

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

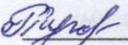
Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Управление образования Администрации МО "Муниципальный округ Алнашский район Удмуртской республики"

МКОУ Чем-Куюковская ООШ

РАССМОТРЕНО

руководитель
методического
объединения учителей

 Тугбаева Н.И.
Протокол № 1
от «28» августа 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель
директора по УР

 Тарасова М.А.
Протокол №8
от «29» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы
 Попова А.П.
Приказ №175-01-01
от «29» августа 2024 г.



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Социально-бытовая ориентировка»

для обучающихся 9 класса с лёгкой степенью умственной отсталости

(интеллектуальными нарушениями)

д. Чемошур-Куюк, 2024

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Социально бытовому ориентированию» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа учебного предмета «Социально бытовому ориентированию» для 9 класса, составленная для адаптированной рабочей программы для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), имеет:

- федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях;
- программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классы под редакцией В.В.Воронковой

Цель: практическая подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях, к их включению в незнакомый мир производственных, деловых человеческих отношений.

Задачи:

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

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: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий; научатся искать, отбирать, преобразовывать необходимую печатную и электронную информацию.

Данная рабочая программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

Учащиеся специальной (коррекционной) школы, страдающие умственными и физическими недостатками, нарушением эмоционально-волевой сферы с самого начала пребывания в школе нуждаются в постоянном и последовательном обогащении своего мировосприятия,

мироощущения, социального опыта и что особенно актуально, - в поэтапном приобщении к осознанной трудовой деятельности

При отборе конкретного содержания обучения принципиально важное значение имеют социально-нравственные аспекты трудовой деятельности, личностная и общественная значимость создаваемых изделий.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Характерными особенностями учебного предмета являются:

- практико-ориентированная направленность содержания обучения;
- применение знаний полученных при изучении других образовательных областей и учебных предметов для решения технических и технологических задач;
- применение полученного опыта практической деятельности для выполнения домашних трудовых обязанностей.

- Изучение предмета СБО в школе обеспечивает работу:
- коррекционно – обучающую;
- коррекционно – развивающую;
- коррекционно – воспитательную;
- воспитание положительных качеств личности;
- развитие способностей обучающихся к осознанной регуляции трудовой деятельности (ориентирование в задании, планирование хода работы, контроль за качеством работы).

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.

Основные содержательные линии выстроены с учетом возрастных и психофизических особенности развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать совершенствовать у детей с ограниченными возможностями здоровья необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически ознакомиться с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им предстоит 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 детей и т.д. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Межпредметные связи:

СБО – русский язык /закрепление навыков письма при выполнении письменных работ/;

СБО – математика /математический расчёт по формулам при подсчете семейного бюджета, продовольственной корзины, пересылки денежных переводов и т.п./;

СБО – география /знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий/;

СБО – биология /знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов и товаров массового потребления/;

СБО – трудовое обучение /выполнение практических заданий по уходу за одеждой/.

Основной формой образовательного процесса являются:

- уроки изучения нового материала,
- комбинированные,
- обобщающие уроки,

-практические работы,
-экскурсии.

В рабочей программе СБО предусмотрены следующие виды деятельности:

Беседы

Практические работы

Экскурсии

Сюжетно-ролевые игры

Программа реализуется через следующие методы и приёмы обучения:

-разнообразные по форме практические упражнения и задания,

-наглядные,

-демонстрация учебных пособий и образцов,

-технологические карты,

-практические работы,

-сравнение и сопоставление работ учащихся и образцов изделий, анализ и синтез.

Контрольно – измерительные материалы.

Контрольные работы по предмету СБО программой не предусмотрены.

Оценочная деятельность: предмет не оценивается.

Общая характеристика организации учебного процесса

Формы организации обучения: урок

Методы обучения: словесные, наглядные, практические, самостоятельная работа

Технологии обучения: индивидуальное обучение

Средства обучения: ноутбук, мультимедийное оборудование

3. Место учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Социально – бытовое ориентирование» изучается с 5 по 9 класс. Программа предназначена для 5 - 9 классов рассчитана на 34 часов, по 1 часу в неделю.

4. 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 ис-пользованию 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.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по «Социально – бытовому ориентированию» на конец школьного обучения

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<ul style="list-style-type: none"> • 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; самостоятельное приготовление несложных блюд (бутербродов, салатов); знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни; • знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого; пользование различными средствами связи, включая назначения; • решение типовых практических задач под руководством педагога посредством обращения в предприятия бытового обслуживания; знание названий торговых организаций, их видов и 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 правила 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 житейских задач; знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета; • составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью

<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • знание основных правил ухода за больным; знание названий организаций социальной направленности и их назначения. Интернет-средства; • знание названий предприятий бытового обслуживания и их. 	<p>обращения в различные организации социального назначения.</p>
---	--

5. Содержание учебного предмета

9 класс (68 ч.)

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 (8 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 (6 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 (12 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 усадьбы (4 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 (6 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.

Профориентация (4 ч.)

Тематика

Профессиографические экскурсии на промышленные и сельскохозяйственные предприятия.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- местонахождение промышленных и сельскохозяйственных предприятий;
- названия цехов и отделов, имеющих на этих предприятиях;
- виды выпускаемой или выращиваемой продукции;
- названия рабочих специальностей и функции работающих по данным специальностям.

Учащиеся должны иметь представление о путях получения заинтересовавшей их профессии.

Учащиеся должны уметь:

- рассказать о профессии;
- пояснить личностное отношение к ней;
- задавать работникам предприятий вопросы профессионального характера.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной

9 класс

№ п/п		Название темы		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.	1

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.	1
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	1

			<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>	1

			инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	
5.		Экскурсия на швейную фабрику.	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 капусты. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают. Записывают в тетради рецепт молочного супа. Соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ. Точно выполняют инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	1
6.	Жилище.	Ремонт жилища (побелка, оклеивание стен обоями, окраска).	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. 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	1

			<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>	1
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>	1

			<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 отправлений, 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>	1
10.	Кулинария.	Национальные блюда. Кубанская кухня. Штрумбы кубанские.	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты</p>	1

			<p>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 неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. 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>	1

			<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.		<p>Праздничные блюда. Приготовление сельди «под шубой».</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.</p>	1

			<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>	1

			<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. 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 неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	1
15.		<p>Диетическое питание. Приготовление фруктового салата.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты</p>	1

			<p>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 неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. 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. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда</p>	1

			<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>	1

			<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>	1

			<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>	1

			<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>	1

			<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>	1

			<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.		<p>Содержание жилища. Оплата жилой площади и коммунальных услуг.</p>	<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. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.</p>	1
23.		<p>Расходы, связанные с удовлетворением духовных и социальных потребностей, некоторые текущие расходы.</p>	<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 кормления и уходе. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.</p>	1
24.		<p>Расходы, связанные с</p>	<p>Слушают объяснения учителя,</p>	1

		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 порядке и 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	1
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	1
27.		Очищение организма (пост, голодание, баня и др.).	Изучают и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и	1

			<p>стараются 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>	1
29.		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>	1
30.		Увлечения. Увлечение - шаг к будущей профессии. Благоустройство усадьбы.	<p>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.</p>	1
31.		Посадка деревьев и кустарников на территории школьной усадьбы.	<p>Изучают и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и</p>	1

			<p>стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
32.		<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>	1
33.	Профорентация.	<p>Экскурсия на промышленное предприятие.</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>	1
34.		<p>Экскурсия на сельскохозяйственное предприятие.</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>	1
35.		<p>Экскурсия на швейное предприятие.</p>	<p>Просматривают презентацию о промышленных предприятиях. Слушают объяснения учителя. Участвуют в беседе по содержанию. Записывают в тетрадь названия предприятий, виды цехов, отделов, виды выпускаемой продукции, названия рабочих специальностей и служащих. Объясняют значение предприятия для жителей города и села. Рассказывают о</p>	1

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

7. 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.