

Аннотация к рабочей программе по предмету Домоводство 6б класс

1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы школы.

Учебный предмет «Домоводство» включен в образовательную область предусмотренную учебным планом в части формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа по предмету Домоводство для обучающихся 6б класса разработана в соответствии с учетом требований ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 2 вариант обучения.

Рабочая программа составлена на основе:

Примерная Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 2 вариант.

Учебник: отсутствует.

2. Цель изучения учебного предмета.

Целью изучения является: освоение системы социально значимых и практических навыков и умений, обеспечивающих адекватное поведение в реальной жизни. Подготовка обучающихся к взрослой жизни через овладения ими навыками самообслуживания, общения, приспособление их к жизни в обществе, воспитание у них максимально возможного уровня самостоятельности у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 6 класса ФГОС вариант 2.

3. Структура учебного предмета. Введение. Экскурсия в кабинет «Домоводства».

Уборка территории. Что такое пришкольный участок? Его назначение и уход за ним. Одежды для работы на пришкольном участке. Инвентарь для уборки территории. Метла, грабли. Уход за уборочным инвентарём. Подметание территории участка. Инвентарь для уборки территории. Лопата. Уход за уборочным инвентарём. Чистка дорожек от снега на школьном дворе. Весенние работы на участке. Расчистка и подметание дорожек. Уборка бытового мусора.

Уборка помещения. Помещение для занятий. Назначение и эксплуатация. Инвентарь для уборки помещения. Влажная уборка. Мытьё классной доски. Вытирание поверхности мебели. Вытирание предметов интерьера, раскладывание. Подметание пола. Пылесос. Части пылесоса. Чистка поверхности пылесосом. Влажная уборка. Инвентарь для ухода за подоконником. Влажная уборка подоконника. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Влажная уборка подоконника. Мытьё окна рамы. Уборка пола. Подметание пола.

Покупки. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Виртуальная экскурсия «Отделы магазина». Взвешивание товара. Расчет на кассе. Складывание покупок в сумку. Места для хранения продуктов. Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Виртуальная экскурсия. Отделы продовольственного магазина. Овощной отдел. Взвешивание товара на весах. Расчет на кассе. Складывание покупок в сумку. Места для хранения продуктов (холодильник, шкаф).

Обращение с кухонным инвентарем. Экскурсия в школьную столовую. Мебель для кухни. Уход за кухонной мебелью. Посуда. Средства для мытья посуды. Грязная и чистая

посуда. Очищение остатков пищи с посуды. Мытье и сушка посуды. Посуда для сервировки стол «Повседневная сервировка», Посуда для сервировки стол «Праздничная сервировка» Сервировка стола Завтрак. Сервировка стола Обед. Сервировка стола. Ужин. Мытье и сушка посуды. Мытье и сушка посуды. Посуда для приготовления пищи. Кастрюля. Сковорода. Кухонные принадлежности. Шумовка. Дуршлаг. Венчик. Открывалка. Лопатка. Овощечистка. Мытье и сушка кухонных принадлежностей. Бытовые приборы. Плита. Холодильник. Чайник. Бытовые приборы. Микроволновая печь. Блендер. Уход за бытовыми приборами. Посуда для сервировки стола. Накрываем стол Чаепитие. Накрываем стол День рождения. Уборка стола. Посуда для приготовления пищи. Терка. Овощечистка. Пресс для чеснока. Открывалка. Мытье и сушка посуды. Мытье и сушка посуды. Бытовые приборы. Миксер. Тостер. Кухонные принадлежности. Кухонная посуда. Посуда для сервировки стола.

Приготовление пищи. Место приготовления пищи. Выбор продуктов для приготовления пищи. Обработка продуктов. Виды обработки продуктов. Мытье овощей. Чистка овощей. Мытье фруктов. Мытье фруктов, овощей. Выбор продуктов для приготовления пищи. Колбаса, масло, батон. Обработка продуктов. Приготовление бутерброда с сыром. Приготовление бутерброда с маслом. Приготовление бутерброда с маслом и колбасой. Приготовление бутерброда с сыром и колбасой. Мытье овощей. Нарезание овощей кубиками. Приготовление салата из помидоров и огурцов. Нарезание овощей кольцами. Нарезание овощей кубиками. Натирание овощей на терке. Натирание сыра на терке.

Уход за вещами. Моющие средства, инвентарь для стирки. Выбор моющего средства, отмеривание необходимого количества. Ручная стирка. Ручная стирка носового платка. Ручная стирка салфетки. Одежда. Уход за одеждой. Чистка одежды щеткой. Чистка одежды валиком с липкой лентой. Размещение одежды на спинке стула. Размещение одежды на плечиках в шкафу. Размещение одежды на полках в шкафу. Обувь. Уход за обувью. Чистка, мытье и сушка обуви. Чистка, мытье и сушка обуви. Стиральная машина и ее части. Бытовые приборы. Утюг. Глажение и складывание полотенец. Глажение и складывание футболки. Глажение и складывание наволочки. Экскурсия в школьную прачечную. Ручная стирка носков. Чистка одежды. Размещение одежды на плечиках в шкафу. Размещение одежды на полках в шкафу. Мытье обуви. Просушка обуви.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения предмета используются традиционные технологии, методы и формы обучения, инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы проведения занятий: информационно – коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии, технология проблемного обучения, игровые технологии, технология интегрированного обучения, личностно-ориентированные технологии, объяснительно – иллюстративные технологии.

5. Общая трудоемкость учебного предмета.

Количество часов в год – 170, количество часов в неделю – 5.

6. Формы контроля.

Контрольно-измерительный материал: оценочный лист диагностики предметных результатов.

7. Составитель.

Шевченко Л.С.. учитель.