

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Специальная общеобразовательная школа - интернат" г. Губахи, Пермского края

Рассмотрено
ППО «Сопровождение»
Протокол
№ 1 от 30.08. 2023г.

Согласовано
Педагогическим советом
Протокол № 1
«31» 08 2023г.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШИ
_____ О. В. Шатунова
« 31 » 08 2023г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА
Струниной Юлии Борисовны
по учебному предмету «Хозяйственно-бытовой труд»
класса «Особый ребёнок 3»
Разработана на основе Программы «Особый ребёнок»,
Департаментом образования Пермской области

2023-2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная образовательная программа по хозяйственно-бытовому труду составлена на основе: Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012 года. Программы «Особый ребёнок», которая разработана департаментом образования Пермской области, Пермским региональным институтом повышения квалификации работников образования на основе Программы обучения глубоко умственно отсталых детей (Москва, 1983 г.) и Программы классов (групп) для детей с глубокой умственной отсталостью (Пермь: ПОИПКРО, 2002 г.).

Учебный план МБОУ СОШ на 2023 - 2024 учебный год.

Количество часов	Класс	
	8	9
по программе	136	136
в неделю	4	4

Показателями обучения по Программе «Особый ребёнок» являются умеренная и тяжёлая умственная отсталость, а также другие состояния интеллектуального развития.

Обучение хозяйственно - бытовому труду начинается с пропедевтического периода.

Все уроки по данному предмету строятся по следующим разделам: жилище, одежда, обувь, питание.

Основная цель данного предмета:

Прививать детям навыки самостоятельности, изживать тенденцию к иждивенчеству в посильных для детей задачах по самообслуживанию. При этом обязательно следует учитывать индивидуальные возможности детей и указанные в программе элементарные навыки, воспитываемые у детей.

На уроках хозяйственно - бытового труда детально отрабатываются все трудовые операции по санитарно - гигиеническим требованиям и самообслуживания, умения организовать окружающий быт.

Все уроки по хозяйственно - бытовому труду являются средством активного познания окружающей действительности.

Цель: формирование навыков социально - адаптивного поведения у детей.

Задачи:

Образовательные:

- Расширять и углублять знания детей об основных правилах соблюдения гигиенических требований.
- Учить детей осуществлять мелкий ремонт личной одежды.
- Расширять и углублять знания о пользе и разнообразии продуктов питания.
- Формировать основы здоровьесберегающего поведения.

Коррекционно-развивающие:

- Работать над коррекцией мотивационной и эмоционально - волевой сферы; корректировать аналитико-синтетические способности, умения делать выводы и обобщения.

Воспитательные:

- Воспитывать чувство ответственности за собственную жизнь и здоровье.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

К концу учебного года обучающиеся VIII, IX года обучения должны:

- ориентироваться в задании;
- применять инструменты, приспособления, по назначению;
- уметь ухаживать за одеждой и обувью;
- знать приёмы стирки мелких носильных вещей;
- иметь представление о чистоте и порядке.
- владеть навыком ухода за своим жилищем на практике;
- ухаживать за комнатными растениями;
- накрывать на стол;
- пришивать пуговицы, вешалки (по возможности);
- накладывать заплаты (по возможности);
- гладить полотенца (по возможности);
- пользоваться пылесосом, утюгом (по возможности);
- мыть посуду с использованием моющих и чистящих средств (по возможности);
- знать нормы и режима питания;
- чистить сырые овощи (по возможности);
- готовить салаты из отварных и консервированных овощей (по возможности).

Знать:

1. правила безопасного пользования пылесосом;
2. правила безопасного пользования утюгом;
3. правила последовательного выполнения овощных блюд;
4. правила безопасного пользования и хранения чистящих и моющих средств.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

8 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Одежда. Уход за одеждой.	39
2.	Уход за обувью.	17
3.	Уход за жилищем.	20
4.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	4
5.	Что нужно есть в разное время года.	25
6.	Приготовление пищи.	31
	Итого.	136

9 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Одежда. Уход за одеждой.	39
2.	Уход за обувью.	17
3.	Уход за жилищем.	20
4.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	4
5.	Что нужно есть в разное время года.	25
6.	Приготовление пищи.	31
	Итого.	136

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

I четверть (32 часа)

8 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда. Уход за одеждой.	
1.	Уход за одеждой. Чистка одежды платяной щёткой.	1
2.	Просушивание намокшей одежды.	1
3.	Сроки смены белья.	1
4.	Правила хранения белья до стирки.	1
5.	Стирка мелких вещей и сушка: носовой платок.	1
6.	Моющие средства: сода.	1
7.	Моющие средства: мыло.	1
8.	Правила применения мыла при стирке.	1
9.	Моющие средства: стиральный порошок.	1
10.	Правила пользования моющими средствами и их хранение.	1
11.	Приемы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, носки.	1
12.	Практическая работа по стирке рабочей одежды (фартук, косынка).	1
13.	Стиральная машина. Правила пользования.	1
14.	Приёмы стирки крупных вещей.	1
15.	Практическая работа. Стирка белья в стиральной машине.	1
16.	Правила пользования утюгом.	1
17.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
18.	Практическая работа. Утюжка мелких вещей (носвой платок).	1
19.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1
20.	Виды нитей. Название и назначение нитей.	1
21.	Виды игл. Название и назначение игл.	1
22.	Правила пользования и хранения игл.	1
23.	Подготовка белья и одежды к ремонту.	1
24.	Понятие о простых швах. Шитье по проколам.	1
25.	Ремонт белья и одежды по распорвавшемуся шву и разорванному месту.	1
26.	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству.	1
27.	Складывание ткани по разрыву или распорвавшемуся шву, стачивание ручным швом.	1
28.	Соединение краёв разрыва частыми сметочными стежками.	1
29.	Наложение заплаты.	1
30.	Практическая работа. Пришивание пуговиц и вешалки.	1

31.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	1
32.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1

II четверть (28 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь.	1
2.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
3.	Правила смены обуви по сезону: осень.	1
4.	Правила смены обуви по сезону: зима.	1
5.	Правила смены обуви по сезону: весна.	1
6.	Правила смены обуви по сезону: лето.	1
7.	Просушивание намокшей обуви.	1
8.	Кожаная обувь. Чистка кожаной обуви кремом.	1
9.	Резиновая обувь. Уход за ней.	1
10.	Замшевая обувь. Уход за ней.	1
11.	Сушка мокрой обуви.	1
12.	Практическое занятие по чистке и сушке обуви.	1
13.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Уход за жилищем.	
1.	Виды жилых помещений: общежитие, квартира, индивидуальный дом.	1
2.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1
3.	Пол. Уход за полом.	1
4.	Пылесос и его значение для человека. Правила пользования.	1
5.	Как правильно мыть окна.	1
6.	Уборка и заправка своей постели. Назначение каждого предмета постельного белья.	1
7.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
8.	Виды хозяйственного инвентаря: метла, веник, совок.	1
9.	Гигиенические правила уборки класса.	1
10.	Дежурство по классу. (Подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).	1
11.	Практическая работа. Проведение влажной уборки класса.	1
12.	Уход за комнатными цветами.	1
13.	Практическая работа. Уход за растениями в классе.	1
14.	Практическая работа. Общешкольная уборка двора, в очистке его от мусора и снега.	1
15.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

III четверть (44 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	
1.	Хранение пищи и продуктов питания.	1
2.	Виды холодильников.	1
3.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1
4.	Экскурсия на школьную кухню.	1
II.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1
2.	Продукты растительного и животного происхождения.	1
3.	Нормы и режим питания.	1
4.	Основные продукты питания: хлеб.	1
5.	Основные продукты питания: мучные изделия.	1
6.	Основные продукты питания: крупяные изделия.	1
7.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1
8.	Основные продукты питания: сахар.	1
9.	Основные продукты питания: овощи.	1
10.	Основные продукты питания: фрукты.	1
11.	Основные продукты питания: мясо.	1
12.	Правила обработки мясных блюд.	1
13.	Основные продукты питания: рыба.	1
14.	Правила обработки рыбных блюд.	1
15.	Последовательность в обработке овощей и фруктов. (Сортировка, мытьё).	1
16.	Витамины.	1
17.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
III.	Приготовление пищи.	
1.	Кухонная посуда. (Название посуды, правила пользования).	1
2.	Соблюдение чистоты и порядка на кухне.	1
3.	Кухня. Приборы на кухне. (Нагревательные, электроприборы на кухне, правила пользования ими).	1
4.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
5.	Столовые приборы. (Наименования, умение пользоваться).	1
6.	Режим питания. (Завтрак, обед, полдник, ужин).	1
7.	Посуда чайная.	1
8.	Практическая работа. Заваривание чая.	1

9.	Правила приготовления бутербродов с маслом.	1
10.	Правила приготовления бутербродов с колбасой.	1
11.	Правила приготовления бутербродов с сыром.	1
12.	Практическая работа. Приготовление бутербродов.	1
13.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
14.	Практическая работа. Чистка картофеля, овощей (сырых).	1
15.	Практическая работа. Нарезание овощей для винегрета, салат.	1
16.	Правила накрывания стола к обеду.	1
17.	Практическая работа. Сервировка стола в школьной столовой.	1
18.	Правила поведения за столом.	1
19.	Правила уборки со стола после приёма пищи.	1
20.	Моющие средства. Правила мытья посуды.	1
21.	Мытье кухонной посуды (кастрюля, чайник, сковорода).	1
22.	Практическая работа. Мытье посуды, уборка со стола.	1
23.	Обобщение знаний по пройденным разделам.	1

IV четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда.	
1.	Просушивание намокшей одежды.	1
2.	Сроки смены белья.	1
3.	Правила хранения белья до стирки.	1
4.	Приёмы стирки крупных вещей.	1
5.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
6.	Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту.	1
7.	Практическая работа. Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц.	1
III.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
2.	Правила смены обуви по сезону.	1
3.	Просушивание намокшей обуви.	1
4.	Уход за обувью. Чистка обуви щёткой и кремом.	1
IV.	Уход за жилищем.	
1.	Гигиенические правила уборки класса.	1
2.	Уборка и заправка своей постели.	1
3.	Уход за комнатными растениями.	1
4.	Как правильно мыть окна.	1
5.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
V.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Повторение норм и режима питания.	1
2.	Нормы и режим питания.	1
3.	Золотые правила питания.	1
4.	Значение витаминов в питании.	1
5.	Виды круп.	1
6.	Виды молочных продуктов.	1
7.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
8.	Где и как хранить продукты.	1
VI.	Приготовление пищи.	
1.	Кто и где готовит пищу (в школе, дома).	1
2.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
3.	Как правильно готовить пищу.	1
4.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
5.	Приготовление простых бутербродов.	1
6.	Средства для мытья посуды, безопасность.	1
7.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

8.	Обобщение знаний по пройденному материалу за год.	1
----	---	---

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

І четверть (32 часа)

9 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
І.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
ІІ.	Одежда. Уход за одеждой.	
1.	Уход за одеждой. Чистка одежды платяной щёткой.	1
2.	Просушивание намокшей одежды.	1
3.	Сроки смены белья.	1
4.	Правила хранения белья до стирки.	1
5.	Стирка мелких вещей и сушка: носовой платок.	1
6.	Моющие средства: сода.	1
7.	Моющие средства: мыло.	1
8.	Правила применения мыла при стирке.	1
9.	Моющие средства: стиральный порошок.	1
10.	Правила пользования моющими средствами и их хранение.	1
11.	Приемы стирки и сушки мелких вещей: носовой платок, носки.	1
12.	Практическая работа по стирке рабочей одежды (фартук, косынка).	1
13.	Стиральная машина. Правила пользования.	1
14.	Приёмы стирки крупных носильных вещей: блузка, брюки, платье.	1
15.	Практическая работа. Стирка белья в стиральной машине.	1
16.	Правила пользования утюгом.	1
17.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
18.	Практическая работа. Утюжка крупных вещей.	1
19.	Навыки владения иглой и наперстком. Правил техники безопасности при работе с ручной иглой. Сведения об иглах.	1
20.	Виды нитей. Название и назначение нитей.	1
21.	Виды игл. Название и назначение игл.	1
22.	Правила пользования и хранения игл.	1
23.	Подготовка белья и одежды к ремонту.	1
24.	Понятие о простых швах. Шитье по проколам.	1
25.	Ремонт белья и одежды по распорвавшемуся шву и разорванному месту.	1
26.	Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству.	1
27.	Складывание ткани по разрыву или распорвавшемуся шву, стачивание ручным швом.	1
28.	Соединение краёв разрыва частыми сметочными стежками.	1
29.	Наложение заплата.	1
30.	Практическая работа. Пришивание пуговиц и вешалки.	1
31.	Практическая работа. Ремонт белья по распоротому шву.	1
32.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1

II четверть (28 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь.	1
2.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
3.	Правила смены обуви по сезону: осень.	1
4.	Правила смены обуви по сезону: зима.	1
5.	Правила смены обуви по сезону: весна.	1
6.	Правила смены обуви по сезону: лето.	1
7.	Просушивание намокшей обуви.	1
8.	Кожаная обувь. Чистка кожаной обуви кремом.	1
9.	Резиновая обувь. Уход за ней.	1
10.	Замшевая обувь. Уход за ней.	1
11.	Сушка мокрой обуви.	1
12.	Практическое занятие по чистке и сушке обуви.	1
13.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
II.	Уход за жилищем.	
1.	Виды жилых помещений: общежитие, квартира, индивидуальный дом.	1
2.	Ежедневная, периодическая и генеральная уборка.	1
3.	Пол. Уход за полом.	1
4.	Пылесос и его значение для человека. Правила пользования.	1
5.	Практическая работа. Проведение генеральной уборки помещения.	1
6.	Как правильно мыть окна.	1
7.	Уборка и заправка своей постели. Назначение каждого предмета постельного белья.	1
8.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
9.	Виды хозяйственного инвентаря: метла, веник, совок.	1
10.	Гигиенические правила уборки класса.	1
11.	Дежурство по классу. (Подготовка для доски мела, влажной тряпки, удаление пыли со столов, стульев, подоконников).	1
12.	Практическая работа. Проведение влажной уборки класса.	1
13.	Уход за комнатными цветами.	1
14.	Практическая работа. Уход за растениями в классе.	1
15.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

III четверть (44 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Хранение продуктов питания в холодильнике.	
1.	Хранение пищи и продуктов питания.	1
2.	Виды холодильников.	1
3.	Правила хранения продуктов в холодильнике.	1
4.	Экскурсия на школьную кухню.	1
II.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Значение правильного питания для поддержания и укрепления здоровья.	1
2.	Продукты растительного и животного происхождения.	1
3.	Нормы и режим питания.	1
4.	Основные продукты питания: хлеб.	1
5.	Основные продукты питания: мучные изделия.	1
6.	Основные продукты питания: крупяные изделия.	1
7.	Основные продукты питания: молоко и молочные продукты.	1
8.	Основные продукты питания: сахар.	1
9.	Основные продукты питания: овощи.	1
10.	Основные продукты питания: фрукты.	1
11.	Основные продукты питания: мясо.	1
12.	Правила обработки мясных блюд.	1
13.	Основные продукты питания: рыба.	1
14.	Правила обработки рыбных блюд.	1
15.	Последовательность в обработке овощей и фруктов. (Сортировка, мытьё).	1
16.	Витамины.	1
17.	Обобщение знаний по пройденному разделу.	1
III.	Приготовление пищи.	
1.	Кухонная посуда. (Название посуды, правила пользования).	1
2.	Соблюдение чистоты и порядка на кухне.	1
3.	Кухня. Приборы на кухне. (Нагревательные, электроприборы на кухне, правила пользования ими).	1
4.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
5.	Микроволновая печь. Правила пользования ею.	1
6.	Столовые приборы. (Наименования, умение пользоваться).	1
7.	Режим питания. (Завтрак, обед, полдник, ужин).	1
8.	Практическая работа. Заваривание чая.	1

9.	Правила приготовления бутербродов с маслом.	1
10.	Правила приготовления бутербродов с колбасой.	1
11.	Правила приготовления бутербродов с сыром.	1
12.	Практическая работа. Приготовление бутербродов.	1
13.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
14.	Практическая работа. Чистка картофеля, овощей (сырых).	1
15.	Практическая работа. Нарезание овощей для винегрета, салат.	1
16.	Правила накрывания стола к обеду.	1
17.	Практическая работа. Сервировка стола в школьной столовой.	1
18.	Правила поведения за столом.	1
19.	Правила уборки со стола после приёма пищи.	1
20.	Моющие средства. Правила мытья посуды.	1
21.	Мытье кухонной посуды (кастрюля, чайник, сковорода).	1
22.	Практическая работа. Мытье посуды, уборка со стола.	1
23.	Обобщение знаний по пройденным разделам.	1

IV четверть (32 часа)

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
I.	Повторение и закрепление ранее изученного материала.	
II.	Одежда.	
1.	Просушивание намокшей одежды.	1
2.	Сроки смены белья.	1
3.	Правила хранения белья до стирки.	1
4.	Приёмы стирки крупных вещей.	1
5.	Глажение не больших вещей из хлопчатобумажной ткани.	1
6.	Ремонт белья и одежды по распоровшемуся шву и разорванному месту.	1
7.	Практическая работа. Мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц.	1
III.	Обувь. Уход за обувью.	
1.	Обувь. Уличная, школьная, домашняя.	1
2.	Правила смены обуви по сезону.	1
3.	Просушивание намокшей обуви.	1
4.	Уход за обувью. Чистка обуви щёткой и кремом.	1
IV.	Уход за жилищем.	
1.	Гигиенические правила уборки класса.	1
2.	Уборка и заправка своей постели.	1
3.	Уход за комнатными растениями.	1
4.	Как правильно мыть окна.	1
5.	Практическая работа. Удаление пыли со стульев, столов, подоконников.	1
V.	Что нужно есть в разное время года.	
1.	Повторение норм и режима питания.	1
2.	Нормы и режим питания.	1
3.	Золотые правила питания.	1
4.	Значение витаминов в питании.	1
5.	Виды круп.	1
6.	Виды молочных продуктов.	1
7.	Виды мясных и рыбных продуктов.	1
8.	Где и как хранить продукты.	1
VI.	Приготовление пищи.	
1.	Кто и где готовит пищу (в школе, дома).	1
2.	Техника безопасности при приготовлении пищи.	1
3.	Как правильно готовить пищу.	1
4.	Помощь взрослым в приготовлении овощных блюд из сырых овощей (салат).	1
5.	Приготовление простых бутербродов.	1
6.	Средства для мытья посуды, безопасность.	1
7.	Обобщение знаний по пройденным темам.	1

8.	Обобщение знаний по пройденному материалу за год.	1
----	---	---

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Уроки хозяйственно - бытового труда оборудованы необходимыми пособиями:

1. Индивидуальные карточками.
2. Инвентарь, предметы необходимые для практической деятельности.
3. Настенные картины и таблицы.
4. Специально изготовленные полотна для обучения шнурования, застёгивания пуговиц.
5. Пошаговая (поэтапная) инструкция.
6. Физкультминутки.

А также в работе по хозяйственно - бытовому труду мною используются следующая методическая литература:

1. Программа «Особый ребёнок». Департаментом образования Пермской области, Пермский региональным институтом повышения квалификации работников образования. - Пермь: ПОИПКРО, 2002.
3. Шевченко С. Г. Предметы вокруг нас: Методические рекомендации и тетрадь с печатной основой № 1-2 Смоленск: Ассоциация «ХХI», 2005.
4. Г. Б. Картушина, «Домоводство» (учебное пособие для учащихся вспомогательной школы), Москва. «Просвещение» 1966г.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Буре Р. С "Учите детей трудиться".
2. Маркова Т. А. "Воспитание трудолюбия у школьников".
3. Макаренко А. С. "Воспитание в труде".
4. Забрамная С. Д., Исаева Т. Н. Изучаем обучая. Методические рекомендации по изучению детей с тяжелой и умеренной умственной отсталостью. М.: В. Секачев, ТЦ "Сфера", 2007. Экспериментальные программы для специальных (коррекционных) школ для детей со сложными дефектами развития, Архангельск, 1997.
5. Маллер А. Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии.
6. «Воспитание и обучение детей и подростков с тяжёлыми и множественными нарушениями развития» под редакцией канд. псих. наук проф. И. М. Бгажноковой, Москва, ВЛАДОС, 2007г. Шипицына Л. М. Необучаемый ребенок в семье и обществе, СПб, 2002.
7. Гладкая В. В. Социально - бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида, М, 2003.
8. Сборник «Программы обучения детей с глубокой умственной отсталостью» под редакцией Л. М. Шипицыной, Москва 1981 г.