

ГКОУ УР «Якшур-Бодьинская школа-интернат»

ГКОУ УР «Якшур-Бодьинская школа-интернат»

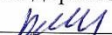
РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО


/Шишкина Т.Ю./

Протокол № 1
От 29.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР


Разживина М.Н.

От 30.08.2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор школы


Бабинов И.В.

Приказ № 80Б-ОД
От 30.08.2024г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета

«Основы социальной жизни»
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) и нарушениями зрения
(вариант 1)

для 10 класса

на 2024-2025 учебный год

Составитель: Поздеева Надежда Геннадьевна
учитель истории и обществознания

1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся сумственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), примерной адаптированной общеобразовательной программы обучающихся сумственной отсталостью.

Цель учебного предмета «Основы социальной жизни» заключается в дальнейшем развитии и совершенствовании социальной (жизненной) компетенции; навыков самостоятельной, независимой жизни.

Задачи программы:

- Овладение учащимися некоторыми знаниями и жизненными компетенциями, необходимыми для успешной социализации в современном обществе.
- Развитие и совершенствование навыков ведения домашнего хозяйства.
- Воспитание положительного отношения к домашнему труду.
- Развитие умений, связанных с решением бытовых экономических задач.
- Формирование социально-нормативного поведения в семье и обществе.
- Формирование умений, необходимых для выбора профессии и дальнейшего трудоустройства.
- Коррекция недостатков познавательной и эмоционально-волевой сферы.
- Развитие коммуникативной функции речи.

2. Общая характеристика учебного предмета

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний, умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать совершенствоваться учащимся нарушениями интеллекта не обойтись навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с предприятиями, учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса у детей.

Программа раскрывает следующие основные разделы курса:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Личная гигиена и здоровье | 6. Транспорт |
| 2. Охрана здоровья | 7. Средства связи |
| 3. Жилище | 8. Предприятия, организации, учреждения |
| 4. Одежда и обувь | 9. Семья |
| 5. Питание | |

При реализации разделов курса «Основы социальной жизни» в учебном процессе, решаются следующие 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. Развитие психофизических качеств: обоняния, осязания, ловкости, скорости, внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, а также интереса к национальным традициям.

На учебных занятиях уделяется большое внимание обогащению словарного запаса учащихся, развитию речи, умению общаться со сверстниками, окружающими людьми. В работе на уроках используются пословицы, поговорки, загадки для развития устной, письменной речи, для практического применения знаний, умений, навыков, полученных на уроках чтения и развития речи.

Предмет «Основы социальной жизни» имеет свое логическое продолжение в системе внеклассной работы. Это проведение экскурсий, некоторых итоговых практических занятий, которые могут входить во внеклассные мероприятия. Учитель принимает активное участие в тех внеклассных мероприятиях, которые позволяют закрепить усвоенное на практике, проверить, что и как восприняли ученики на занятиях. Взаимодействие учебной и внеклассной работы способствует совершенствованию знаний и навыков детей, успешному применению их в жизни.

Результативность занятий по «Основам социальной жизни» обеспечивается при условии – тесной связи учителя с родителями, которые должны оказывать помощь в проведении экскурсий, практических работ.

Межпредметные связи:

Русский язык - закрепление навыков письма при выполнении письменных работ;

Математика - математический расчёт по формулам при подсчете семейного бюджета, продовольственной корзины, пересылки денежных переводов и т.п.;

География -

знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий;

Биология -

знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов товаров массового потребления;

Профильное обучение - выполнение практических заданий по уходу за одеждой и обувью, ремонту жилища.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Программа предусматривает следующее количество часов: 2 часа в неделю, 34 учебных недели, всего 68 часов.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение следующих педагогических технологий обучения: технологий коррекционно-развивающего обучения, игровой деятельности, личностно-ориентированного обучения, технологий индивидуализации и дифференциации обучения, технологий здоровьесбережения В.Ф. Базарного. По мере освоения учащимися программ включаются элементы проектной деятельности.

На уроках используются следующие методы и приемы обучения: практические работы, демонстрация, наблюдение, объяснение, экскурсия, беседа, моделирование реальных ситуаций, дидактические, режиссерские, сюжетно-ролевые игры, личностная аналогия, проблемные ситуации, решение логических задач, оценивание действий людей в реальных жизненных ситуациях, чтение и обсуждение художественной литературы, просмотр и обсуждение диафильмов. Для повышения эффективности учебного процесса на уроках используются цифровые образовательные ресурсы (ЦОР): демонстрация видеосюжетов, фотографий, слайдов; использование компьютерных технологий; работы с дисками школьной медиатеки.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общую полезную социальную деятельность;
- осмысление социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе.

Базовые учебные действия

Регулятивные УД:

- принимать и сохранять учебную задачу;
- учитывать выделенные ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем самостоятельно;
- осуществлять контроль по результату, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные УД:

- ориентироваться в учебнике: определять умения, которые будут сформированы на основе изучения данного раздела;
- определять круг своего незнания; планировать свою работу по изучению незнакомого материала,
- отбирать необходимые источники информации среди предложенных учителем словарей, энциклопедий, справочников, электронные диски,
- сопоставлять и отбирать информацию, полученную из различных источников (словари, энциклопедии, справочники, электронные диски, сеть Интернет),
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, на основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями.

Коммуникативные УД:

- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его,
- использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач. Пре

Предметные результаты

Минимальный уровень:

представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;

приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;

представления о санитарно-

гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни; знание п

равил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого;

знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения; решение типовых практических задач под руководством педагога посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;

знание названий торговых организаций, их видов и

назначения; совершение покупок различных товаров под руководством

взрослого; первоначальные представления о статьях семейного

бюджета; представления о различных видах средств связи;

знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях); знание

названий организаций социальной направленности и их назначения.

Достаточный уровень:

знание способов хранения и переработки продуктов

питания; составление ежедневного меню из предложенных продуктов

питания; самостоятельное приготовление несложных знакомых

блюд; самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;

соблюдение

правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т. д.;

соблюдение правил поведения в доме и общественных местах; представления о морально-

этических нормах поведения; некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого); пользование

различными средствами связи для решения практических бытовых задач;

знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;

составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью обращения в различные организации социального назначения.

Обучающиеся должны уметь:	Обучающиеся должны знать:
<ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда для холодного завтрака - готовить овощные салаты - варить мясные бульоны - готовить гарниры - составлять меню для холодного ужина - готовить изделия из теста - подбирать обувь по размеру - пользоваться электробытовыми приборами в ванной - выполнять сухую и влажную уборку - отправлять почтовую корреспонденцию 	<ul style="list-style-type: none"> - отличать разные виды магазинов - виды теста - виды домашних заготовок - средства по уходу за кожей лица - историю возникновения одежды и обуви - виды повседневного хозаодежды - правила сушки белья - предприятия бытового обслуживания - виды мебели - историю возникновения мебели - виды кухонной утвари - виды стиральных машин - виды медицинских учреждений

5. Содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем учебного предмета	Количество часов на изучение раздела	Содержание тем учебного предмета	Практическая часть
Питание	31 час	<p>Организация питания семьи. Организация правильного питания. Режим питания. Рацион питания. Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах. Универсамы и супермаркеты (магазины в сельской местности). Специализированные магазины. Виды товаров: фасованные, на вес и в разлив. Экскурсия в супермаркет. Повторительно-обобщающий урок по теме «Магазин». Тест. Холодный завтрак, составление меню для холодного завтрака. Молочные продукты для холодного завтрака. Практическая работа. Приготовление творога. Простые и сложные бутерброды. Канапе. Практическая работа. Приготовление бутербродов. Напитки для завтрака. Практическая работа. Приготовление напитка для завтрака. Холодный чай с пряностями. Обед. Овощные салаты: виды, первичная обработка овощей. Способы приготовления. Заправки для салатов. Практическая работа. Приготовление овощных салатов к обеду. Супы. Прозрачные супы. Практическая работа. Приготовление мясного бульона. Мясные блюда (виды, способы приготовления). Практическая работа. Приготовление котлет из готового фарша. Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий. Практическая работа. Приготовление гарнира к мясу. Блюда для ужина: холодный и горячий ужин. Составление меню для холодного ужина. Отбор продуктов для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина. Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное. Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье и др. Составление и запись рецептов изделий из теста. Практическая работа. Приготовление печенья. Виды домашних заготовок: варка, сушка, соление, маринование. Глубокая заморозка овощей и фруктов. Практическая работа.</p>	Практическая работа – 9. Тест – 1.
Личная гигиена и здоровье	4 часа	<p>Здоровый образ жизни – требование современного общества. Значение здоровья в жизни и деятельности человека. Здоровое и рациональное (сбалансированное) питание и его роль в укреплении здоровья. Здоровье и красота. Средства по уходу за кожей лица для девушек и юношей. Значение косметики для девушек и юношей. Практическая работа. Правила и приемы ухода за кожей лица.</p>	Практическая работа – 1

Одежда и обувь	11 часов	<p>История возникновения одежды. Одежда разных эпох. Изменения в одежде в разные исторические периоды. Одежда. Материалы, используемые для изготовления одежды (хлопок, шерсть, синтетика, лен, шелк и пр.). Преимущества и недостатки разных видов тканей.</p> <p>Виды повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка.</p> <p>Ручная и машинная стирка изделий. Чтение условных обозначений на этикетках постирке белья. Практическая работа. Правила сушки белья из различных тканей. Чтение условных обозначений на этикетках. Практическая работа.</p> <p>Предприятия бытового обслуживания. Прачечная и химчистка: назначение, оказываемые услуги, прейскурант.</p> <p>Экскурсия на предприятие бытового обслуживания.</p> <p>История появления обуви. Обувь в разные исторические времена. Обувь. Выбор и покупка обуви в соответствии с ее назначением и размером. Соотношение размеров обуви в стандартах разных стран. Практическая работа. Факторы, влияющие на выбор обуви: удобство (практичность) и эстетичность. Правила подбора обуви к одежде. Значение правильного выбора обуви для здоровья человека. Повторительно-обобщающий урок по теме "Одежда и обувь". Тест.</p>	Практическая работа – 3. Тест – 1.
Жилище	14 часов	<p>Общее представление о доме. Правила пользования общей собственностью в многоквартирном доме. Правила проживания в собственном многоквартирном доме.</p> <p>Планировка жилища. Виды и назначение жилых и нежилых помещений. Мебель в жилых помещениях. Виды мебели в зависимости от ее назначения. Интерьер. Качества интерьера: функциональность, гигиеничность, эстетичность.</p> <p>История возникновения и развития кухонной утвари.</p> <p>Кухонная утварь. Виды кухонной посуды в зависимости от функционального назначения. Материалы для изготовления различных видов кухонной утвари; их свойства. Кухонное белье: вид (полотенца, скатерти, салфетки, прихватки, фартуки, передники). Материалы, назначение. Ванная комната.</p> <p>Электробытовые приборы в ванной комнате: стиральные машины, фены для сушки волос. Виды стиральных машин в зависимости от загрузки белья (вертикальная и горизонтальная загрузка). Характеристики разных видов машин. Режимы стирки, температурные режимы. Условные обозначения на стиральных машинах. Правила пользования стиральными машинами. Уход за жилищем. Сухая уборка, назначение, инвентарь, электробытовые приборы, средства бытовой химии. Правила техники безопасности использования электробытовых приборов. Практическая работа. Влажная уборка: назначение, инвентарь, моющие и чистящие средства, электробытовые приборы для влажной уборки помещения. Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Практическая работа. Повторительно-обобщающий урок по теме "Жилище". Тест.</p>	Практическая работа – 2. Тест – 1.

Транспорт	2 часа	Городской транспорт. Виды городского транспорта. Виды оплаты на всех видах городского транспорта. Правила поведения в городском транспорте. Пригородный транспорт. Виды: автобусы пригородного сообщения, электрички. Стоимость проезда. Расписание.	
Средства связи	1 час	Почта. Внутренняя и международная письменная корреспонденция (почтовые карточки, письма, бандероли). Категории почтовых отправлений простые и регистрируемые (обыкновенные, заказные, с объявленной ценностью). Правила и стоимость отправления. Практическая работа.	Практическая работа-1
Предприятия, организации, учреждения	1 час	Образовательные учреждения. Дошкольные образовательные учреждения. Учреждения дополнительного образования: виды, особенности работы, основные направления работы. Посещение образовательных организаций дополнительного образования.	
Семья	2 часа	Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещение музеев, театров. Досуг как средство укрепления здоровья: туристические походы; посещение спортивных секций. Досуг как развитие постоянного интереса к какому-либо виду деятельности (хобби): коллекционирование чего-либо, фотография.	
Охрана здоровья	2 часа	Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов. Обобщающий урок за год. Тест.	Тест-1

6. Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета

Оценка устного ответа

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущены ошибки и исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Качество работы

Отметка «5» ставится, если работа выполнена точно по технологической карте; соблюдена последовательность; действия выполнены качественно в соответствии с требованиями.

Отметка «4» ставится, если работа выполнена по технологической карте, соблюдена последовательность, но действия выполнены с ошибкой. Отметка «3» ставится, если работа выполнена по технологической карте с некоторыми отклонениями от качества выполнения.

Оценк атестовых работ.

1 группа

Оценка «5» ставится, если все ответы правильные и работа выполнена самостоятельно. Оценка «4» ставится, если допущена 1- 2 ошибки.

Оценка «3» ставится, если допущены более 2 ошибок.

Не справился с заданием, если допущены более 3 ошибок. 2 группа

Оценка «5» ставится, если все ответы правильные и работа выполнена с небольшой помощью. Оценка «4» ставится, если допущена 1- 2 ошибки.

Оценка «3» ставится, если допущены более 2 ошибок. 3 группа

Оценка «5» не ставится

Оценка «4» ставится, если допущена 1- 2 ошибки.

Оценка «3» ставится, если работа выполнена небрежно и допущены более 3 ошибок.

Тематическое планирование 10 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
1	Питание	31	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
2	Личная гигиена и здоровье	4		1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
3	Одежда и обувь	11	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
4	Жилище	14	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
5	Транспорт	2		1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
6	Средства связи	1		1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414

7	Предприятия, организации, учреждения	1		1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
8	Семья	2		1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
9	Охрана здоровья	2	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f41b414
Итого по разделу		68	4	9	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 10 класс

№ п / п	Тема урока	Количество часов			Дата изуче ния	Электронные цифровые образователь ные ресурсы
		Вс его	Контро льные работы	Практич еские работы		
1	Организация питания семьи. Организация правильного питания. Режим питания. Рацион питания.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebad0a
2	Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebae7c
3	Универсамы и супермаркеты (магазины в сельской местности).	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebafee
4	Специализированные магазины.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebb160
5	Виды товаров: фасованные, навесив, разлив.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebb3f4
6	Экскурсия в супермаркет.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebb57a

7	Повторительно-обобщающийурокпотеме"Магазин". Тест.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebb70a
8	Холодныйзавтрак,составлениеменюдляхолодногозавтрака.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebb886
9	Молочныепродуктыдляхолодногозавтрака.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
10	Практическаяработа.Приготовлениеворога.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
11	Простыеисложныебутерброды.Канале.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
12	Практическаяработа.Приготовлениебутербродов.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
13	Напиткидлязавтрака.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
14	Практическая работа. Приготовлениенапиткадлязавтрака.Холодныйчайспряностями.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
15	Обед. Овощные салаты: виды,первичнаяобработкаовощей.Способыприготовления.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
16	Заправкидлясалатов.	1				Библиотека

						ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
17	Практическая работа. Приготовление овощных салатов к обеду.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
18	Супы. Прозрачные супы.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
19	Практическая работа. Приготовление мясного бульона.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
20	Мясные блюда (виды, способы приготовления).	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
21	Практическая работа. Приготовление котлет из готового фарша.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
22	Практическая работа. Приготовление котлет из готового фарша.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
23	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
24	Практическая работа. Приготовление гарнира к мясу.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
25	Блюда для ужина: холодный и горячий ужин. Составление меню для холодного ужина. Отбор продуктов для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40

26	Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное. Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье и др.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
27	Составление и запись рецептов изделий из теста.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
28	Практическая работа. Приготовление печенья.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
29	Практическая работа. Приготовление печенья.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
30	Виды домашних заготовок: варка, сушка, соление, маринование.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
31	КР Глубокая заморозка овощей и фруктов.	1	1			Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
32	Здоровый образ жизни - требование современного общества.	1				
33	Значение здоровья в жизни и деятельность человека. Здоровое и рациональное (сбалансированное) питание и его роль в укреплении здоровья.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
34	Здоровье и красота. Средства по уходу за кожей лица для девушек и юношей. Значение косметики для девушек и юношей.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
35	Практическая работа. Правила и приемы ухода за кожей лица.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
36	История возникновения одежды. Одежда разных эпох. Изменения в одежде в	1				Библиотека ЦОК

	разные историческиепериоды.					https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
37	Одежда.Материалы,используемыедляизготовления одежды (хлопок, шерсть,синтетика,лен, шелк и пр.). Преимущества и недостатки разныхвидовтканей.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
38	Видыповседневногоуходазаодеждой:стирка,глажение,чистка,починка.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
39	Ручнаяимашиннаястиркаизделий.Чтение условных обозначений наэтикеткахпостиркебелья. Практическаяработа.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
40	Правила сушки белья из различныхтканей.Чтениеусловныхобозначенийнаэтикетках.Практическаяработа.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
41	Предприятиябытовогообслуживания.Прачечная и химчистка: назначение,оказываемыеуслуги,прейскурант.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
42	Экскурсиянапредприятиебытовогообслуживания.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
43	Историяпоявленияобуви.Обувьвразные исторические времена.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
44	Обувь. Выбор и покупка обуви всоответствии с ее назначением иразмером. Соотношение размеровобуви в стандартах разных стран.Практическаяработа.	4				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
45	Факторы, влияющие на выбор обуви:удобство (практичность) иэстетичность.Правилаподбораобувикодежде. Значение правильного выбораобувидляздоровьячеловека.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
46	КР "Одеждаиобувь".Тест.	1	1			Библиотека

						ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
47	Общепредставлениео доме.Правилапользования общей собственностью в многоквартирном доме.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
48	Правилапроживанияв собственном многоквартирном доме.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
49	Планировкажилища.Видыизначениежилыхи нежилых помещений.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
50	Мебель в жилых помещениях. Видymeбели в зависимости от ее назначения.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
51	Интерьер. Качества интерьера:функциональность, гигиеничность,эстетичность.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
52	Историявозникновенияиразвития кухоннойутвари.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
53	Кухоннаяутварь.Видыкухоннойпосуды в зависимости отфункционального назначения. Материалы для изготовленияразличныхвидовкухоннойутвари;их свойства.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
54	Кухонное белье: вид (полотенца,скатерти, салфетки, прихватки,фартуки,передники). Материалы, назначение.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
55	Ванная комната. Электробытовыеприборыиваннойкомнате:стиральныемашины,фены длясушки волос.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40

56	Виды стиральных машин в зависимости от загрузки белья (вертикальная и горизонтальная загрузка). Характеристики разных видов машин.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
57	Режимы стирки, температурные режимы. Условные обозначения на стиральных машинах. Правила пользования стиральными машинами.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
58	Уход за жилищем. Сухая уборка, назначение, инвентарь, электробытовые приборы, средства бытовой химии. Правила техники безопасности использования электробытовых приборов. Практическая работа.	1		1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
59	Влажная уборка: назначение, инвентарь, моющие и чистящие средства, электробытовые приборы для влажной уборки помещения. Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Практическая работа.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
60	КР по теме "Жилище". Тест.	1	1			Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
61	Городской транспорт. Виды городского транспорта. Виды оплаты на всех видах городского транспорта. Правила поведения в городском транспорте.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
62	Пригородный транспорт. Виды: автобусы пригородного сообщения, электрички. Стоимость проезда. Расписание.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
63	Почта. Внутренняя и международная письменная корреспонденция (почтовые карточки, письма, бандероли). Категории почтовых отправок: простые и регистрируемые (обыкновенные, заказные, с объявленной ценностью). Правила и стоимость отправления. Практическая работа.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40

64	Образовательные учреждения. Дошкольные образовательные учреждения. Учреждения дополнительного образования: виды, особенности работы, основные направления работы. Посещение образовательных организаций дополнительного образования.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
65	Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещение музеев, театров. Досуг как средство укрепления здоровья: туристические походы, посещение спортивных секций.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
66	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-либо виду деятельности (хобби): коллекционирование чего-либо, фотография.	1				Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
67	КР Обобщающий урок за год. Тест.	1	1			Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
68	Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов.					Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/f5ebbd40
	Всего:	68	4	9		

	инвентарь, моющие и чистящие средства, электробытовые приборы для влажной уборки помещения. Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Практическая работа.			инвентарь, моющие средства, чистящие средства	Составление памятки «Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств»	ориентировки через реальный социум. Коррекция внимания через работу с текстом и поиск необходимой информации.
60	Повторительно-обобщающий урок по теме "Жилище". Тест.	1		Словарь по теме	Выполнение теста	Коррекция долговременной памяти через практическую работу
Транспорт						
61	Городской транспорт. Виды городского транспорта. Виды оплаты на всех видах городского транспорта. Правила поведения в городском транспорте.	1		Городской транспорт	Моделирование ситуации «Я пассажир».	Коррекция и компенсация дефектов мыслительной деятельности через создание проблемной ситуации
62	Пригородный транспорт. Виды: автобусы пригородного сообщения, электрички. Стоимость проезда. Расписание.	1		пригород пригородное сообщение	Моделирование ситуации «Автовокзал».	Коррекция и компенсация дефектов мыслительной деятельности через создание проблемной ситуации
Средства связи						
63	Почта. Внутренняя и международная письменная корреспонденция (почтовые карточки, письма, бандероли). Категории почтовых отправлений простые и регистрируемые (обыкновенные, заказные, с объявленной ценностью). Правила и стоимость отправления. Практическая работа.	1		Почта, внутренняя и международная корреспонденция, бандероли, обыкновенные отправления, заказные	Чтение текста. Ответ на вопросы. Составление правил отправления корреспонденции через почту	Коррекция и компенсация дефектов мыслительной деятельности через создание проблемной ситуации. Коррекция долговременной памяти через практическую работу
Предприятия, организации, учреждения						

64	Образовательные учреждения. Дошкольные образовательные учреждения. Учреждения дополнительного образования: виды, особенности работы, основные направления работы. Посещение образовательных организаций дополнительного образования.	1		Дошкольные учреждения, учреждения дополнительного образования	Чтение текста. Ответ на вопросы. Составление описательной характеристики	Формирование бытового ориентировки через реальный социум. Коррекция внимания через работу с текстом и поиск необходимой информации.
Семья						
65	Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещение музеев, театров. Досуг как средство укрепления здоровья: туристические походы; посещение спортивных секций.	1		Театр, музей, экскурсия	Составление рассказа «Досуг моей семьи»	Формирование бытового ориентировки через реальный социум. Коррекция монологической речи через рассказ
66	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-либо виду деятельности (хобби): коллекционирование чего-либо, фотография.	1		Хобби	Составление рассказа «Мое хобби»	Формирование бытового ориентировки через реальный социум. Коррекция монологической речи через рассказ
Охрана здоровья						
67	Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов.	1		Поликлиника, амбулатория, больница, диспансер	Моделирование ситуации «На приеме у врача»	Формирование бытового ориентировки через реальный социум. Коррекция внимания через работу с текстом и поиск необходимой информации.
68	Обобщающий урок за год. Тест.	1		Словарь по теме	Выполнение тест	Коррекция долговременной памяти через выполнение теста.

10. Контрольно–измерительные материалы

Пояснительная записка.

Контрольно-измерительные материалы (КИМы) составлены для оценивания учебных достижений учащихся коррекционной школы по основам социальной жизни. Оценивание производится в условиях пятибалльной системы цифровых оценок. Текст теста печатается на листах формата А4.

После проведения проводится анализ полученных результатов.

Инструкция к проведению и оцениванию теста.

1. Тест проводит учитель, работающий в данном классе. Учитель должен четко объяснить ученикам, что они делают и для чего. Обязательно надо уточнить, как следует отвечать на вопросы: подчеркивать, зачеркивать или обводить правильные ответы.
2. Тест содержит 10 заданий, на выполнение которых отводится 40 минут, включая инструктаж. Если отдельные учащиеся не успевают выполнить работу в заданное время, им может быть предоставлено дополнительное время, но не более 15 минут.
3. Перед началом работы тестирующий проверяет готовность рабочих мест учащихся – обязательно наличие простого карандаша или ручки.
4. Задания ученику рекомендуется выполнять по порядку, не пропуская ни одного. Если задание не удается выполнить сразу, ученик может перейти к следующему. После выполнения всех заданий, доступных школьнику, он может вернуться к пропущенным заданиям.
5. Тест снабжен инструкцией для учащихся, которую зачитывает учитель перед началом тестирования.
6. За 2 минуты до окончания установленного времени учитель должен объявить об оставшемся отрезке времени и напомнить о необходимости завершения работы.
7. При проверке работ учитель рядом с каждым заданием проставляет определенный знак (+ или -), затем суммирует количество минусов и вычитает полученное число из общего количества вопросов и выставляет оценку в соответствии с критериями.

Критерии оценок:

- 10 правильных ответов – оценка «5»;
- 7-9 правильных ответов – оценка «4»;
- 5-6 правильных ответов – оценка «3»; оценка «2» не выставляется.

Анализ тестовой
работыКласс _____

Учитель _____

Датапроведения _____

Тема _____

Числоучащихсяпо списку _____ человек, выполнявших работу
_____ человек. Выполнили безошибок все задания:
_____ учащихся, _____ %.

Фамилии учащихся, выполнивших все задания безошибок: _____

Выполнили работу на оценку «5» - _____

учащихсяВыполнили работу на оценку «4» - _____

учащихсяВыполнили работу на оценку «3» - _____

учащихся

Средний балл выполненных работ _____ % успеваемости _____ % качества _____

Не справились с заданиями _____ учащихся, _____ %

Фамилии _____

Допустили ошибку в заданиях последующим темам:

« _____ » - _____ чел.

« _____ » - _____ чел.

« _____ » - _____ чел.

« _____ » - _____ чел.

Итоговый тест 10 класс.

1. Соотнеси понятия с определением (соедини стрелкой):

Универсам

крупный розничный рынок самообслуживания, на котором продаются продукты питания и товары для дома.

Супермаркет

магазин, торгующий преимущественно одной группой товаров.

Специализированный магазин

крупный розничный магазин, предлагающий различные товары и услуги и организованный в отдельные отделы.

2. Как называется отвар из мяса, рыбы, грибов (нужно подчеркнуть):

1. Компот
2. Бульон
3. Суп

3. Восстанови последовательность приготовления мясного бульона:

- ___ Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут.
- ___ Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо.
- ___ Довести до кипения, снять пену и уменьшить нагрев.
- ___ Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой
- ___ Процедить бульон.

4. Песочное, слоеное, бисквитное и заварное тесто относятся (нужно подчеркнуть):

1. К дрожжевому тесту;
2. К бездрожжевому тесту;
3. К любому виду теста.

5. Зачеркни, какие продукты не рекомендуется употреблять на завтрак:

Каши, жирное мясо, яйца, хлопья, шоколадные шарики, мюсли, молочные продукты, сырые овощи, цитрусовые, чай, кофе

6. В правильном порядке укажите этапы ухода за кожей лица.

_____ Тонизировать лосьоном

_____ Умыть лицо мылом

_____ Увлажнить кремом

7. Изделия из какой ткани нельзя стирать при температуре 90С:

1. Из хлопка

2. Из шерсти

3. Из льна

8. К предприятиям бытового обслуживания относятся (нужно подчеркнуть):

1. Больница, школа, прокат

2. Химчистка, прачечная, ателье

3. Химчистка, полиция, сыро завод

9. Выберите мебель для гостиной. Соедините стрелкой.



Гостиная

Спальня

Кухня

10. Подчеркни названия кухонной мебели.

Скатерти, пододеяльник, дорожки, простыня, салфетки, наволочка, полотенца, шторы.

11. Какой инвентарь необходим для проведения влажной уборки (отметь знаком V).



12. Назови городской и пригородный транспорт.

Втбс втмбль трмвй трлйбс мтр лктрчк.

13. Соотнеси виды писем с их отличиями (соедини стрелками):

Простое	-
Заказное	-
Собъявленной ценностью	-

в почтовый ящик доставляют извещение, по нему письма получают на почте

содержит ценные бумаги, после получения письма адресатом от правителя получает уведомление

- доставка в почтовый ящик

14. К медицинским учреждениям относятся (нужно подчеркнуть):

1. Поликлиника, диспансер, магазин
2. Больница, зоопарк, аптека
3. Поликлиника, больница, диспансер

15.Соотнеси специальность врача с тем, что он лечит(соедини

стрелкой):Педиатр
Окулист(офтальмолог)
Отоларинголог(лор)
Хирург
Стоматолог

ухо,горло,нос
зубы
дети до 18 лет
травмы,ушибы,переломы
глаза

Учебно-методическое материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Список учебно-методической литературы:

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, 5-9 классы под редакцией В. В. Воронковой. - Москва, ГИЦ «Владос», 2014 год.

Дополнительная литература для учителя и обучающихся.

1. Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. 5 класс. - М., «Владос», 2014 г.
2. Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. 6 класс. - М., «Владос», 2014 г.
3. Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. 7 класс. - М., «Владос», 2014 г.
4. Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. 8 класс. - М., «Владос», 2014 г.
5. Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. 9 класс. - М., «Владос», 2014 г.
6. Воронкова В. В., Казакова С. А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя. - М.: Гуманитар. Изд. центр ВЛАДОС, 2006. - 247 с.
7. Гладкая В. В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. - М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2003. - 192 с.
8. Щербакова А. М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида, пособие для учителя, Москва, гуманитарный издательский центр «Владос», 2001 г.
9. Львова С. А. Практический материал урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. 5-9 классы: пособие для учителя / С. А. Львова. - М.: Гуманитар. Изд. центр ВЛАДОС, 2005. - 136 с.
10. Мусская И. А. Домоводство, - Ижевск: ДОК, Урал-БИ-СИ, 1991. - 432 с.
11. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина и др.; Под ред. В. Д. Симоненко - М.: Вентана-Графф, 2003. - 240 с.
12. Человек. Учебник для 8 класса вспомогательной школы. В. А. Постовская - Москва «Просвещение» 1986. - 142 с.

Средства обучения:

1. технические и электронные средства обучения:

- автоматизированное рабочее место учителя с программным обеспечением,
- телевизор, CD/DVD-проигрыватели,
- аудиомэгнитофон,
- мультимедиа проектор; экран,
- видеофильмы и презентации
- классная доска с набором креплений для картинок, постеров, таблиц.

2. цифровые образовательные

ресурсы: <http://school-collection.edu.ru/catalog/?class=53> <http://www.s>

chool.edu.ru
http://www.portalschool.ru
www.it-n.runsportal.ru

3. демонстрационный и раздаточный дидактический материал:

- наглядный материал
 - Первичная обработка продуктов
 - Приемы тепловой обработки
 - Организация рабочего места и правил техники безопасности
 - Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
 - Организация рабочего места при первичной обработке продуктов
 - Оборудование кухни и требования к содержанию
 - Санитарно-гигиенические требования
- раздаточный материал
 - «Внимание! Опасно!» Правила безопасного поведения ребенка
 - Какие бывают службы помощи
 - Какие бывают вокзалы
 - Какие бывают магазины
 - Фрукты
 - Овощи
 - Транспорт
 - Наш дом
- Тематический словарь в картинках
 - Транспорт
 - Посуда. Продукты питания
 - Электробытовая техника
 - Аудиотехника. Видеотехника. Оргтехника и средства связи.
 - Грибы, Ягоды
 - Фрукты, овощи
 - Профессии

