	Уход за домом	1	2	3
5	Итоговое занятие	1	0	1
	Итого	7	8	15

Содержание программного материала.

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.

Тема 2. Семья. Семейные традиции. Семейный отдых.

Теория. Беседа о семье, ее значении для каждого члена семьи, анкета о семье, рисунок «Идеальная семья». Беседа о традициях в семье, их значении.

Практика. Игра по станциям «День семьи». «Семейное» чаепитие. Игра «А у нас...». Обсуждение возможных вариантов проведения семейного отдыха.

Тема 3. Семейный бюджет.

Теория. Бюджет семьи. Доходы. Расходы. Коммунальные платежи.

Практика. Составление бюджета семьи.

Тема 4. Покупки. Планирование покупок.

Теория. Покупки. Планирование покупок, выбор места покупок, ориентация в расположении магазина, кассы, выбор необходимого размера (одежды, обуви).

Практика. Экскурсия в магазин. Знакомство с продуктовыми и продовольственными товарами. Способами покупки.

Тема 5. Уход за домом.

Теория. Чистота – залог здоровья.

Практика. Уборка жилья, стирка, глажение. Особенности стирки белья ручным, машинным способом, правила пользования моющими средствами.

Тема 6. Итоговое занятие.

Теория. Опрос.

Методическое обеспечение

Учебно-методический комплекс программы:

- разработки педагога для обеспечения образовательного процесса: планы, конспекты, сборники упражнений и др.;
- разработки педагога для проведения занятий: наглядный материал, образцы работ, шаблоны, трафареты и др.;
- разработка методических рекомендаций, памяток, инструкций и др.;
- методическая литература;
- диагностические материалы.

В процессе обучения по программе используются различные *методы и приемы:*

- метод объяснительно-иллюстративный (рассматривание иллюстраций, наглядных пособий);
- словесный (беседа, диалог, использование художественного слова, указания, пояснения);
- практический (самостоятельное выполнение детьми творческих работ);
- эвристический (развитие находчивости и активности);
- частично-поисковый; проблемно-мотивационный (стимулирует активность детей за счет включения проблемной ситуации в ход занятия);
- репродуктивный метод;

- мотивационный (убеждение, поощрение);
- обучающий (показ способов действий)

Основными принципами, на которые опирается программа, являются принципы психологической поддержки и индивидуального подхода.

Материально - техническое обеспечение

1. Кабинет: 8 парт, 16 стульев, учебная доска, проектор, экран, ноутбук.
2. Электрическая плита, холодильник.
3. Набор мебели кухонной: шкафы навесные и посудные, мебельная стенка, столовые столы, полумягкие стулья.
4. Наборы столовой и кухонной посуды, столовые приборы, сервизы: чайный.
5. Библиотечка со специальной коррекционной, учебной, методической литературой
6. Раздаточные и дидактические материалы для уроков: игрушки, муляжи.
7. Инструменты для вязания крючком:
 - №1, 2, 3, 4, 5 - вязальные крючки
 - Метрическая лента
 - Булавки
 - Наборы нитей, пряжи.
8. Наборы для вышивания бисером, крестом.

Кадровое обеспечение

Педагогический работник, имеющий образование в области технологии и трудового обучения, работающий с детьми с ОВЗ (курсовая подготовка).

Список литературы

1. Вместе к самостоятельной жизни: Опыт работы Центра лечебной педагогики и дифференцированного обучения Псковской области / Е.А.Виноградова, Е.А.Зуева, А.Г.Нестерова, А.М.Царев; под ред.А.М.Царева. – Псков: ПОИПКРО, 2018. -161 с.
2. Социально-бытовая ориентировка: Дидактический материал для

работы с детьми по формированию бытовой компетенции для 1 дополнительного и 1 классов общеобразовательных организаций, реализующих ФГОС НОО ОВЗ /Е.С. Лыкова- Унковская. — М.: Издательство ВЛАДОС, 2018. — 44 кар.: ил.

3. Японское искусство оригами. 35 моделей с 1000-летней историей. — Эксмо, 2021г.
4. Макарова Т.Е. «Творческое развитие личности воспитанника и педагогическое диагностирование его уровня в детском образовательном учреждении». Самара, 2018.
5. Студия декоративно-прикладного творчества: программ, организация работы, рекомендации/ авт-сост. Л.В. Горнова и др. — Волгоград: Учитель, 2018
6. Домашнее рукоделие: подарки и поделки своими руками, — М.: АСТ, 2017.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
2. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи.
3. https://mir-knig.com/read_194749-1 Полная энциклопедия этикета.