## C:\Users\Сотрудник\Desktop\1.jpeg

## Программа учебного курса «Младший обслуживающий персонал»

## для обучающихся 8 класса

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 **Нормативное обеспечение**

- Федеральный закон от 29.12.12г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 г. № 124–ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ».

- Конвенция о правах ребенка.

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. №189. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.

**Цели и задачи программы**

**Цель:**  формирование социально-трудовых знаний, умений и навыков у обучающихся на основе освоения модуля технологии «Младший обслуживающий персонал (кухонный рабочий)» в соответствии с их индивидуальными психофизическими возможностями здоровья.

**Задачи:**

1.​ Формировать у обучающихся знания, трудовые умения и навыки, необходимые для трудовой деятельности по профилю «Кухонный рабочий» в соответствии с их индивидуальными психофизическими возможностями здоровья.

2.​ Готовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, оказывать содействие процессу  профессионального и личностного самоопределения.

3.​ Изучать динамическую структуру личности обучающегося с целью осуществления коррекционного воздействия на ее развитие и определения наиболее подходящей сферы трудовой деятельности.

**Основные компетенции**

**по модулю технологии «Младший обслуживающий персонал (кухонный рабочий)»**

Соотношение компонентов  жизненной компетенции и академического отражает специфику разработки данной программы. «Академический» компонент дает возможность понимать сущность своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения. Формирование жизненной компетенции обеспечивает возможность работать в малой группе, бригаде, получение знаний о правилах поведения и взаимоотношений в обществе, развитие умения устанавливать хорошие взаимоотношения в коллективе. Развитие компетенций происходит с учетом БУД и практических занятий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенция | Сфера проявления компетенции | Виды деятельности в составе компетенции |
| **здоровьесберегающая** | сфера здорового образа жизни | сформированность основных установок на ведение ЗОЖ. Четкое представление плана сохранения и развития собственного здоровья и здоровья окружающих |
| **коммуникативная** | сфера общения | владение устным и письменным общением |
| **информационная** | сфера информации | владение новыми технологиями, способность оценивать информацию |
| **учебно-познавательная** | сфера науки, искусства | способность учиться всю жизнь, владение знаниями, умениями и навыками |
| **Компетенция профессионального самоопределения** | сфера профориентации и допрофессионального образования | определение собственных интересов в профессиональной деятельности.   Ценностное отношение к труду и его результатам. Умение проектировать собственную жизненную программу, готовность к ее реализации |

**Концепция программы**

Рабочая программа призвана подготовить обучающихся, воспитанников к активной самостоятельной социальной и трудовой жизни, производственным отношениям, профессиональному самоопределению и последующему овладению профессией «Кухонный рабочий».

**Место и роль предмета в обучении**

**Трудовое обучение (технология)** - важная составляющая часть всего учебно-воспитательного процесса, поэтому обучение обучающихся, воспитанников по модулю Младший обслуживающий персонал (кухонный рабочий) необходимо рассматривать в неразрывной связи с общеобразовательной подготовкой, с учетом индивидуальных психофизических особенностей и возможностей здоровья, ближайшего социального окружения обучающихся и стратегией жизнедеятельности.

**Планируемые результаты освоения курса.**

 Учащиеся, освоившие материал:

 – имеют представление о различных видах посуды, моющих и дезинфицирующих средствах, правилах составления растворов, о бытовой технике, приборах, инвентаре и таре различного назначения;

– знают используемые приспособления, материалы и средства, владеют правилами безопасной работы с ними;

 – имеют представление о способах и правилах мытья посуды вручную и на посудомоечной машине, о последующей её сушке;

– знают и выполняют правила личной гигиены и техники безопасности;

– выполняют подготовительные работы при мойке посуды (убирать со стола, очищать посуду от остатков пищи и т.д.);

 – умеют (после ориентировки в задании) подобрать спецодежду, материалы и инструменты в зависимости от предстоящей работы;

– организуют своё рабочее место, содержат его в чистоте;

 – знают об основных этапах деятельности: предварительном анализе и планировании работы; её выполнении по заранее составленному плану; самоконтролю и оценке;

– анализируют образец деятельности (изделия), составляют план её выполнения, выполняют действия в соответствии с планом, соблюдая при этом правила безопасной работы, осуществляя контроль и корректировку, оценивая ход и результат деятельности;

– умеют сервировать столы к завтраку, обеду и ужину (устанавливать на столы салфеточницы, раскладывать приборы и др.);

 – умеют вручную и в посудомоечной машине мыть посуду, приборы, подносы, инвентарь, используя при этом необходимые моющие и дезинфицирующие средства.

**Система оценки достижения обучающихся.**

Для контроля и оценки знаний и умений по предмету используются индивидуальная и фронтальная устные проверки, письменные проверочные работы, которые не требуют развернутого ответа с большой затратой времени, а также самостоятельные практические работы с использованием технологического оборудования.

Тестовые задания – данная форма проверки, направленная на установление уровня сформированности умения использовать свои знания в нестандартных учебных ситуациях. Тестовые задания предполагают поиск ошибки, выбор ответа, продолжение или исправление высказывания и др. С целью контроля знаний используются также индивидуальные карточки - задания: обучающиеся заполняют таблицы, рисуют или дополняют схемы. Эти задания целесообразно строить как дифференцированные, что позволит проверить и учесть в дальнейшей работе индивидуальный темп продвижения обучающихся.

Текущей аттестации подлежат обучающиеся всех классов. Форму текущей аттестации определяет учитель с учетом контин​гента обучающихся, содержания учебного материала и ис​пользуемых им образовательных технологий. Избранная форма текущей аттестации указывается в календарно-тема​тическом планировании учебной программы.

Письменные самостоятельные, контрольные и другие виды работ обучающихся оцениваются по 5-ти балльной системе.

**Учебно- тематический план**

**8 класс (2часа в неделю)**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы, темы занятий | Кол-во часов |
| **Раздел 1.Введение-1ч.** |  |
| 1.Правила внутреннего распорядка на занятиях. Задачи на новый учебный год. | 1 |
| **Раздел 2. Профессия «Мойщик посуды»-2ч.** |  |
| 1.Обязанности мойщика посуды, его рабочее место. | 1 |
| 2.Спецодежда, правила личной гигиены. | 1 |
| **Раздел 3. Сервировка стола к обеду-6 ч.** |  |
| 1.Анализ и планирование работы по сервировке стола к обеду. | 2 |
| 2.Сервировка стола к обеду. | 4 |
| **Раздел 4. Уборка стола после еды.-6ч.** |  |
| 1.Анализ и планирование работы по уборке стола после еды. | 3 |
| 2.Уборка стола после приема пищи. | 3 |
| **Раздел 5. Уход за посудой-13 ч.** |  |
| 1.Виды посуды по материалу изготовления и назначению. | 4 |
| 2.Предметы и моющие средства по уходу за посудой. | 2 |
| 3. Последовательность мытья посуды. Мытье посуды вручную. | 7 |
| **Раздел 6. Уход за кухонным электрооборудованием- 10 ч.** |  |
| 1.Микроволновая печь: назначение, устройство и уход за ней. | 2 |
| 2. Холодильник: назначение, устройство и уход. | 4 |
| 3. Бытовая электроплита: назначение. Устройство и уход. | 4 |
| **Раздел 7. Бытовая посудомоечная машина-12 ч.** |  |
| 1.Виды посудомоечных машин. | 2 |
| 2.Устройство посудомоечной машины и ее эксплуатация. | 3 |
| 3.Моющие средства. Мытье посуды в посудомоечной машине. | 4 |
| 4.Правила ежедневного ухода за посудомоечной машиной. | 3 |
| **Раздел 8.Уборка кухонного помещения-6ч.** |  |
| 1.Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. | 4 |
| 2.Мытье полов. | 2 |
| **Раздел 9. Итоговое повторение за год-12ч.** |  |
| 1.Правила личной гигиены мойщика посуды. Спецодежда, уход за ней. | 2 |
| 2.Сбор посуды и ее мытье в посудомоечной машине. | 4 |
| 3.Уборка кухонного помещения. | 3 |
| 4. Самостоятельная работа. Анализ процесса и результатов работы, оценивание. | 3 |
| Всего часов по программе | 68 |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Раздел 1. Введение (1 ч)** Задачи на новый учебный год. Правила поведения в кабинете и на занятиях. Дежурство по кабинету. Обязанности дежурных.

**Раздел 2. Профессия «Мойщик посуды» (2 ч) Теоретические сведения.** Мойщик посуды: рабочее место, обязанности, личная гигиена, спецодежда. **Практические работы и упражнения.** Подбор спецодежды и резиновых перчаток. Выполнение приёмов личной гигиены. Формируемые умения. Выделять и называть основные зоны моечного отделения, их оборудование. Анализировать рабочее место мойщика посуды: оборудование, инвентарь и приспособления. Пояснять значение профессии «Мойщик посуды». Перечислять обязанности мойщика посуды. Подбирать и правильно одевать спецодежду и резиновые перчатки. Пояснять значение спецодежды. Рассказывать о правилах хранения и ухода за спецодеждой. Выполнять приёмы личной гигиены: стричь ногти, мыть руки, наносить увлажняющий крем; убирать волосы под косынку (колпак), использовать резиновые перчатки. Словарь: мойщик посуды, моечное отделение, посудомоечная машина.

 **Раздел 3. Сервировка стола к обеду (6 ч) Теоретические сведения.** Правила сервировки стола, его эстетическое оформление. Особенности сервировка стола к обеду. Приёмы безопасной подачи пищи. **Практические работы.** Сервировка стола к обеду. Складывание бумажных салфеток различными способами и укладывание их в салфетницу. Разнос пищи по столам. Формируемые умения. Называть правила сервировки стола, выполнять их. Сравнивать сервировку стола к завтраку, обеду и ужину. Пояснять значение эстетического оформления стола, выполнять данную необходимость. Сервировать стол к обеду по составленному плану. Складывать бумажные салфетки и аккуратно укладывать их в салфетницу. Осуществлять приёмы безопасной работы при подаче горячей пищи. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при сервировке стола к обеду. Словарь: сервировка, салфетница, аккуратность.

 **Раздел 4. Уборка стола после еды (6 ч) Теоретические сведения.** Значение уборки стола после еды. Правила сбора грязной посуды со стола, санитарные требования и техника безопасности, правила этикета. **Практические работы.** Сбор грязной посуды. Уборка стола после еды. Формируемые умения. Перечислять и выполнять правила сбора грязной посуды со стола. Выполнять сбор грязной посуды и уборку стола в определённой последовательности: счищать остатки еды в одну тарелку; составлять очищенные тарелки стопкой; уносить посуду на подносе (или тележке) к мойке; сметать крошки со стола метёлочкой или ветошью в совок или пустую тарелку; протирать стол влажной ветошью (периодически споласкивать её и отжимать). Соблюдать правила безопасности при уборке посуды и её транспортировке: аккуратно действовать с хрупкими предметами, не перегружать поднос с посудой, выполнять правила безопасного обращения с тележкой при транспортировке грязной посуды. Словарь: посуда, поднос, тележка, уборка, сметать, вытирать, счищать, отжимать.

**Раздел 5. Уход за посудой (13 ч) Теоретические сведения.** Название и назначение различных видов посуды, материал изготовления. Предметы и средства по уходу за посудой. Порядок очередности мытья посуды. Последовательность мытья посуды вручную, способы сушки. Правила гигиены и техника безопасности во время работы. Меры предосторожности при использовании средств для мытья и чистки посуды. **Практические работы.** Сортировка посуды по назначению и по материалу изготовления. Регулирование воды (горячая, теплая, холодная). Чистка и мытьё посуды, столовых приборов и кухонного инвентаря вручную. Обработка предметов по уходу за посудой после окончания работы (щетки, ершики, тряпки, салфетки, губки). Сушка посуды разными способами. Выполнение правил личной гигиены. Формируемые умения. Классифицировать (сравнивать, называть) виды посуды по назначению и материалу изготовления. Узнавать (различать, называть) столовые приборы и кухонный инвентарь. Выбирать предметы по уходу за посудой. Подбирать (различать, сравнивать) средства по уходу за посудой, обосновывать свой выбор. Организовывать рабочее место мойщика посуды. Внимательно читать инструкцию моющих и чистящих средств по уходу за посудой, правильно применять эти рекомендации. Применять подручные средства (сода пищевая, соль), различные приёмы для лучшей обработки посуды, объяснять свои действия. Осуществлять разные способы сушки посуды. Выполнять обработку предметов по уходу за посудой в соответствии с составленным планом. Соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности во время работы: сохранять удобную и правильную позу, аккуратно обращаться с хрупкими стеклянными и острыми предметами. Обрабатывать предметы по уходу за посудой, убирать рабочее место. Словарь: чистка, мытье вручную, посуда стеклянная.

 **Раздел 6. Уход за кухонным электрооборудованием (10 ч) Теоретические сведения.** Микроволновая печь / холодильник / электроплита: назначение, устройство, правила эксплуатации. Периодичность и порядок мытья микроволновой печи, холодильника, плиты. Предметы и моющие средства по уходу за микроволновой печью, холодильником, плитой. Гигиенические требования и правила безопасности при использовании и уходе за микроволновой печью /холодильником / плитой. **Практические работы и упражнения.** Определение материалов поверхностей для мытья (металл, эмаль, стекло, пластик). Выбор предметов и средств по уходу за кухонным электрооборудованием. Организация рабочего места. Выполнение работ по уходу за электрооборудованием. Формируемые умения. Определять (называть) назначение микроволновой печи (холодильника, электроплиты). Показывать и называть части изучаемого оборудования, материал из которого они сделаны. Включать и выключать холодильник (микроволновую печь, электроплиту). Анализировать степень загрязнённости изучаемого оборудования. Подбирать предметы и моющие средства по уходу за электрооборудованием. Мыть холодильник (микроволновую печь, электроплиту). Соблюдать гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с электрооборудованием. Составлять рассказ о микроволновой печи (холодильнике, электроплите) по плану: название, применение, устройство (части и их назначение), правила эксплуатации, уход, техника безопасности. Словарь: микроволновая печь, муфта, роликовая подставка, вращающийся поднос; холодильник, резиновый уплотнитель, контейнер; электроплита, противень, конфорка.

**Раздел 7. Бытовая посудомоечная машина (12 ч) Теоретические сведения.** Виды посудомоечных машин, их назначение, устройство, правила эксплуатации. Правила ежедневного ухода за посудомоечной машиной. Специальные моющие средства. Техника безопасности. **Практические работы.** Подготовка посудомоечной машины к работе. Загрузка посуды в машину. Мытьё посуды. Чистка посудомоечной машины. Формируемые умения. Различать виды посудомоечных машин. Показывать и называть части, отдельные детали машины: корпус, панель управления, бак, разбрызгиватели, корзины и отсеки для посуды, лоток для столовых приборов, отсеки и контейнеры для моющих и ополаскивающих средств, резиновый уплотнитель, фильтр, дверца, провод электропитания. Готовить посудомоечную машину к работе, называя основные операции и условия их выполнения: 1) очистка посуды от пищи; 2) загрузка посуды в нижний отсек (кастрюли, сковороды, крышки, подносы – надо переворачивать вверх дном; большие предметы надо ставить посередине, а маленькие – по бокам); 3) загрузка стаканов, бокалов и кружек в специальный отсек (вверх дном); 4) установка в отдельный отсек тарелок (под наклоном); 5) установка в верхний отсек хрупких и мелких столовых предметов; 6) загрузка в специальный лоток столовых приборов (ручкой вниз). Называть и выполнять основные операции мойки посуды в машине: 1) налить (засыпать) моющее и ополаскивающее средство; 2) вставить вилку в розетку; 3) проверить, открыт ли кран подачи воды; 4) закрыть посудомоечную машину; 5) выбрать программу мытья; 6) включить машину; 7) подождать пока посуда в машине остынет (минут пять); 8) разгрузить вначале верхний отсек, а затем – нижний. Называть и выполнять основные операции ежедневной чистки посудомоечной машины: 1) отключить машину от электросети; 2) вынуть микрофильтр и очистить его щеткой, сетчатый фильтр промыть проточной водой; 3) протереть внутренние и внешние поверхности машины салфеткой; 4) не закрывать дверцы машины, чтобы она просохла. Составлять рассказ о посудомоечной машине по плану: название, применение, устройство (части и их назначение), правила эксплуатации, уход, техника безопасности. Словарь: посудомоечная машина, фильтр, отсек, разбрызгиватель, ополаскиватель, накипь, жесткость воды.

**Раздел 8. Уборка кухонного помещения (8 ч) Теоретические сведения.** Значение чистоты на кухне. Объекты уборки: кухонная раковина, кафель, пол. Особенности ухода за определенными объектами. Предметы, моющие и чистящие средства. Правила безопасности и гигиены во время работы и использовании моющих и чистящих средств. **Практические работы.** Подбор спецодежды, чистящих и моющих средств. Чистка кухонной раковины. Чистка кафеля. Мытьё полов. Формируемые умения. Анализировать степень загрязнённости кухонного помещения. Планировать последовательность мытья раковины (кафеля, пола) в ходе коллективного обсуждения. Подбирать предметы и моющие средства, пояснять свой выбор. Производить мытьё в соответствии с составленным планом, соблюдая необходимые условия. Аккуратно пользоваться чистящими и моющими средствами в соответствии с инструкцией. Соблюдать гигиенические требования и правила безопасности. Оречевлять и оценивать осуществляемые действия и выполненную работу. Мыть (чистить) уборочный инвентарь, располагать его на места хранения. Словарь: кухонная раковина, кафель, полы, чистка, линолеум, напольная керамическая плитка, швабра.

 **Раздел 9. Итоговое повторение за год (12 ч)** Виды работ. Выполнение основных правил личной гигиены мойщика посуды. Уход за кухонным электрооборудованием. Мытьё посуды в посудомоечной машине, уход за машиной. Уборка кухонного помещения. Самостоятельная работа. По выбору учителя.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КУРСА**

Занятия по реализации программы проводятся в кабинете обслуживающего труда, имеющего учебную зону, кухню и хозяйственную зону. Каждая зона оснащена необходимым оборудованием и инвентарём. В кабинете имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи и огнетушитель, а также стенды по пожарной безопасности, по правилам техники безопасности на занятиях и др. Оборудование, инвентарь, приспособления Мебель: рабочие столы на каждого ученика; шкафы для посуды; шкафы для столового белья; шкафы для спецодежды; шкафы для моющих и чистящих средств; обеденный стол; стулья. Оборудование, кухонный инвентарь и посуда: 1) холодильник, плита электрическая, микроволновая печь, раковина 3-х секционная, миксер, овощерезка механическая, соковыжималка, весы настольные, самовар электрический, ломтерезка, электрочайник, утюг электрический, гладильная доска; 2) формы кондитерские, доски разделочные, скалки, сито, рыбочистки, тёрки, венчик, толкушка; 3) ведра эмалиро- – 30 – ванные, бак эмалированный, набор кастрюль от 0,5 до 5 л., набор сковородок; сервизы столовые и чайные; столовые приборы, вазы для цветов, бокалы, ножи, шумовки, половники. Хозяйственный инвентарь: вёдра для пыли и мытья поверхностей, тазы для стирки, сушилка для белья, швабры, щётки, ветошь, салфетки. Инвентарь (предметы) и средства по темам программы1 : 1) «Личная гигиена», «Первая медпомощь» – шампунь, зубные щетки, паста, ножницы, вата, бинты, лейкопластырь, перекись водорода; 2) «Работа в моечном отделении кухни» – спецодежда, перчатки, косынки и колпаки, дезраствор, щётки, губки, салфетки, швабры, вёдра; 3) «Уход за одеждой» – щетки для одежды, тазы для стирки, стиральный порошок, швейные принадлежности (иглы, нитки, ножницы и др.), утюг, сушилка для одежды. Учебно-наглядные пособия Схемы: 1) «План анализа объекта»; 2) «План анализа деятельности (действий)»; 3) Схема устройства холодильника»; 4) «Схема устройства электроутюга»; 5) «Схема устройства стиральной машины». Папки с индивидуальными сигнальными карточками. Дети, которые не говорят (плохо говорят), участвуют в общей мыслительной деятельности на занятиях, показывая карточки, раскладывая их в необходимой последовательности. Подобная манипуляция позволяет учителю проверять адекватность умственной деятельности школьников (особенно при анализе образца и планировании работы), направлять и активизировать её. Планы деятельности (алгоритмы)2 : 1) «План уборки грязной посуды со стола»; 2) «План мытья посуды вручную»; 3) «План мытья посуды в посудомоечной машине»; 4) «План сервировки стола к завтраку и ужину»; 5) «План сервировки стола к обеду»; 6) «План уборки стола после еды»; 7) «План уборки кухни»; 8) «План ручной стирки белья»; 10) «План утюжки изделия»; 9) «План мытья холодильника»; 10) «План мытья микроволновой печи»; 11) «План мытья бытовой электроплиты»; 12) «План уборки кухонного помещения»; 13) «План чистки кухонной раковины»; 14) «План чистки кафеля»; 15) «План мытья пола»; 16) «План ухода за кухонным инвентарём»; 17) «План обработки предметов по уходу за посудой и инвентарём»; 18) «План мытья кухонных шкафов и столов». Памятки: 1) «Таблица оценивания (самооценивания)»; 2) «Правила техники безопасности и поведения в кабинете обслуживающего труда»; 3) «Правила личной гигиены мойщика посуды»; 4) «Правила техники безопасности при мытье посуды»; 5) «Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием»; 6) «Правила техники безопасности при работе с утюгом»; 7) «Правила техники безопасности при ра- 1 Индивидуально на каждого ученика. 2 План деятельности представлен в двух видах: 1) для составления предметно-операционного плана в виде разрезных табличек (рисунки, текст); 2) в виде плаката, на котором отражена последовательность действий. – 31 – боте с колющими и режущими предметами»; 8) «Правила техники безопасности при работе с дезрастворами и моющими средствами»; 9) «Правила поведения за столом»; 10) «Санитарные требования и техника безопасности при уборке грязной посуды»; 11) «Санитарные требования и техника безопасности при сервировке стола»; 12) «Правила пользования столовыми приборами»; 13) «Правила оказания первой помощи». Таблицы: 1) «Личная гигиена»; 2) «Календарь профилактических прививок»; 3) «Предупреждение пищевых отравлений»; 4) «Гигиена приготовления пищи»; 5) «Предупреждение желудочно-кишечных инфекций»; 6) «Предупреждение воздушно-капельных инфекций»; 7) «Гигиена полости рта»; 8) «Сервировка стола».

 **Список литературы**

1. Галина А.И., Головинская Е.Ю. Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала : учебник 7 класса для учащихся с ОВЗ (умственная отсталость, сложная структура дефекта), обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам. – М. : Русское слово-учебник, 2014.

 2. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Тетрадь по обслуживающему труду (для уч-ся коррекционных школ VIII вида) : 6 класс. – М. : АРКТИ, 2009. (См. тетрадь для 7, 8, 9 кл.).

 3. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида : метод. пособие. – М. : Изд-во НЦ ЭНАС, 2003.

 4. Головинская Е.Ю. Методическое пособие к учебнику А.Г. Галле, Е.Ю. Головинской «Технология. Подготовка младшего обслуживающего персонала.

 5 класс. – Самара : Современные образовательные технологии, 2014. 5. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М., Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида : пособие для учителя / под ред. А.М. Щербаковой. – М. : Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2009.

 6. Ермакова В.И. Основы кулинарии : учебное пособие для учащихся 8–11 классов средней школы. – М. : Просвещение, 1993.

7. Зырянова В.А., Хаминова И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала : учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. – Самара : Современные образовательные технологии, 2012.

8. Картушина Г.Б. Домоводство : учебное пособие для учащихся вспомогательной школы. – М. : Просвещение, 1970.

 9. Львова С.А. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. 5–9 классы : пособие для учителя. – М. : Гуманитар, изд. центр ВЛАДОС, 2005.

 10. Мирский С.Л. Подготовка младшего обслуживающего персонала // Программы для 5–9 классов специальных (коррекционных) учреждений VIII вида : Сб. 2. – М. : Гуман. изд. центр ВЛАДОС, 2000.

11. Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка : учебн. пособие. 5 класс. Для специальной (коррекционной) школы VIII вида. – М. : Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС 2013. (См. учебн. пособие для 6, 7, 8 кл.)