

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

Принята на заседании педагогического  
совета  
от «25» июня 2025

Протокол № 14 от 25.06.2025

Утверждаю  
Директор ГБОУ «Реабилитационная школа-  
интернат «Восхождение» г.о. Чапаевск  
\_\_\_\_\_ Калабекова Н.А.  
Приказ №108/2 от «26» июня 2025г.

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

Возраст обучающихся: 9-14 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель программы:

Курганова Надежда Александровна,  
педагог дополнительного образования.

Чапаевск,

2025

## **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», «Семья и домашнее хозяйство» 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. Программа состоит из 3 модулей: «Рукоделие», «Кулинария», «Семья и домашнее хозяйство».

### **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.

**Возраст детей, участвующих в реализации программы: 9-14 лет**

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

| №<br>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         |
|          | <b>ИТОГО</b>               | 33               | 75       | <b>108</b> |

### 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 осваивают 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»

| №<br>п/<br>п       | Наименование тем                   | Количество часов |              |           |
|--------------------|------------------------------------|------------------|--------------|-----------|
|                    |                                    | Теори<br>я       | Практи<br>ка | Всег<br>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»

| №<br>п/<br>п | Наименование тем                                                                                                  | Количество часов |              |       |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------|
|              |                                                                                                                   | Теори<br>я       | Практи<br>ка | Всего |
| 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         |
|    | <b>Итого</b>          | <b>20</b> | <b>37</b> | <b>57</b> |

### **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 размолла 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 свежемороженых 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».

| №<br>п/<br>п | Наименование тем                          | Количество часов |              |           |
|--------------|-------------------------------------------|------------------|--------------|-----------|
|              |                                           | Теори<br>я       | Практи<br>ка | Всего     |
| 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         |
|              | <b>Итого</b>                              | <b>7</b>         | <b>8</b>     | <b>15</b> |

### **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. Способы 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](https://mir-knig.com/read_194749-1) Полная энциклопедия этикета.