

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №2» города Велижа Смоленской области

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

Протокол №1
от «28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместителем директора по УР

Нахаева М.И.
Протокол №1
от «28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директором школы

Кириллова Т.И.
Приказ №175-0
от «28» августа 2023 г.

**АДАптированная программа
по основам социальной жизни**

для обучающейся 9б класса
с интеллектуальными нарушениями
(умственная отсталость)
на 2023-2024 учебный год

Количество часов – 68 часов

Уровень – основная школа (общеобразовательный)

Составитель: С.Н. Сергеева

Велиж
2023

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы. Москва, 2023 год под редакцией Воронковой.

Специальные коррекционные занятия по ОСЖ направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

На ОСЖ отводится 68 часов. Большинство разделов программы изучается с пятого по девятый классы. Это позволяет, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений, навыков и формирования новых.

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 и совершенствовать у детей с нарушениями интеллекта необходимые 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, выработки навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса у детей.

2. Цели изучения курса.

Реализуя разделы курса ОСЖ 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 так же интереса к национальным традициям.

На занятиях по ОСЖ 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.

3. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностными результатами изучения курса являются:

- 1) Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- 2) Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;
- 3) Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;
- 4) Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;
- 5) Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь)

Метапредметными результатами изучения курса являются:

- в результате выполнения под руководством учителя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

- владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий — исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;

- получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных регулятивных универсальных учебных действий: планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий; научатся искать, отбирать, преобразовывать необходимую печатную и электронную информацию.

Независимо от технологической направленности обучения, программой предусматривается обязательное изучение общетрудовых знаний, овладение соответствующими умениями и способами деятельности; приобретение опыта практической деятельности по различным разделам программы.

3. Содержание учебного предмета

Личная гигиена (4 ч.)

Тематика

1. О вреде курения, наркотиков.
2. О вреде алкоголя.

Практические работы

Разучивание комплекса упражнений для ускорения кровообращения (по П. Бреггу). Основные требования к знаниям и умениям учащихся.

Учащиеся должны знать и уметь доказать:

- вред курения для курящих и окружающих;
- воздействие курения на наиболее важные органы человека;
- болезни, вызванные курением. Учащиеся должны иметь представление:
- об алкоголе как наркотике;
- о воздействии наркотиков на организм человека;
- о социальных последствиях, к которым приводят вредные привычки.

Учащиеся должны уметь доказать необходимость борьбы с курением, употреблением алкоголя, наркотиков.

Одежда и обувь (6 ч.)

Тематика

1. Мода - зеркало прошлого, настоящего, будущего (история моды). Обновление одежды (замена мелких деталей).
2. Стиль одежды. Выбор одежды при покупке.

Экскурсии

Экскурсии в специализированные магазины, на швейную фабрику.

Практические работы

Упражнения в определении размеров одежды и обуви, одевание кукол в соответствии со стилем одежды.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление об истории развития моды, тенденциях развития современной моды, стилях в одежде, об обновлении одежды.

Учащиеся должны знать:

- права покупателя;
- размеры одежды и обуви, гарантийные сроки носки, правила возврата.

Учащиеся должны уметь:

- подбирать одежду и обувь в соответствии со стилем и индивидуальными особенностями;
- пользоваться журналом мод;

- рационально выбирать товары, учитывая их назначение и собственные возможности.

Жилище (8 ч.)

Тематика

1. Ремонт жилища (побелка, оклеивание стен обоями, окраска).
2. Азбука безопасности дома. Поведение в экстремальной ситуации.
3. Экология жилища.
4. Содержание и уход за домашними животными (кошки, собаки).

Практические работы

Упражнения в подсчёте количества обоев (в метрах, рулонах), краски, выбор отделочных материалов в соответствии с назначением комнат, их расположением.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила и последовательность побелки;
- правила выбора отделочных материалов в соответствии с назначением комнат и их расположением;
- правила наклеивания обоев на стены;
- правила подготовки поверхностей к окрашиванию;
- источники загрязнения жилища;
- способы, позволяющие улучшать экологическую обстановку в жилище;
- экологически безопасные отделочные материалы, мебель, средства ухода за жилищем;
- правила содержания и ухода за домашними животными (кошки, собаки).

Учащиеся должны иметь представление о средствах защиты жилища, поведении в экстремальных ситуациях (пожар, ограбление, болезнь близких, авария (утечка газа, прорыв водопроводных труб, отопления и др.).

Учащиеся должны уметь:

- подсчитывать количество обоев (в метрах, рулонах), краски в соответствии с размером комнат, высотой потолка;
- выбирать отделочные материалы в соответствии с назначением комнат, их расположением;
- правильно вести себя в экстремальной ситуации;
- выбирать экологически безопасные отделочные материалы, мебель, средства ухода за домом;
- содержать жилище в чистоте;
- пояснять термин «синдром больных зданий»;
- правильно содержать и ухаживать за домашними животными.

Питание (14 ч.)

Тематика

1. Приготовление национальных блюд. Меню праздничного стола.
2. Питание детей ясельного возраста.
3. Диетическое питание.
4. Меню и сервировка праздничного стола.

Практические работы

Приготовление национальных блюд, составление меню праздничного стола, сервировка праздничного стола. Приготовление блюд для детей ясельного возраста, диетических блюд.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о диетическом питании, гигиене питания;
- о наиболее часто встречающихся ошибках в питании.

Учащиеся должны знать:

- способы приготовления национальных блюд;
- правила сервировки праздничного стола;
- меню ребёнка ясельного возраста в соответствии с требованиями рационального питания.

Учащиеся должны уметь:

- готовить национальные блюда;
- сервировать праздничный стол;
- готовить отдельные блюда для детей ясельного возраста;

- готовить отдельные диетические блюда.

Семья (4 ч.)

Тематика

1. Зачем регистрируется брак? Свадьба. Рождение семьи, её функции.
2. Микроклимат семьи.
3. Быт и семейный бюджет (проблемы молодой семьи).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о значении регистрации брака;
- об основах семейных отношений;
- об этапах становления семьи, её функциях;
- о распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи;
- о морально-этических нормах взаимоотношений в семье;
- об обязанностях членов семьи, связанных с воспитанием детей;
- о семейном бюджете.

Учащиеся должны уметь анализировать различные семейные ситуации и давать им правильную оценку.

Бюджет семьи (14 ч.)

Тематика

1. Бюджет семьи. Источники дохода. Основные статьи расходов. Приходно-расходная книга. Резервы экономии. Рекомендации Карела Фанта (система 19 конвертов).
2. Расходы на питание. Планирование крупных покупок.
3. Содержание жилища. Оплата жилой площади и коммунальных услуг.
4. Расходы, связанные с надомным трудом и ведением личного подсобного хозяйства.
5. Расходы, связанные с удовлетворением духовных потребностей (получение образования, зрелищные мероприятия, коллекционирование), социальных (благотворительность, покупка газет, журналов) потребностей, и некоторые текущие расходы (проезд, покупка предметов личной гигиены, ремонт одежды, обуви и т. д.).
6. Сбережения. Назначение сбережений. Хранение денег в сберегательном банке. Виды вкладов. Кредит. Государственное страхование.

Практические работы

Упражнения по определению доходов семьи, в планировании расходов на день, неделю (на конкретных примерах). Расчёт стоимости коммунальных услуг, заполнение квитанций.

Упражнения в рациональном ведении домашнего хозяйства.

Экскурсии

Экскурсия в Сбербанк.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о порядке и условиях получения зарплаты, пенсии;
- о значении и характере духовных и социальных потребностей;
- о значении экономии в домашнем хозяйстве;
- о значении кредита, страхования. Учащиеся должны знать:
- составные части бюджета семьи;
- основные статьи расходов в семье;
- правила учёта расходов;
- порядок и периодичность оплаты жилплощади и коммунальных услуг, внесение платы за телефон;
- порядок планирования крупных покупок;
- правила экономии (учёт реальных возможностей, контроль расходов, обновление вещей, экономия электроэнергии, газа и т. п.).

Учащиеся должны уметь:

- подсчитывать бюджет семьи;
- подсчитывать расходы;
- планировать расходы на день, неделю с учётом бюджета семьи;

- подсчитывать стоимость коммунальных услуг;
- заполнять квитанции;
- планировать крупные покупки;
- соблюдать правила экономии.

Здоровье (4 ч.)

Тематика

1. Рациональное питание.
2. Очищение организма (пост, голодание, баня и др.).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление о правилах рационального питания, способах очищения организма, их влиянии на здоровье человека.

Учащиеся должны знать:

- функции органов пищеварительной системы;
- пути зашлаковки организма;
- наиболее характерные ошибки в питании;
- соотношение продуктов питания в дневном рационе.

Учащиеся должны уметь:

- доказать, что в сложный период роста необходимо рациональное питание, являющееся источником роста всего живого;
- описывать функции основных питательных веществ;
- пояснять значение диеты для сохранения и поддержания здоровья;
- пояснять своё личностное предпочтение в еде и индивидуальные реакции на пищу;
- доказать на конкретных примерах положительное влияние поста, голодания на здоровье.

Благоустройство территории (6 ч.)

Тематика

1. Посадка деревьев и кустарников на территории школьной усадьбы.
2. Побелка стволов деревьев, бордюров. Уход за саженцами.

Практические работы

Посадка деревьев и кустарников, побелка деревьев, бордюров. Уход за саженцами (полив, рыхление почвы).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила посадки деревьев и кустарников;
- правила ухода за саженцами;
- закономерности роста и развития растений;
- местные деревья и кустарники. Учащиеся должны уметь:
- различать породы деревьев и кустарников;
- сажать и ухаживать за ними;
- пояснять значение побелки для жизни деревьев;
- следить за порядком на территории школьной усадьбы.

Культура (8 ч.)

Тематика

1. Круг чтения: книги, газеты, журналы. Домашняя библиотека.
2. Музыка - искусство звука. Домашние аудиокolleкции.
3. Увлечения. Увлечение - шаг к будущей профессии.

Практические работы.

Составление алфавитного каталога, оформление подписки на газеты и журналы.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о культуре быта;
- о зависимости характера и состава домашней библиотеки от интересов, литературных вкусов, рода занятий членов семьи;
- о значении и влиянии музыки на здоровье человека;

- о тщательном подборе книг, аудиокolleкций, видеофильмов для детей, ориентированных на восприятие любви и добра.

Учащиеся должны знать:

- правила подбора книг для домашней библиотеки;
- наиболее читаемые газеты и журналы;
- направления в музыке;
- правила составления каталогов для книг (алфавитный, тематический).

Учащиеся должны уметь:

- пояснять своё личностное восприятие музыки;
- дать оценку собственной музыкальной коллекции, пояснить её влияние на здоровье и самочувствие своё и близких;
- составлять алфавитный каталог;
- пользоваться каталогом на периодические издания;
- оформлять подписку на газеты и журналы.

№ п/п		Название темы		Дата проведения	Кол-во часов
1.	Личная гигиена.	О вреде курения, наркотиков.	Слушают объяснения учителя, просматривают иллюстрации. видеоматериалы. Формулируют понятие «личная гигиена», понимают её значение для здоровья человека. Узнают последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета, периодичность и правила ухода за ушами, кожей рук, ног, ногтями, волосами. Самостоятельно выполняют эти правила.		2
2.		О вреде алкоголя.	Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.		2
3.	Одежда.	Мода - зеркало прошлого, настоящего, будущего (история моды).	Узнают о правилах гигиены приготовления пищи, записывают их в тетрадь. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов, определяют срок хранения. Называют способы хранения продуктов и готовой пищи. Изучают устройство		2

			<p>холодильника, работают со схемами, иллюстрациями. Учатся размещать продукты и готовую пищу в холодильнике и других местах, ухаживать за холодильником. Показывают виды круп, правильно их называют, знают правила хранения. Записывают названия в тетрадь. Перечисляют блюда из круп. Узнают рецепт приготовления каш и их виды. С помощью учителя готовят гречневую (манную) кашу. Моют посуду. Изучают правила хранения и первичной обработки овощей, плодов, ягод, грибов. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают.</p>	
4.		<p>Стиль одежды. Обновление (замена мелких деталей). Выбор одежды при покупке.</p>	<p>Узнают о правилах гигиены приготовления пищи, записывают их в тетрадь. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов, определяют срок хранения. Называют способы хранения продуктов и готовой пищи. Моют посуду. Изучают правила хранения и первичной обработки овощей, плодов, ягод. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают. Называют виды чая и кофе, способы заварки чая. Заваривают чай, сервируют стол к чаепитию. Понимают пользу и негативные последствия чрезмерного употребления чая. Перечисляют молочные продукты, правила их хранения. Объясняют значение кипячения молока. Учатся готовить молочный суп, согласно рецепта. Записывают в тетради рецепт молочного супа. Соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ. Точно выполняют</p>	2

			инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	
5.		Виртуальная экскурсия на швейную фабрику.	<p>Узнают о правилах гигиены приготовления пищи, записывают их в тетрадь.</p> <p>Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов, определяют срок хранения.</p> <p>Называют способы хранения продуктов и готовой пищи.</p> <p>Моют посуду. Изучают правила хранения и первичной обработки капусты. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают. Записывают в тетради рецепт молочного супа.</p> <p>Соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ.</p> <p>Точно выполняют инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.</p>	2
6.	Жилище.	Ремонт жилища (побелка, оклеивание стен обоями, окраска).	<p>Обсуждают и объясняют значение опрятного вида человека. Перечисляют санитарно-гигиенические требования к одежде, правил личной гигиены и внешнего вида.</p> <p>Учатся правилам повседневного ухода и поддержания одежды в порядке. Классифицируют пуговицы. Самостоятельно пришивают пуговицы, крючки.</p> <p>Соблюдают правила ТБ с колющими и режущими инструментами. Называют виды белья, рассказывают о его назначении. Делают зарисовки и записи в тетрадях. Узнают о правилах и приёмах ручной стирки изделий из х/б тканей. Самостоятельно стирают носовые платки, небольшие полотенца, умеют подбирать моющие средства согласно инструкции. Выполняют правила безопасной работы с бытовыми химическими средствами. Изучают</p>	2

			<p>устройство утюга. Называют символы обозначения температуры нагрева на утюге, правила ТБ. Самостоятельно гладят мелкие изделия. Выполняют практические задания, понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.</p>	
7.		<p>Азбука безопасности дома. Поведение в экстремальной ситуации.</p>	<p>Обсуждают и объясняют значение опрятного вида человека. Перечисляют санитарно-гигиенические требования к одежде, правила личной гигиены и внешнего вида. Учатся правилам повседневного ухода и поддержания одежды в порядке. Классифицируют пуговицы. Самостоятельно пришивают пуговицы, крючки. Соблюдают правила ТБ с колючими и режущими инструментами. Выполняют правила безопасной работы с бытовыми химическими средствами. Изучают устройство утюга. Называют символы обозначения температуры нагрева на утюге, правила ТБ. Самостоятельно гладят мелкие изделия. Выполняют практические задания, понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.</p>	2
8.		<p>Экология жилища.</p>	<p>. Перечисляют санитарно-гигиенические требования к одежде, правила личной гигиены и внешнего вида. Учатся правилам повседневного ухода и поддержания одежды в порядке. Классифицируют пуговицы. Самостоятельно пришивают пуговицы, крючки. Соблюдают правила ТБ с колючими и режущими</p>	2

			<p>инструментами. Называют виды белья, рассказывают о его назначении. Делают зарисовки и записи в тетрадях. Узнают о правилах и приёмах ручной стирки изделий из х/б тканей. Самостоятельно стирают носовые платки, небольшие полотенца, умеют подбирать моющие средства согласно инструкции. Выполняют правила безопасной работы с бытовыми химическими средствами. Изучают устройство утюга. Называют символы обозначения температуры нагрева на утюге, правила ТБ. Самостоятельно гладят мелкие изделия. Выполняют практические задания, понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.</p>	
9.		Содержание и уход за домашними животными.	<p>Слушают объяснения учителя, просматривают видеоматериалы из истории развития средств связи. Называют и записывают в тетради основные средства связи. Сравнивают и объясняют их назначение. Различают виды почтовых отправок, делают их зарисовки в тетрадях. Знакомятся с видами писем, порядком отправления писем различного вида и стоимостью пересылки. Учатся находить индекс почтового отделения по справочнику, в интернете и записывать адрес на конверте. Умеют положительно относиться к окружающей действительности, пользоваться современными средствами связи, принимать помощь взрослых.</p>	2
10.	Кулинария.	Национальные блюда.	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты</p>	2

			<p>растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия.</p> <p>Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры.</p> <p>Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки.</p> <p>Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
11.		Питание детей. Овощи, приготовленные на пару.	<p>Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда</p>	2

			<p>для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
12.		Праздничные блюда. Приготовление сельди «подшубой».	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд.</p>	2

			<p>Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
13.		<p>Меню воскресного обеда. Приготовление фаршированных блинчиков.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на</p>	2

			<p>неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
14.		<p>Искусство салата. Приготовление салата «Оливье».</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия.</p> <p>Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры.</p> <p>Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд.</p> <p>Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	2
15.		<p>Диетическое питание. Приготовление фруктового салата.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты</p>	2

			<p>растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия.</p> <p>Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры.</p> <p>Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки.</p> <p>Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
16.		<p>Меню и сервировка праздничного стола.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия.</p> <p>Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда</p>	2

			<p>из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
17.	Семья.	<p>Зачем регистрируется брак? Свадьба. Рождение семьи. Её функции.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность</p>	2

			<p>приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
18.		Микроклимат семьи.	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом.</p>	2

			<p>Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стёкла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
19.		<p>Быт и семейный бюджет. Бюджет семьи.</p>	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с</p>	2

			<p>дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стёкла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
20.		<p>Бюджет семьи. Из чего он складывается? Основные статьи расходов. Приходно-расходная книга. Резервы экономии. Рекомендации Карела Фанта.</p>	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают</p>	2

			<p>записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стёкла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
21.		<p>Расходы на питание. Планирование крупных покупок.</p>	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость</p>	2

			<p>чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стёкла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
22.		Содержание жилища. Оплата жилой площади и коммунальных услуг.	<p>Слушают объяснения учителя, рассматривают иллюстрации. Объясняют назначение питания и их значение в нашей жизни. Формулируют понятие бюджета. Выполняют упражнения.. Узнают о порядке условиях содержания ребенка. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.</p>	2
23.		Расходы, связанные с удовлетворением духовных социальных потребностей, некоторые текущие расходы.	<p>Слушают объяснения учителя, рассматривают иллюстрации. Объясняют назначение питания и их значение в нашей жизни. Формулируют понятие бюджета. Выполняют упражнения.. Узнают о порядке и условиях содержания ребенка, его кормлении и уходе. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.</p>	2
24.		Расходы, связанные с	Слушают объяснения учителя,	2

		надомным трудом и ведением личного подсобного хозяйства.	рассматривают иллюстрации. Объясняют назначение питания и их значение в нашей жизни. Формулируют понятие бюджета. Выполняют упражнения.. Узнают о порядкеи условиях-содержания ребенка. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.	
25.		Сбережения. Их назначение. Хранение денег в Сберегательном банке. Виды вкладов. Кредит. Государственное страхование.	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы, слушают объяснения учителя. Сравнивают, различают, показывают хранение аптечки. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют профессии. Знают виды ухода, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют правила. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила безопасности. Соблюдают правила безопасности	2
26.	Здоровье	Рациональное питание.	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы, слушают объяснения учителя. Сравнивают, различают, показывают хранение аптечки. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют профессии. Знают виды ухода, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют правила. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила безопасности. Соблюдают правила безопасности	2
27.		Очищение организма (пост, голодание, баня и др.).	Изучают и обобщают изученный материал в течениегода. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и	2

			<p>стараяются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
28.	Культура.	Круг чтения: книги, газеты, журналы. Домашняя библиотека.	<p>Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	2
29	Промежуточная аттестация			1
30.		Музыка - искусство звука. Домашние аудиоколлекции.	<p>Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	3

31.		Увлечения. Увлечение - шаг к будущей профессии. Благоустройство усадьбы.	Просматривают презентацию о промышленных и с\х предприятиях, влияющих на окружающую среду. Слушают объяснения учителя. Участвуют в беседе по содержанию. Записывают в тетрадь названия рабочих специальностей и служащих. Объясняют значение экологии для жителей города и села. Рассказывают о видах загрязнений, Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам учреждений, предприятий, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми.	2
32.		Посадка деревьев и кустарников на территории школьной усадьбы.	Изучают и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и	2

			<p>стараяются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
33.		<p>Побелка стволов деревьев, бордюров. Уход за саженцами.</p>	<p>Изучают и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	2
34.		<p>Заключительный урок</p>	<p>Изучают и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	2

			видах продукции, выпускаемых на предприятиях. Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам учреждений, предприятий, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми.	
		Всего:		68

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Технические средства:

- персональный компьютер (ноутбук)
- принтер
- видеопроектор, экран.

2. Учебно-практическое оборудование:

-раздаточный дидактический материал (рабочие листы с заданиями к урокам, кроссворды, таблицы, адаптированные тематические тексты, «немые» схемы и т.п.);

-демонстрационные схемы, планы уроков;

- карточки для индивидуальной работы;

-компьютерные презентации;

-видеофрагменты; обучающие фильмы;

3. Оборудование класса

Ученические столы двухместные с комплектом стульев

Стол учительский с тумбой

Шкафы, тумбы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий, учебного оборудования и пр.

Стенды тематические.

Настенная доска для размещения иллюстративного материала.

