

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа – интернат №37
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе по предмету
«Домоводство»
для 5 класса

(2 вариант обучения)

Реализация комплексного подхода к воспитанию нравственных свойств личности особенно актуальна в отношении детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью, так как они являются полноправными членами общества. Формированию этих качеств, способствует предмет «Домоводство».

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость. Элементы трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию использованию электроэнергии и др. Строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду.

Уроки домоводства создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы учащихся, так как организация практических занятий, а также экскурсии в магазины, предприятия хозяйственного и бытового обслуживания демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения

Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития учащихся.

Цель: формирование у учащихся знаний о «самостоятельной» жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи:

- развитие и совершенствование навыков самообслуживания;
- формирование умений, навыков, необходимых для ведения домашнего хозяйства;
- экономическое и правовое просвещение и воспитание учащихся;
- формирование умений, навыков пользоваться услугами различных организаций, учреждений, предприятий службы быта, торговли, транспорта и медицинской помощи;
- формирование морально-этических норм и правил поведения, а также, навыков общения.

Количество часов в соответствии с недельным учебным планом.

Планируемые результаты

- умение выполнять последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета
- виды одежды и обуви, их назначение
- умение выполнить уход за одеждой и обувью.
- умение соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами
- умение сервировать стол
- умение мыть посуду и совершать уборку помещения
- умение соблюдать правила поведения при встрече и расставании
- умение определять обязанности членов семьи, придерживаться семейных традиций
- умение соблюдать правила поведения за столом
- умение дифференцировать основные транспортные средства, имеющиеся в городе
- умение соблюдать правила поведения в магазине
- умение соблюдать последовательность уборки квартиры;
- умение соблюдать правила приема гостей (правила хозяев при встрече, расставании, во время визита)
- умение ухаживать за комнатными растениями

Критерии уровня сформированности навыка

Баллы	Уровень сформированности навыка
0	Навык или умение отсутствует
1	Пассивное участие (действие выполняется взрослым, ребенок позволяет что-либо делать с ним)
2	Навык или умение проявляется иногда при значительной помощи взрослого
3	Навык или умение проявляется иногда при частичной помощи взрослого
4	Навык или умение проявляется иногда, ребенок выполняет действие самостоятельно
5	Навык или умение проявляется в большинстве случаев, ребенок выполняет действие самостоятельно

Содержание учебного предмета

Магазин

Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет.

Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, складывание покупок в сумку.

Раскладывание продуктов в места хранения.

Обращение с кухонным инвентарем

Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож, для приготовления пищи: кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож. Узнавание кухонных принадлежностей: терка, разделочная доска, дуршлаг, половник, лопаточка, открывалка. Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению: тостер, электрический чайник, холодильник. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором.

Уход за вещами

Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства.

Сезонная одежда. Уход за одеждой и обувью, хранение одежды и обуви. Утюг, глажение.

Складывание белья и одежды.

Вывешивание одежды на «плечики». Чистка одежды. Уход за обувью.

Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Уборка помещения

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду,

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.

Алгоритм уборки в квартире. Генеральная и повседневная уборка. Уход за домашними растениями. Полив, рыхление, подбор горшочков для цветов.

Питание

Правильное питание, меню на день. Правила обработки овощей и фруктов. Разнообразие блюд из овощей и фруктов. Приготовление элементарных блюд из овощей и фруктов. Значение питания. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Приглашение гостей, изготовление приглашений. Правила поведения в гостях и приеме пищи. Правила сервировки стола. Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание (различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов. Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки (приготовления) (мясо (свинина, говядина, баранина, птица), сосиска, сарделька, котлета, фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов. Узнавание (различение) рыбных продуктов, готовых к употреблению (крабовые палочки, консервы, рыба (копченая, соленая, вяленая) и требующих обработки (приготовления) (мясо (филе рыбы, краб, креветка), рыбная котлета, рыбный фарш). Знакомство со способами обработки (приготовления) рыбных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание (различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки). Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий. Знание (соблюдение) правил хранения мучных изделий. Узнавание (различение) круп и бобовых, готовых к употреблению (консервированная фасоль, кукуруза, горошек, свежий горох) и требующих обработки (приготовления) (греча, рис, пшено и др. крупы, бобовые). Знакомство со способами обработки (приготовления) круп и бобовых. Знание (соблюдение) правил хранения круп и бобовых. Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий.