

Рассмотрено: на заседании МС Протокол №1 от 30.08.2022	Согласовано: Зам.директора по УВР МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ»  Л.Н.Шубкина	Утверждено приказом директора МАОУ «Нижнеаремзянская СОШ» Приказ №208 от 31.08.2022
--	--	---



**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ (УЧЕБНОМУ КУРСУ)
ДОМОВОДСТВО
7 КЛАСС
на 2022-2023 учебный год**

Составитель:

Рябцева Татьяна Геннадьевна, учитель технологии,

первой квалификационной категории

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Домоводство» составлена на основании адаптированной основной общеобразовательной программы (далее АООП) для обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми и множественными нарушениями развития, разработана в соответствии с требованиями федеральной государственной общеобразовательной системы (далее ФГОС).

Определение одного из вариантов АООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется на основе рекомендаций центральной психолого – медико – педагогической комиссии (далее ЦПМПК), сформулированных по результатам его комплексного обследования, с учетом индивидуального плана развития. Программа предназначена для работы с учащимися 7 класса. Программа рассчитана на 170 часов (5 часов в неделю).

Цели:

- социальная адаптация учащихся;
- подготовка учеников к посильной хозяйственной деятельности в семье, повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Задачи:

- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование умений обращаться с инвентарем электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Общая характеристика учебного предмета

Наблюдение и опыт изучения социальной адаптации учащихся, имеющих особенности развития, показывает большие трудности в их приспособлении к самостоятельной практической жизни.

Учащийся часто сам не в состоянии выделить и освоить те социальные компоненты, которые обеспечат ему благополучное существование в современном социуме. Задача предмета «Домоводство» сориентировать, помочь разобраться в окружающей обстановке, сформировать осведомленность в бытовых и социальных вопросах, сформировать адаптивные знания, умения и навыки на доступном уровне. Предмет «Домоводство» тесно связан с такими дисциплинами как «Человек», «Профильный труд», «Окружающий социальный мир». Например, на уроках окружающего мира, на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности наряду с другими сообщаются сведения о семье, охране здоровья, одежде и обуви, некоторых вопросах питания. На уроках по формированию математических представлений, кроме прочего, осуществляется формирование элементарных знаний по экономике ведения домашнего хозяйства.

хозяйства. На уроках домоводства усиливается внимание к вопросам, связанным с организацией своего быта. Уроки домоводства имеют ярко выраженную коррекционную направленность. Домоводство – это организованное социальное общение, позволяющее формировать коммуникативные навыки. Как образовательная область предмет домоводства решает задачу сделать этот процесс осмысленным, а социальное поведение привычным и системным, то есть «привязанным» к определенным жизненным и бытовым ситуациям.

Описание места учебного предмета в учебном плане:

Класс	7 класс
<i>Количество часов в неделю</i>	5 часов
<i>Итого в год</i>	170 часа

Ценностные ориентиры содержания учебного предмета

Ценностные ориентиры содержания курса «Домоводство» направлены на формирование представлений о близких и конкретных фактах общественной жизни, труда и быта людей. Контрольный учёт теоретических знаний учащихся осуществляется путём бесед, устного и письменного опросов, тестирования. Отслеживание и контроль за формированием практических умений и навыков в различных областях жизни осуществляется в процессе выполнения коллективных и индивидуальных практических работ.

Задачи занятий по «Домоводству» — научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем (семейном) окружении. Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания, географии и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые 3 могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями из физики, химии применительно к использованию техники, электроприборов, химических и других веществ в быту. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. самостоятельное выполнение даже простых бытовых заданий.

Планируемые результаты освоения программы

В соответствии с требованиями Стандарта к результатам освоения программы по предмету, она направлена на формирование двух групп результатов: - **личностных и предметных.**

Личностные результаты освоения программы:

- основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определённому полу, осознание себя как «Я»;
- социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- формирование уважительного отношения к окружающим;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- развитие навыка сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям

Предметные результаты освоения программы:

Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома:

- умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировка стола и др.;
- умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне и др.
- умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения;
- умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.

Предполагаемые (ожидаемые) результаты освоения программы: предполагается то, что учащиеся будут **знать и уметь:**

- 1) Знать места, где можно совершить различные покупки, виды магазинов, совершать мелкие покупки совместно с родителями;
- 2) Различать виды одежды, головных уборов и обуви по назначению;

- 3) Выполнять элементарные способы ухода за одеждой и обувью;
- 4) Уметь использовать в домашнем хозяйстве некоторые виды бытовой техники, соблюдая правила безопасности;
- 5) Соблюдать санитарно-гигиенические требования к чистоте на кухне;
- 6) Знать назначение посуды и предметов кухонного инвентаря;
- 7) Знать и уметь готовить простые блюда под контролем взрослых;
- 8) Знать и уметь использовать средства для мытья посуды, последовательность мытья посуды;
- 9) Знать и осуществлять элементарные действия по уборке помещений и территории.
- 10) Знать и соблюдать правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком, мусоропроводом.

Содержание учебного предмета

Раздел	Краткое содержание раздела
Покупки	Покупки. Как делать покупки. Магазин. Правила поведения в магазине. Упаковка продуктов в сумки.
Уход за одеждой и обувью	Назначение одежды. Сезонная одежда. Ручная стирка белья. Инвентарь для стирки белья. Выбор моющего средства. Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды. Машинная стирка. Составные части стиральной машины. Правила безопасного обращения со стиральной машиной. Сортировка белья перед стиркой. Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры. Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья. Глажение белья. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом. Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики». Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки. Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви.
Обращение с кухонным инвентарем	Посуда и кухонный инвентарь. Посуда для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонные принадлежности. Назначение кухонных принадлежностей. Уход за посудой. Чистая и грязная посуда. Мытье посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье посуды. Сушка посуды. Определение места посуды на кухне. Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Уход за бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при

	пользовании электробытовым прибором. Мытье и хранение электробытовых приборов. Накрывание на стол. Выбор посуды и посуды при сервировке стола.
Приготовление пищи	Приготовление блюда. Правила гигиены при приготовлении еды. Понятие «Рецепт блюда». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря для приготовления блюда. Подготовка продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание кубиками, соломкой. Натирание на терке. Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей. Приготовление салата. Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы предварительной обработки и варки овощей. Приготовление салата из вареных овощей.
Уборка помещений и территории	Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Соблюдение последовательности действий при подметании пола. Уборка пола пылесосом. Основные части пылесоса. Правила безопасной работы с пылесосом. Инвентарь для уборки пришкольного участка. Уборка пришкольной территории. Подметание территории.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды деятельности учащихся	дата
1	Вводный урок. Инструктаж по Т.Б Потребности человека. Мой дом.	1	Соблюдать правила безопасности	
2	Мой дом. Домашние дела.	1	Знать: понятие «ежедневное меню».	
3	Семейные заботы.	1	Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи.	
4	Семейные заботы.	1		
5	Покупки. Как делать покупки. Магазин.	1	Составить меню, составить перечень продуктов	
6	Правила поведения в магазине.	1	необходимых для приготовления обеда	
7	Упаковка продуктов в сумки.	1	рассчитать затраты на покупку продуктов.	
8	Упаковка продуктов в сумки.	1		
9	Посуда и кухонный инвентарь.	1	Правила сервировки стола к обеду	
10	Посуда для сервировки стола.	1	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	
11	Посуда для сервировки стола.	1	Сборка закрытого бутерброда из предложенных	
12	Посуда для сервировки стола.	1	нарезанных продуктов и овощей. Поддержание	

			чистоты рабочего места в процессе приготовления	
13	Посуда для приготовления пищи.	1	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	
14	Кухонные принадлежности.	1	Сборка закрытого бутерброда из предложенных	
15	Назначение кухонных принадлежностей.	1	нарезанных продуктов и овощей. Поддержание	
16	Назначение кухонных принадлежностей.	1	чистоты рабочего места в процессе приготовления	
17	Уход за посудой.	1	Уход за посудой. Мытье посуды дома	
18	Чистая и грязная посуда.	1	Узнавание (различение) кухонных	
19	Чистая и грязная посуда.	1	принадлежностей для приготовления пищи	
20	Уход за посудой. Чистая и грязная посуда.	1	(кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	
21	Мытье посуды.	1	Уход за посудой. Мытье посуды дома	
22	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	Узнавание (различение) кухонных	
23	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	принадлежностей для приготовления пищи	
24	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	1	(кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож).	
25	Сушка посуды.	1	Знание правил гигиены при приготовлении пищи.	
26	Определение места посуды на кухне.	1	Сборка закрытого бутерброда из предложенных	
27	Определение места посуды на кухне.	1	нарезанных продуктов и овощей. Поддержание	
28	Сушка посуды. Определение места посуды на кухне.	1	чистоты рабочего места в процессе приготовления	
29	Виды бытовых кухонных приборов.	1	Т.Б при работе с бытовой техникой. Виды	
30	Назначение приборов.	1	бытовых кухонных приборов.	
31	Назначение приборов.	1		
32	Виды бытовых кухонных приборов. Назначение приборов.	1		
33	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми	1	Т.Б при работе с бытовой техникой. Виды	
34	приборами.	1	бытовых кухонных приборов.	
35	Правила техники безопасности при пользовании бытовыми	1		
	приборами.	1		
36	Соблюдение последовательности действий при пользовании			
	электробытовым прибором.			
37	Соблюдение последовательности действий при пользовании	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего	
38	электробытовым прибором.	1	средства. Отмеривание необходимого количества	
39	Уход за бытовыми приборами.	1	моющего средства. Замачивание. Полоскание.	
40	Мытье и хранение электробытовых приборов.	1	Выжимание. Вывешивание на просушку.	
			Соблюдение последовательности действий при	

			ручной стирке. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры).	
41	Накрывание на стол.	1	Приготовить яйца всмятку, «в мешочек», в крутую	
42	Выбор посуды при сервировке стола.	1		
43	Выбор посуды при сервировке стола	1		
44	Накрывание на стол. Выбор посуды при сервировке стола.	1		
45	Правила гигиена при приготовлении еды.	1	Правила приготовления бутербродов Т.Б. на кухне	
46	Правила гигиена при приготовлении еды.	1		
47	Правила гигиена при приготовлении еды.	1		
48	Правила гигиена при приготовлении еды.	1		
49	Правила приготовления бутербродов	1		
50	Понятие «Рецепт блюда».	1	Последовательность приготовления каши. Уметь определять готовность каши. Уметь подавать на стол	
51	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
52	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
53	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
54	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.	1		
55	Интерьер кухни-столовой. Планировка кухни.	1	Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	
56	Интерьер кухни-столовой. Планировка кухни.10.12	1		
57	Планировка кухни.	1		
58	Планировка кухни.	1		
59	Чистка овощей. Резание ножом.	1	Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	
60	Нарезание кубиками, соломкой.	1		
61	Натираание на терке.	1		
62	Натираание на терке.	1		
63	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	1	Составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи.	
64	Приготовление салата.	1		
65	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей.	1		
66	Приготовление салата	1		
67	Выбор продуктов для салата из вареных овощей. Этапы	1	Составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи	
68	предварительной обработки и варки овощей. Приготовление	1		
69	салата из вареных овощей.	1		
70		1		

71	Уход за вещами.	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание. Застирывание. Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры). Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	
72	Назначение одежды.	1		
73	Сезонная одежда.	1		
74	Стирка одежды	1		
75	Ручная стирка белья.	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание. Застирывание. Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры). Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	
76	Инвентарь для стирки белья.	1		
77	Выбор моющего средства.	1		
78		1		
79	Выбор и отмеривание необходимого количества моющего средства. Этапы стирки одежды.	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание. Застирывание. Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры). Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	
80	Этапы стирки одежды.	1		
81	Этапы стирки одежды.	1		
82		1		
83	Машинная стирка.	1	Застирывание. Полоскание. Выжимание. Вывешивание на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры). Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	
84	Составные части стиральной машины.	1		
85	Правила безопасного обращения со стиральной машиной.	1		
86		1		
87	Сортировка белья перед стиркой.	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего	

88	Закладывание белья в машину перед стиркой. Выставление необходимой температуры.	1	средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание.	
89		1		
90		1		
91	Выбор программы и температуры. Включение машины. Отключение машины, вынимание и развешивание белья.	1	Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание.	
92		1		
93		1		
94		1		
95	Гладим вещи правильно. Секреты работы с утюгом. Составные части утюга. Правила безопасности при работе с утюгом.	1	П.Т безопасности при глажении. Выбор режима глажения.	
96		1		
97		1		
98		1		
99	Гладильная доска. Правила безопасности при использовании гладильной доски. Правила безопасности при использовании гладильной доски.	1	П.Т безопасности при глажении. Выбор режима глажения.	
100		1		
101		1		
102		1		
103	Выбор режима глажения. Последовательность действий при глажении белья. Последовательность действий при глажении белья.	1	П.Т безопасности при глажении. Выбор режима глажения.	
104		1		
105		1		
106		1		
107	Складывание белья и одежды. Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».	1	Способы складывание белья и одежды в шкаф	
108		1		
109		1		
110		1		
111	Складывание в шкаф. Чистка одежды. Инвентарь для чистки.	1	Складывание в шкаф.	
112		1		
113		1		
114		1		
115	Виды обуви. Уход за обувью. Последовательность действий при мытье обуви. Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	1	Санитарно-гигиенические требования». Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	
116		1		
117		1		
118		1		
119	Инвентарь для чистки обуви. Последовательность действий при чистке обуви. Последовательность действий при чистке обуви.	1	«Санитарно-гигиенические требования». Соблюдение правил безопасной работы. Просушивание обуви.	
120		1		
121		1		
122		1		

123	Уборка мебели.	1	Подготовке дома к празднику	
124	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	1	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки» «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	
125	Вытирание поверхности мебели.	1		
126		1		
		1		
127	Уборка пола.	1	Различение основных частей пылесоса.	
128	Сметание мусора на полу в определенное место.	1	Подготовка пылесоса к работе Уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности.	
129	Соблюдение последовательности действий при подметании	1		
130	пола.	1		
131	Уборка пола пылесосом.	1	Подготовке дома к празднику	
132	Основные части пылесоса.	1	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки» «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	
133	Правила безопасной работы с пылесосом.	1		
134	Правила безопасной работы с пылесосом.	1		
		1		
135	Инвентарь для уборки.	1	Подготовке дома к празднику	
136	Уборка своего рабочего стола	1	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки» «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	
137	Уборка кухни	1		
138	Уборка комнаты	1		
		1		
139	Этикетные правила приема гостей	1	Рассказать этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, прощание с гостями).	
140	Рассказать о продуктах, которые используют для праздника	1		
141	Рассказать о продуктах, которые используют для праздника	1		
142	Этикетные правила приема гостей. Общение с гостями	1		
143	Праздничная кулинария	1	Объяснить, понятие рецепт. Рассказать, как подобрать рецепты для праздника Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария (3,5 рецептов). Объяснить, как выполняют сервировку праздничного стола	
144	Праздничное тесто	1		
145	Сервирование праздничного стола	1		
146	Сервирование праздничного стола	1		

147	Украшение праздничного стола в школе	1	Объяснить, как правильно составить меню	
148	Украшение праздничного стола	1	Научить учащихся самостоятельно ориентироваться в задание.	
149	Украшение праздничного стола	1		
150	Украшение праздничного стола дома	1		
151	Виды ремонта в доме	1		Объяснить, как подготовить помещение к ремонту: вынос мебели; упаковка мебели в пленку
152	Виды ремонта в доме	1		
153	Косметический ремонт	1		
154	Косметический ремонт	1		
155	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта	1	Необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость). Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	
156	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта	1		
157	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта	1		
158	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта Побелка стен и потолков	1		
159	Оклеивание стен обоями	1	Рассказать о видах обоев. Объяснить, как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	
160	Оклеивание стен обоями	1		
161	Краска для ремонта	1		
162	Краска для ремонта	1		
163	Мелкий технический ремонт	1	Знакомство с профессиями Знать: виды деятельности, которые выполняют штукатур - маляр	
164	Мелкий технический ремонт	1		
165	Генеральная уборка после ремонта	1		
166	Генеральная уборка после ремонта	1		
167	Правила ухода за комнатными растениями	1	Уход за комнатными растениями, мытье растений, протирание пыли. Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки».	
168	Правила ухода за комнатными растениями	1		
169	Правила ухода за комнатными растениями	1		
170	Генеральная уборка дома	1		

			«Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	
	Итого 170			

Материально-техническое обеспечение

Примерная адаптированная общеобразовательная программа образования учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2018.

Демонстрационный материал «Столовая посуда», плакат «Сервировка стола», книга рецептов. Мультимедийный проектор

Методические пособия для учителя

Воронкова В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной школе VIII вида: пособие для учителя / В. В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный центр ВЛАДОС, 2012.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 206207823956372999289752484386853790447614924911

Владелец Нугманов Ринат Риятович

Действителен с 23.04.2025 по 23.04.2026