**Муниципальное автономное образовательное учреждение «ЛенскаяСОШ»**

**Кунгурский район, Пермский край**

**Утверждаю**

Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/Чернышова С.А/

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО СОЦИАЛЬНО-БЫТОВОЙ**

**ОРИЕНТИРОВКЕ**

**6 -7 класс специального (коррекционного) VIII вида**

**Учитель: Чернышова Светлана Андреевна**

**2015-2016 учебный год**

**Содержание**

1. Содержание----------------------------------------------------------------------------- 2

2. Паспорт рабочей программы--------------------------------------------------------3

3. Пояснительная записка -------------------------------------------------------------4-5

4. Основные требования к знаниям и умениям учащихся ----------------------6

5. Учебно-тематический план ---------------------------------------------------------7

6. Содержание программы учебного предмета------------------------------------8

7. Формы и средства контроля---------------------------------------------------------9

8. Перечень учебно-методических средств обучения---------------------------10

9. Календарно-тематическое планирование----------------------------------12-15

**Паспорт рабочей программы**

**Тип программы:** программа специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

**Статус программы:** рабочая программа учебного предмета «Социально – бытовая ориентировка».

**Назначение программы:**

-для обучающихся образовательная программа обеспечивает реализацию их права на информацию об образовательных услугах, права на выбор образовательных услуг и права на гарантию качества получаемых услуг;

-для педагогических работников программа определяет приоритеты в содержании коррекционного образования и способствует интеграции и координации деятельности по реализации данного образования;

-для администрации школы программа является основанием для определения качества реализации коррекционного образования.

**Категория обучающихся**: учащиеся 6 -7 класса С(К) VIII вида.

**Сроки освоения программы:** 1 год.

**Объем учебного времени:** 68 часов.

**Форма обучения:** очная.

**Режим занятий:** 2 часа в неделю.

**Формы контроля**:тесты,

**Пояснительная записка**

 Данная рабочая программа составлена на основе «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классов. Сборник 1. Под редакцией В.В. Воронковой – М.,ВЛАДОС, 2011г.

 Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся на основе личностно-ориентированного подхода, с учетом местных условий.

**Цель программы** – подготовка учащихся к самостоятельной жизни и адаптации в современном социуме.

 **Задачи предмета СБО:**

* + - 1. Научить детей правилам ведения семейного хозяйства;
			2. Формирование знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам;
			3. Коррекция (выравнивание) личностного развития ребенка и подготовка его к самостоятельной жизни. Расширение кругозора детей о значении питания, личной гигиены, одежды и обуви, семьи, здоровья, культуре поведения, жилища, адреса, транспорта, торговли, средств связи, медицины и т .д. в жизни и деятельности человека
			4. Формирование знаний о разнообразии пищи, ее целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания;
			5. Формирование умений определить простейшими приемами экологически продукты;
			6. Формирование умений и навыков приготовить блюда, отремонтировать одежду, эстетически оформлять, проявлять элементы творчества при их приготовлении и ремонте
			7. Воспитание личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, одежде, обуви, здоровью, оборудованию использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда;
			8. Воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к дом. труду; развития речи, мышления, обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям;
			9. Овладение основными способами ухода за одеждой, обовью, приготовления пищи,;
			10. Научить составлять деловые бумаги, заполнять разного рода бланки и т.д.
			11. Формирование знаний правил техники безопасности, а также умений и навыков соблюдения санитарно – гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.
			12. Формирование умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д.

Курс социально-бытовой ориентировки (СБО) направлен на практическую подготовку учащихся 5-9 классов к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, навыков, способствующих социальной адаптации в условиях современного общества, на повышение уровня их общего развития. Данные заня­тия должны формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки ориентировки в окружающем: самообслуживания, веде­ния домашнего хозяйства, умений пользоваться услугами предпри­ятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса учеников и т. д.

Программа СБО составлена с учетом возможностей учащихся специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Програм­ма состоит из разделов. В каждом разделе даны темы занятий, определено содержание практических работ и упражнений, а также пе­речислены основные требования к знаниям и умениям учащихся. Большинство разделов программы изучается с 5 по 9 классы. Учитель, соблюдая принципы систематичности и последовательнос­ти в обучении, при сообщении нового материала может использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенство­вания имеющихся у них умений и навыков и формирования новых.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы. На занятиях применяются различные наглядные средства обучения. Весьма желательна демонстрация учебных кинофильмов, слайдов, способ­ствующих формированию реальных образов и представлений. Все разделы программы предусматривают проведение практических работ или заданий. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, должен овладеть основными способами ухода за одеждой, приготовления пищи, научиться составлять деловые бумаги, заполнять различного рода бланки и т.д.

В зависимости от задач урока и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуаль­ные (выполнение учеником всех операций под руководством учи­теля) методы организации практических работ. Однако при любой форме организации занятия каждый ученик должен на практике овладеть всеми необходимыми знаниями и умениями.

Следует особо обратить внимание на изучение правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагреватель­ными приборами, электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими предмета­ми, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техни­ки безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требо­ваний во время выполнения различных практических работ.

Беседа на занятиях по социально-бытовой ориентировке являет­ся одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с сюжетно-ролевыми играми, различными практическими работами, записями в тетрадь определенных правил, зарисовками, упражне­ниями и другими видами работ. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение. Например, она может носить информационный характер. В этом случае учитель выясняет имеющиеся у учащихся знания и представления и сообщает им новые необходимые сведения. В начале занятия проводятся краткие вводные беседы, а в конце занятия для закрепления полученных знаний — заключительные беседы.

При определении содержания и объема учебного материала, со­общаемого на занятиях, учитель должен ориентироваться на требо­вания к знаниям и умениям учащихся, относящимся к соответству­ющему разделу программы, принимая во внимание, что из года в год объем, и сложность материала возрастает. Это в свою очередь опре­деляет необходимость изменения и усложнения методов и приемов работы.

Сюжетно-ролевые игры применяются как один из ведущих ме­тодов обучения, особенно по тем разделам программы, в которых не предусмотрено проведение практических работ, например «Культу­ра поведения», «Семья» и др. В сочетании с другими методическими приемами сюжетно-ролевые игры целесообразно использовать при изучении таких разделов, как «Торговля», «Средства связи» и т. п. Сюжетно-ролевые игры в основном рекомендуется проводить на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения. Воспроизводя в игре конкретные жизненные ситуации, учащиеся применяют усвоенные ими знания и приемы (например, правила поведения, приемы ухода за маленьким ребенком и т. д.).

Значительное место в программе отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные и сельскохозяйственные объекты, в магазины, на предприятия службы быта, в отделения связи, на транспорт, в различные учреждения. Экскурсии в зависимости от их места в учебном процессе могут быть вводные, текущие и итого­вые. Любая экскурсия не является самоцелью и используется в со­четании с другими организационными формами обучения по опре­деленной теме. В ходе экскурсий могут проводиться практические работы. Так, во время экскурсии на телеграф учащиеся заполняют бланки телеграмм (с помощью заранее составленных текстов).

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. С этой целью учитель при составлении плана занятия должен продумать, в какой его части можно применить знания и умения, полученные детьми ранее. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой. Например, на занятиях по приготовлению пищи целесообразно вспомнить правила ухода за кухней и посудой, во время подготовки и проведения экскурсии— повторить правила поведения в общественных местах и в транспорте, предложить детям выбрать рациональный маршрут, транспортные средства и т. д. Повторение учебного материала по изучаемой теме или ранее пройденного материала должно быть элементом каждого занятия.

Занятия по социально-бытовой ориентировке тесно связаны с уроками родного языка, математики, географии, труда, естество­знания. На занятиях по социально-бытовой ориентировке следует уделять внимание развитию устной и письменной речи, практическому применению знаний и навыков, полученных на уроках родного языка. На всех этапах занятия в связи с изучаемым материалом необходимо следить за полнотой устных ответов, последовательно­стью изложения, умением детей правильно построить фразу, диалог, обосновать вывод.

Методика работы с детьми строится в направлении личностного - ориентированного подхода к учащимся, делается акцент на самостоятельное экспериментирование и поисковую деятельность самих учеников, побуждая их творчеству при выполнении задании.

При обучении СБО используется следующий УМК:

Т.А.Девяткова, Л.Л. Кочетова, А.Г. Петрикова, Н.М.Платонова, А.М.Щербакова «Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида», ВЛАДОС, Москва, 2005 г

В.В.Гладкая «Социально – бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII ви-да», Москва, «Издательство НЦ ЭНАС», 2003 г.

С.А.Львова «Практический материал к урокам социально – бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. Пособие для учителя 5 – 9 классы»,Москва, ВЛАДОС. 2005 г.

В.П.Субчева «Социально – бытовая ориентировка».Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида 7 класс, Москва, ВЛАДОС, 2013 г

**Содержание программы 6 класс**

**Личная гигиена**

Тематика

1. Закаливание организма (зарядка, обтирание, сезонная одежда,

физические упражнения).

2. Уход за руками (уход за ногтями и кожей рук, кремы).

3. Уход за ногами (уход за ногтями и кожей ног). Профилактика грибковых заболеваний.

*Практическая работа*

Мытье рук, стрижка ногтей, уход за кожей рук.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

• правила закаливания организма, обтирания; правила соблюдения личной гигиены

• во время, физических упражнений, походов;

• правила ухода за ногами.

**Учащиеся должны уметь:**

• мыть руки, стричь ногти на руках и ухаживать за кожей рук;

• подбирать косметические средства для ухода за кожей рук;

• подбирать косметические средства для ухода за ногами.

**Одежда**

Тематика

1. Мелкий ремонт одежды (пришивание пуговиц, вешалок, петель и крючков, зашивание распоровшегося шва).

2. Стирка изделий из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей.

3. Утюжка фартуков, косынок, салфеток и др.

***Практические работы***

Пришивание пуговиц, петель, крючков, вешалок на школьную и домашнюю одежду, подшивание брюк, платья, зашивание распоровшегося шва.

Стирка и утюжка изделий из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

• правила стирки изделий из хлопчатобумажных и шелковых тканей;

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности

при работе с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами и бытовыми химическими средствами.

**Учащиеся должны уметь:**

• пришивать пуговицы, крючки, кнопки;

• зашивать одежду по распоровшемуся шву;

• подшивать платья, брюки, рукава;

• подбирать моющие средства для стирки изделий из хлопчатобумажных и шелковых тканей;

• стирать изделия из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей;

• гладить эти изделия.

**Питание**

Тематика

1. Гигиена приготовления пищи. Хранение продуктов и готовой пищи. Замораживание, размораживание. Определение срока годности.

2. Приготовление пищи. Ужин. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий, картофеля и других овощей, молока и молочных продуктов.

3. Сервировка стола к ужину.

***Практические работы:***

Варка макарон, картофеля, приготовление каши на воде и молоке, пюре, запеканок (из творога и других продуктов).Оформление готовых блюд.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны иметь представление о**

• режиме питания, удельном весе молочных продуктов в рационе питания.

**Учащиеся должны знать:**

• способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, овощей;

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности

при работе с режущими инструментами, кипятком;

• правила пользования электроплитой;

• определения доброкачественности продуктов и сроков их хранения

• правила хранения продуктов при наличии холодильника и

без него;

• различные меню ужина.

Учащиеся должны уметь:

• отваривать макаронные изделия;

• варить кашу на воде и молоке;

• отваривать картофель и готовить пюре;

• готовить запеканки из овощей и творога;

• оформлять готовые блюда;

• сервировать стол к ужину с учетом различных меню.

**Семья**

Тематика

1. Состав семьи учащихся: имена, отчества, возраст, место работы членов семьи. Родственные отношения (мать, отец, брат, бабушка и т. д.).

2. Личные взаимоотношения в семье. Права и обязанности каждого члена семьи.

**Учащиеся должны иметь представление** о

• понятии «семья.

• составе семьи;

• распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

• состав своей семьи, имена, отчества родителей и близких родственников;

• место работы и должность родителей;

• правила поведения в семье.

**Культура поведения**

Тематика

1. Поведение в общественных местах (кино, театре, музее, библиотеке).

2. Поведение при посещении массовых мероприятий.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

• правила поведения в зрелищных и культурно- просветительных учреждениях;

• правила поведения и меры предосторожности при посещении массовых мероприятий.

**Учащиеся должны уметь:**

• культурно вести себя в театре, залах музея, читальном зале;

• правильно и безопасно вести себя при посещении массовых мероприятий.

**Жилище**

Тематика

1. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Основные правила организации рабочего места школьника.

2. Повседневная уборка квартиры (сухая и влажная). Пылесос.

3. Комнатные растения (их назначение, допустимое количество и уход).

4. Уход за полом. Средства по уходу за полом.

*Практические работы:*

Сухая и влажная уборка помещения, пользование пылесосом и уход за ним. Мытье полов. Уход за комнатными растениями: полив, опрыскивание, пересадка.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны знать:**

• гигиенические требования к жилому помещению;

• правила организации рабочего места школьника;

• правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки;

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с пылесосом;

• назначение комнатных растений, уход и допустимое количество их в квартире.

**Учащиеся должны уметь:**

• производить сухую и влажную уборку помещения;

• чистить ковры, книжные полки, батареи;

• ухаживать за полом в зависимости от покрытия, используя бытовые химические средства;

• ухаживать за комнатными растениями.

**Транспорт**

Тематика

1. Основные транспортные средства.

2. Пользование городским транспортом. Оплата проезда на всех видах городского транспорта (разовый, проездной, единый билеты).

3. Наиболее рациональные маршруты передвижения в разные точки города, поселка, в ближайшие населенные пункты.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны иметь представление о**

• назначении поликлиники, аптеки, диспансера, больницы;

• порядке записи к врачу, приобретения лекарств, вызова «скорой помощи, о порядке вызова врача на дом;

• отличии медицинского обслуживания на дому от амбулаторного приема и амбулаторного лечения от стационарного.

**Учащиеся должны знать:**

• виды медицинской помощи;

• функции основных врачей-специалистов.

Учащиеся должны уметь:

• записываться на прием к врачу;

• вызывать врача на дом;

• приобретать лекарства в аптеке.

**Учреждения, организации и предприятия**

Тематика

1. Дошкольные и школьные учреждения (детские ясли, детсад, школа, дом культуры). Их назначение.

Экскурсия

Экскурсия в дом культуры.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся**

**Учащиеся должны знать**:

• виды детских учреждений и их назначение;

• адрес местного дома детского творчества; какие кружки, секции в нём имеются.

Учащиеся должны уметь:

• правильно обращаться к работникам дома детского творчества, игротеки и т.д.;

• правильно вести себя во время игры, просмотра фильма или журнала в читальном зале;

• соблюдать правила поведения в школе.

**Содержание программы 7 класс**

1. Личная гигиена, красота и здоровье (5 ч)
2. Одежда и обувь (7ч)
3. Питание (14 ч)
4. Семья (4ч)
5. Культура поведения (5ч)
6. Жилище (10 ч)
7. Транспорт (4 ч)
8. Торговля (6ч)
9. Средства связи (5 ч)
10. Медицинская помощь (8ч)
11. Учреждения, организации и предприятия (2ч)

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПО ПРЕДМЕТУ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | Название темы | **Вид практического занятия** | **Источник контрольно измерительного материала**  |
| **1** | Засолка капусты | Практическая работа | индив.задание |
| **2** | Правила ухода за кожей лица | Практическая работа(индив.задание) |  |
| **3** | Мытье волос | Практическая работа(индив.задание) |  |
| **4** | Моя прическа | Практическая работа(индив.задание) |  |
| **5** | Измерение температуры | Практическая работа | индив.задание |
| **6** | Наложение повязки | Практическая работа | индив.задание |
| **7** | Приготовление картофеля. | Практическая работа | свой рецепт |
| **8** | Приготовление щей | Практическая работа | свой рецепт |
| **9** | Вермишелевый суп | Практическая работа | свой рецепт |
| **10** | Запеканка овощная | Практическая работа | свой рецепт |
| **11** | Овощные бутерброды | Практическая работа | свой рецепт |
| **12** | Рыбный суп | Практическая работа | свой рецепт |
| **13** | Приготовление компота | Практическая работа | свой рецепт |
| **14** | Приготовление каши | Практическая работа | свой рецепт |
| **15** | Полив и пересадка комнатных растений | Практическая работа | индив.задание |
| **16** | Необходимые материалы для ремонта комнаты | Практическая работа | индив.задание |

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПО ДАННОМУ ПРЕДМЕТУ**

**Заготовки**

Знания и умения:

- основные продукты и их стоимость;

- различия в игровой деятельности;

- санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи;

- правила личной гигиены и ухода за собой.

**Медицинская помощь**

Знания и умения:

- правила личной гигиены;

- виды косметических средств;

- правила ухода за кожей лица и волосами;

- умение определить тип кожи и волос;

- подбирать мыло и шампунь, средства от перхоти и выпадения волос;

- виды доврачебной помощи;

- правила обработки ран и наложение повязок;

- меры предупреждения осложнений после микротравм;

- правила оказания первой помощи при ушибах, растяжениях, вывихах;

- использовать лекарственные растения при оказании первой помощи.

**Питание**

Знания и умения:

- оборудование и санитарно-гигиенические требования по организации питания и приготовления пищи;

- соблюдение техники безопасности при работе с режущими предметами, при работе с электроплитой;

- правила ухода за посудой;

- владение культурой сервировки;

- составление меню из доступных продуктов.

**Семья. Праздник в доме. Ремонт в доме. Хлопоты для дома**

Знания и умения:

- основные правила этикета гостеприимства;

- формирование в устной и письменной форме приглашения и выражения благодарности;

- правила приема гостей и обращения и ними;

- приготовление простых блюд для украшения;

- виды ремонта, перечень необходимых для ремонта материалов;

- основные инструменты для ремонта;

- выполнение вспомогательных работ: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты;

- правила безопасной работы с красками, растворителями, клеем.

- санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи;

- правила личной гигиены и ухода за собой.

- правила оказания первой помощи при ушибах, растяжениях, вывихах;

- использовать лекарственные растения при оказании первой помощи.

- оборудование и санитарно-гигиенические требования по организации питания и приготовления пищи;

- соблюдение техники безопасности при работе с режущими предметами, при работе с электроплитой;

- правила ухода за посудой;

- выполнение вспомогательных работ: подать, поставить, принести необходимые для ремонта материалы и инструменты.

**Формы и средства контроля**

**Руководство учебно-воспитательным процессом** не может успешно осуществляться, если оно не предполагает проведение контроля за уровнем усвоения знаний и формирования практических умений и навыков на уроках социально-бытовой ориентировки. Методы контроля определяются требованиями к его всеобщности и целесообразности. Учитель должен проверить:

• усвоил ли ученик новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания материала;

• может ли ученик последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели;

• способен ли ученик осуществлять освоенные действия в свернутом виде.

*Таким образом, контроль усвоения материала по теме должен состоять из трех частей:*

• итоговый контроль усвоения содержания (контроль знаний);

• Контроль уровня сформированности умений (контроль умений);

• итоговый контроль свернутой деятельности (контроль навыков).

**Критерии оценки достижения учащихся**

В основу критериев и норм оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5-балльной системе для всех установлены следующие общедидактические критерии.

Исходя из поставленных целей и возрастных особенностей учащихся, необходимо учитывать:

• правильность и осознанность изложения материала, полноту раскрытия понятий, правильность выполнения практических работ;

• самостоятельность ответа;

• умение переносить полученные знания на практику;

• степень сформированности интеллектуальных, общеучебных, специфических умений.

**Оценка «5»** при выполнении 100% заданий – ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; правильно раскрыто содержание понятий, ответ самостоятельный с опорой на ранее приобретенные знания.

**Отметка «4»** при выполнении от 60 до 90% заданий – ответ полный, правильный, но нарушена последовательность изложения, не точно сделан вывод, по дополнительным вопросам последовательность восстанавливается.

**Отметка «3»** если верно выполнено от 40 до 60% заданий – ответ не полный, но правильный, нарушена последовательность изложения материала, по дополнительным вопросам затрудняется ответить, допускает ошибки при использовании учебных пособий при ответе.

**Отметка «2»** – ответ неправильный, основное содержание не раскрыто, не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя, неумение работать с учебным материалом.

Выставление отметки за четверть выставляется как среднеарифметическое отметок на основе результатов тематического контроля с учетом преобладающего или наивысшего поурочного балла.

Годовая отметка выставляется как среднеарифметическое отметок по четвертям с учетом динамики индивидуальных учебных достижений учащихся на конец года.

**Коррекционная работа включает следующие направления.**

Коррекция отдельных сторон психической деятельности:

- коррекция – развитие восприятия, представлений, ощущений;

- коррекция – развитие памяти;

- коррекция – развитие внимания;

- развитие пространственных представлений и ориентации.

Развитие различных видов мышления:

- развитие наглядно-образного мышления;

- развитие словесно-логического мышления.

Развитие основных мыслительных операций:

- развитие умения сравнивать, анализировать; выделять сходство и различие понятий;

- умение работать по инструкциям, алгоритму; планировать деятельность.

Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы:

- развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца;

- формирование адекватности чувств;

- формирование умения анализировать свою деятельность.

Коррекция – развитие речи:

- коррекция нарушений устной и письменной речи;

- коррекция монологической речи; диалогической речи; обогащение словаря.

***Перечень учебно-методического обеспечения:***

Компьютер, учебные диски, демонстрационные материалы. Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Контрольно-методические срезы в форме тестов

Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа, журналы «Школьный психолог».

**Литература:**

1. «Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 5-9 классов. Под редакцией В.В. Воронковой – М.,ВЛАДОС, 2014г.
2. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И.Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.
3. ОБЖ учебник под редакцией Ю.Л.Воробьёва для 5, 6 классов. М. Астрель АСТ 2005 год
4. Безруких М.М. Филиппова Т.А., Макеева А.Г. Формула правильного питания. /рабочая тетрадь/.М.ОЛМА Медиа Групп 2010
5. Зайцев Г. Уроки Айболита: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1997.
6. Зайцев Г. Уроки Мойдодыра: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1996.
7. Ишук В.В., Нагибина М.И. Домашние праздники. Ярославль, 2000.
8. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: Учебное пособие. М., 2001.
9. Львова С.А. Практический материал к урокам СБО 5-9 классы. М. ВЛАДОС, 2005 г.
10. .Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида: В.В. Гладкая-Москва.: ИздательствоНЦЭНАС, 2003-192С.
11. 8.Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9классов в специальной (коррекционной) образовательной школе 8 вида: пособие для учителя. центр «ВЛАДОС», 2006-247С.
12. 9.Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида: пособие для учителя. Т.А.Девяткова-Москва.:Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2006-247С.
13. Снегирева А. Между нами, девочками: Энциклопедия для девочек. М., 2000.
14. Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка 6 класс М. ВЛАДОС, 2013г.
15. Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка 5 класс М. ВЛАДОС, 2013г.
16. Трегубеннко Б.Н. Трудовое обучение М. ВЛАДОС, 2005 г.
17. Шелегин Н.Н. Книга про то, как уберечь себя и других от разных неприятностей. Новосибирск. 2000 г
18. Янкелевич Е.И. Осанка – красивая, походка – легкая. М., 2001.
19. «1000 советов для мальчишек и девчонок». Энциклопедия. М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2001-432С.
20. «Чудо-всюду» Т.Д.Нуждина. «Академия развития», «Академия К». 1998-287С.
21. Я иду на урок» Хрестоматия игровых приемов обучения. М.:Издательство «Первое сентября», 200-224С.

**Календарно - тематический план уроков СБО 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | **Тема** | **Тип урока** | **Практические работы** | **Знать** | **Уметь** | **Словарь** |
| **Личная гигиена** |
| 1-2 | Значение закаливания организма для общего состояния здоровья человека. Способы закаливания, правила и приемы выполнения воздушных и водных процедур, солнечных, физических упражнений. | Освоение нового материала. | Правила закаливания организма; приемы обтирания и мытья ног. | Правила закаливания организма, обтирания; правила соблюде­ния личной гигиеныво время, физических упражнений, походов. | Мыть ноги. | Режим дня.Закаливание организма. |
| 3-4 | Уход за руками (уход за ногтями, кожей рук, кремы). | Комбинирован-ный. | Мытье рук, стрижка ногтей, уход за кожей рук. | Правила ухода за руками.  | Мыть руки, стричь ногти на руках и ухаживать за кожей рук; подбирать косметические средства для ухода за кожей рук. | Маникюр.Кутикула. Заусенцы. |
| 5-6 | Уход за ногами (уход за ногтями, кожей ног, кремы). Профилактика грибковых заболеваний. Обобщение: Здоровье – это здорово. | Комбинирован-ный. | Мытье ног, стрижка ногтей, уход за кожей ног. | Правила ухода за ногами.  | Подбирать косметические средства для ухода за ногами. | Педикюр.Ванна для ног. |
| **Одежда и обувь.** |
| 7-8 | Значение внешнего вида человека. | Освоение нового материала. | Гармоничное сочетание цветов в одежде: «подбери пару», подбор одежды для дома, работы, праздника, посещения театра и т. п.  | Одежду для дома, школы, праздника. | Подбирать одежду для дома, школы, посещения театра и т.д. | Ремонт одежды. |
| 9-10 | Поддерживание одежды в порядке: правила пришивания пуговиц, вешалок, крючков, петель. | Освоение нового материала. | Пришивание пуговиц, крючков, петель, вешалок к домашней и школьной одежде. ТБ при работе с колющими и режущими инструментами. | Правила техники без­опасности при работе с колющими и режущими инструмента­ми. | Пришивать пуговицы, крючки, кнопки. | Пуговицы.Наперсток.. |
| 11-12 | Поддерживание одежды в порядке: зашивание распоровшегося шва на одежде. | Комбинирован-ный. | Зашивание одежды швов по распоровшемуся шву. ТБ при работе с колющими и режущими инструментами. | Правила техники без­опасности при работе с колющими и режущими инструмента­ми. | Зашивать одежду по распоровшемуся шву;подшивать платья, брюки, рукава. | Ножницы. |
| 13-14 | Правила и приемы ручной стирки изделий из хлопчатобумажных тканей. | Комбинирован-ный. | Подбор моющих средств для стирки изделий из х/б тканей. Стирка изделий из х/б ткани вручную. | Правила стирки изделий из хлопчатобумажных и шелковых тканей. | Подбирать моющие средства для стирки изделий из хлопчато­бумажных и шелковых тканей;стирать изделия из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей. | Моющее средство.Хлопчатобумажная ткань. |
| 15-16 | Утюжка фартуков, косынок, носовых платков, салфеток и др. | Комбинирован-ный. | Утюжка изделий из хлопчато­бумажной ткани. | Санитарно -гигиенические требования и правила техники без­опасности электронагревательными приборами.  | Гладить изделия из цветных хлопчатобумажных и шелковых тканей. | Электрический утюг.Шнур.Розетка. |
| **Питание.** |
| 17-18 | Гигиена приготовления пищи. Продукты разные нужны, блюда разные важны. | Освоение нового материала. | Санитарно- гигиенические требования и техника безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком .  | Санитарно -гигиенические требования и правила техники безо­пасности при работе с режущими инструментами, кипятком. | Вымыть посуду.Рабочая тетрадь | Режим питания.Калорийность пищи. |
| 19-20 | Хранение продуктов и готовой пищи. Определение срока годности.Режим питания. | Освоение нового материала. | Определение доброкачественности продуктов и сроков их хранения. Правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него. | Режим питания, удельный вес молочных продуктов в рацио­не питания; определения доброкачественности продуктов и сроков их хранения;правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него. | Разместить продукты в холодильнике. | Рациональное питание.Температура.Морозильная камера.Погреб. |
| 21-22 | Приготовление пищи: ужин.Энергия пищи. | Применение знаний в практической деятельности. | Различные меню ужина. | Способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, овощей. | Оформлять готовые блюда. | Меню.Блюдо.Продукты. |
| 23-24 | Приготовление блюд из круп. | Применение знаний в практической деятельности. | Приготовление рисовой каши на воде и молоке. | Правила пользования электроплитой. | Варить кашу на воде и молоке. | Гречневая, рисовая, пшенная, овсяная, перловая, манна каша. |
| 25-26 | Приготовление блюд из макаронных изделий. Где и как мы едим. | Применение знаний в практической деятельности. | Приготовление блюда из макаронных изделий. | Правила пользования электроплитой. | Отваривать макаронные изделия. | Гарнир.  |
| 27-28 | Приготовление блюд из картофеля и других овощей. Ты готовишь себе и друзьям. | Применение знаний в практической деятельности. | Приготовление картофельного пюре. | Правила пользования электроплитой. | Отваривать картофель и готовить пюре;готовить запеканки из овощей и творога. | Запеканка.Картофельное пюре. |
| 29-30 | Сервировка стола к ужину.Кулинарная история. | Применение знаний в практической деятельности. | Оформление готовых блюд. | Различные меню ужина.  | Сервировать стол к ужину с учетом различных меню. | Столовый прибор.Бумажные и льняные салфетки. |
| 31-32 | Подведение итогов.Необычное кулинарное путешествие. | Проверка знаний. | Контрольная работа.  | Работа с тестами. |  |  |
| **Медицинская помощь.** |
| 33-34 | Виды медицинских учреждений. Работники медицинских учреждений.  | Освоение нового материала. | Экскурсия в медицинский блок. Экскурсия в аптеку. | О назначении поликлиники, аптеки, диспансера, больницы.О порядке записи к врачу, приобретения лекарств, вызова «скорой помощи», о порядке вызова врача на дом;Отличие медицинского обслуживания на дому от амбулатор­ного приема и амбулаторного лечения от стационарного.  | Приобретать лекарства в аптеке по назначению врача.  | Поликлиника.Больница.Диспансер.Врачи.Медицинский персонал. |
| 35-36 | Виды медицинской помощи: доврачебной, «скорой» помощи, помощь на дому, амбулаторный прием, госпитализация. | Комбинирован-ный. | Как вызвать врача на дом, как вызвать скорую по­мощь (03), культурное поведение на приеме у врача, в поликлинике, больнице. | Виды медицинской помощи;функции основных врачей-специалистов. | Записываться на прием к врачу. Вызывать врача на дом. | Амбулаторный прием.Стационарная помощь.Госпитализация.«Скорая помощь». |
| **Семья.** |
| 37-38 | Состав семьи учащихся: имена, отчества, возраст, место работы членов семьи. Родственные отношения: мать, отец, брат и т.д. | Освоение нового материала. | Запись состава семьи (мать, отец, Ф.И.О). | Понятие «семья»,состав своей семьи, имена, отчества родителей и близких родственников;место работы и должность родителей.  | Рассказать о месте работы родителей, занимаемой должности. | Семья.Супруги.Бабушка.Дедушка. |
| 39-40 | Личные взаимоотношения в семье, права и обязанности каждого члена семьи. | Комбинирован-ный. | Распределение хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи. | Правила поведения в семье. | Выполнять свои обязанности в семье (вынести мусор и т.д.). | Обязанности.Взаимоотношения.Права.  |
| **Культура поведения.** |
| 41-42 | Правила поведения в общественных местах (театре, кинотеатре, музее, библиотеке, на дискотеке).Поведение при посещение массовых мероприятий. | Комбинирован-ный. | Ролевая игра «Я – в театре и т.д.» | Правила поведения в зрелищных и культурно-просветительных учреждениях;правила поведения и меры предосторожности при посещении массовых мероприятий. | Культурно вести себя в театре, залах музея, читальном зале;правильно и безопасно вести себя при посещении массовых мероприятий. | Зрительный зал, партер, гардероб. |
| **Средства связи.** |
| 43-44 | Основные виды связи: почта, телефон, компьютер. Виды почтовых отправлений: письма, бандероли, посылки, денежные переводы | Освоение нового материала. | Экскурсия в почтовое отделение. Написание адреса на почтовых бланках. | Основные средства связи; виды почтовых отправлений;виды телеграфных услуг.  | Составлять различные тексты телеграмм;заполнять телеграфные бланки. | Телеграмма.Открытка.Денежные переводы.Посылка. |
| 45-46 | Виды писем: закрытые, открытые, простые, заказные. Порядок отправки писем различных видов. Стоимость пересылки. | Комбинирован-ный. | Написание адреса на почтовых конвертах.Составление телеграмм, заполнение телеграфных бланков. | Стоимость почтовых услуг при отправке писем различных видов. | Находить по справочнику индекс предприятий связи;-записывать адреса с индексом на конвертах. | Ценные письма.Открытые письма.Закрытые письма. |
| **Жилище.** |
| 47-48 | Современное жилище и проблемы безопасности в быту. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Комнатные растения: их назначение, уход. | Освоение нового материала. | Организация рабочего места школьника. | Гигиенические требования к жилому помещению;правила организации рабочего места школьника.Уход за комнатными растениями: полив, опрыскивание, пересадка.Назначение комнатных растений, уход и допустимое количес­тво их в квартире.  | Ухаживать за комнатными растениями. | Проветривание. |
| 49-50 | Повседневная сухая и влажная уборка жилого помещения; использование в уборке электропылесоса. | Комбинирован-ный. | Сухая и влажная уборка помещения, пользование пылесосом и уход за ним. Мытье полов. | Правила и последовательность проведения сухой и влажной уборки;санитарно-гигиенические требования и правила техники безо­пасности при работе с пылесосом. | Производить сухую и влажную уборку помещения;чистить ковры, книжные полки, батареи. Ухаживать за полом в зависимости от покрытия, используя бытовые химические средства. | Ежедневная уборка.Генеральная уборка. |
| **Транспорт.** |
| 51-52 | Основные транспортные средства. | Освоение нового материала. | Сюжетная игра «Передвижение по городу». | Основные транспортные средства, имеющиеся в городе, селе. | Определить транспортные средства. | Виды транспорта.Трамвай.Автобус. |
| 53-54 | Пользование Городским транспортом. Оплата проезда на всех видах городского транспорта (разовый проездной, проездной единый билет). | Комбинирован-ный. | Порядок приобретения билетов и проездных билетов. | Стоимость проезда на всех видах городского транспорта (стои­мость разового, единого и проездного билетов). | Приобретать билеты и разовые и проездные. | Кондуктор. |
| 55-56 | Наиболее рациональные маршруты передвижения от дома до школы, в ближайшие населенные пункты.  | Комбинирован-ный. | Выбор наиболее рациональных маршрутов при передвижении по городу. | Рациональный маршрут от дома до школы. | Выбирать наиболее рациональные маршруты при передвижении по городу. | Проездной билет. |
| 57-58 | Пригородные поезда. Расписание. Направления, зоны. Разовые и сезонные билеты.  | Комбинирован-ный. | Практикум по работе с расписанием пригородных поездов. | Виды междугородного транспорта. | Ориентироваться в расписании движения пригородных поездов, определять. направление и зоны;пользоваться кассой-автоматом при покупке билета на приго­родные поезда. | Пригородные поезда.Расписание. |
| **Торговля.** |
| 59-60 | Основные виды продовольственных магазинов.  | Освоение нового материала. | Экскурсия в продовольственный магазин. | Основные виды продовольственных магазинов, их отделы;виды специализированных продовольственных магазинов. | Назвать основные отделы продовольственных магазинов. | Продовольственный магазин. |
| 61-62 | Виды товаров, их стоимость. Порядок приобретения товаров, оплата. | Комбинирован-ный. | Подбор продуктов к ужину с учетом различных меню. | Виды и стоимость различных товаров. | подбирать продукты к ужину с учетом различных меню. | Стоимость.Скидки. |
| 63-64 | Порядок приобретения товаров, оплата.**ИГРА «Ты – покупатель»** | Применение знаний в практической деятельности. | Практикум обращение к продавцу, кассиру, продавцу –консультанту. | Порядок приобретения товаров.  | Обращаться к продавцу, кассиру. | Чек.Продавец- консультант. |
| **Учреждения, организации, предприятия.** |
| 65-66 | Дошкольные учреждения – детские ясли, сад, школа гимназия, лицей, колледж и их назначение.  | Комбинирован-ный. | Экскурсия в дом детского творчества для ознакомления с видами кружков. | Виды детских учреждений и их назначение; адрес местного дома детского творчества; какие кружки, секции в нём имеются.  | Правильно обращаться к работникам дома детского творчества, игротеки и т.д.;правильно вести себя во время игры, просмотра фильма или журнала в читальном зале;соблюдать правила поведения в школе. | Детские ясли.Детский сад.Кружок.Секция.Музыкальная школа. |
| 67-68 | Подведение итогов. | Проверка знаний.  | Контрольная работа. | Работа с тестами. |  |  |

**Календарно - тематический план уроков СБО 7класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Количествочасов | Тематика | Практические работы | Обучающиеся должны знать | Обучающиеся должны уметь |
| 1 | 1 | Введение. Правила безопасности на уроках СБО. |  | * Правила безопасности на уроках СБО.
 |  |
| **Личная гигиена, красота и здоровье ( 5 ч )** |
| 2 | 1 | Личная гигиена подростка.  | * Подбор мыла, шампуня для мытья кожи и волос с учетом их состояния
 | * Правила личной гигиены юноши и девушки
* Правила смены одежды и нательного и постельного белья
* Санитарно – гигиенические правила пользования зубной щеткой, расческой, мочалкой, душем, ванной, унитазом.
 | * Подбирать мыло и шампунь,
* Правильно использовать индивидуальные предметы личной гигиены
 |
| 3 | 1 | Индивидуальные предметы гигиены. |
| 4 | 1 | Правила сохранения чистоты и здоровья тела. |
| 5 | 1 | Гигиена одежды, нательного и постельного белья.  |
| **Одежда и обувь ( 7ч)** |
| 6 | 1 | Значение продления срока службы одежды. Виды штопки, наложение заплат.  | * Ремонт одежды: штопка и наложение заплат, утюжка
* Стирка мелких изделий
* Экскурсия в химчистку, знакомство со стоимостью услуг .
 | * Особенности стирки белого и цветного белья
* Правила пользования моющим средствами (МС)
* Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при ремонте одежды и стирке вручную и с помощью стиральной машинки;
* Последовательность и особенности утюжки одежды из различных тканей, а также постельного белья, полотенец, скатертей.
* Устройство стиральной машины и правила пользования ею
* Назначение и виды предприятий по химической чистке одежды, виды оказываемых ими услуг;
 | * Ремонтировать разорванные места одежды
* Стирать белье в ручную и с помощью стиральной машины
* Гладить одежду и белье
 |
| 7 | 1 | Практическая работа: ремонт одежды, наложение заплат. |
| 8 | 1 | Практическая работа: ремонт одежды, наложение заплат. |
| 9 | 1 | Использование бытовой техники при стирке белья из х\б тканей.  |
| 10 | 1 | Стирка изделий из хлопчатобумажной ткани вручную |
| 11 | 1 | Правила и приемы глажения белья |
| 12 | 1 | Правила и приемы глажения, брюк, спортивной одежды. |
| 13 | 1 | Практическая работа: утюжка белья.  |
| 14 | 1 | Практическая работа: глажение брюк.  |
| 15 | 1 | «Химчистка». Виды услуг, правила пользования химчисткой. |
| **Питание 14** |
|  | Количествочасов | Тематика | Практические работы | Обучающиеся должны знать | Обучающиеся должны уметь |
| 16 | 1 | Приготовление пищи: обед. Закуски, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов. Третьи блюда.  | * Знакомство с инструкцией устройства и правилами пользования механическими и электробытовыми приборами
* Чтение рецептов и подбор продуктов
* Приготовление закусок, первых, вторых, третьих блюд
* Соблюдение правил безопасности при работе с режущими инструментами, электроприборами
 | * Способ обработки овощных, рыбных, мясных продуктов.
* Последовательность приготовления блюд;
* Возможности использования электробытовых приборов при приготовлении пищи, правила пользования ими.
* Санитарно – гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи;
* Правила пользования столовыми приборами.
 | * Готовить обед (закуски, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов, консервированных продуктов и полуфабрикатов)
* Пользоваться режущими инструментами, электроприборами
* Оформлять приготовленные блюда
* Сервировать стол к обеду
 |
| 17 | 1 | Использование механических и электробытовых приборов.  |
| 18 | 1 | Чтение рецептов и подбор продуктов. |
| 19 | 1 | Запись рецепта приготовления: закуски, первого, второго, третьего блюда из овощей |
| 20 | 1 | Практическая работа: приготовление блюда из овощей |
| 21 | 1 | Запись рецепта из рыбных продуктов  |
| 22 | 1 | Практическая работа: приготовление блюда из рыбных продуктов |
| 23 | 1 | Запись рецепта мясных продуктов и полуфабрикатов:  |
| 24 | 1 | Практическая работа: приготовление блюда из мясных продуктов или полуфабрикатов  |
| 25 | 1 | Запись рецепта 3 блюда: кисель (компот) |
| 26 | 1 | Практическая работа: приготовление киселя (компота) |
| 27 | 1 | Сервировка стола к обеду |
| 28 | 1 | Использование электробытовых приборов при изготовлении пищи |
| 29 | 1 | Правила поведения при использовании эл.быт.приборов |
| **Семья ( 4ч )** |
| 31,30- | 1-2 | Помощь родителям: в уходе за младшими детьми - умывание, одевание, обувание, причесывание; - в соблюдении чистоты и порядка в школе, дома. | * Оказание первой помощи первокласснику в одевании на прогулку
* Разучивание с ними тихих и подвижных игр
* Проведение игр с ними
 | * Правила ухода за младшими детьми
* Различные тихие и подвижные игры, сказки, песенки
 | * Ухаживать за младшими детьми
* Объяснять им правила игры и играть с ними в тихие и подвижные игры
* Помогать младшим при уборке игрушек
* Рассказывать им сказки
* Петь с ними дет песенки
 |
| 32 | 2 | Разучивание тихих и подвижных игр |
| **Культура поведения (5ч)** |
| 33 | 1 | Правила поведения при встрече и расставании | * Изготовление несложных сувениров
* Сюжетная игра «В гости к …»
 | * Правила поведения при встрече и расставании, правила поведения при вручении и приема подарков
 | * Выбрать подходящую одежду для визита в гости
* Культурно вести себя в гостях (оказывать внимание сверстникам и старшим, приглашать на танец, поддерживать беседу и т.д.)
* Выбирать подарки
* Изготавливать простые сувениры

Вручить и принимать подарки |
| 34 | 1 | Правила поведения в гостях |
| 35 | 1 | Правила вручения и приема подарков. |
| 36,37 | 2 | Изготовление сувениров. |
| **Жилище ( 10ч )** |
| 38-39 | 1-2 | Регулярная и сезонная уборка жилого помещения. Подготовка квартиры и дома к зиме, лету.  | * Сухая и влажная уборка помещения
* Чистка мягкой мебели
* Мытье зеркал
* Утепление окон
 | * Последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения
* Способы и периодичность ухода за окнами
* Виды МС, используемых при уборке и мытье окон
* Способы утепления окон
* Правила соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме
* Правила содержания в доме собаки, кошки, попугая
* Правила ухода за мебелью в зависимости от ее покрытий
 | * Убирать жилые помещения
* Мыть зеркала и стекла
* Утеплять окна
* Чистить мебель
 |
| 40-41 | 3 -4 | Санитарная обработка помещения в случае необходимости  |
| 42-43 | 5 - 6 | Уход за мебелью в зависимости от ее покрытия (Мягкая обивка, полировка , лак и т.д.) |
| 44-45 | 7 - 8 | Животные в доме (кошка, собака, попугай) |
| 46-47 | 9 -10 | Практическая работа: мытье полов |
| **Транспорт ( 4 ч )** |
| 48 | 1 | Междугородний железнодорожный транспорт. Вокзалы. и его службы.  | * Экскурсия на вокзал
* Определить пункт
* назначения
* Выбрать вид поезда (пассажирский, скорый) и типы вагона
* Уточнить стоимость проезда с учетом вида поезда. И типа вагона, выяснить свои возможности
 | * Функции ж\д транспорта
* Тип пас.вагона
* Примерную стоимость билета в зависимости от типа вагона и дальности расстояния
* Виды справочных служб, камер хранения
* О сроках и месте возврата приобретенного билета
 | * Ориентироваться в расписании
* Приобретать билеты в ж\д кассе
* Обращаться за справкой в справочное бюро вокзала
* Ознакомиться с правилами пользования ж\д транспортом
* Выполнять правила безопасности во время поездки в ж\д транспорте
 |
| 49 | 1 | Справочная служба вокзалов. Расписание поездов. |
| 50 | 1 | Виды пассажирских вагонов. примерная стоимость проезда до разных пунктов. Формы приобретения ж\д билетов. Виды камеры хранения багажа. Порядок сдачи и получения его. |
| 51 | 1 | Экскурсия на вокзал, станцию. |
| **Торговля ( 6ч)** |
| 52 | 1 | Универсальные и специализированные промтоварные магазины, их отделы. назначение магазинов. | * .экскурсия в универсам – самостоятельное нахождение указанного отдела для покупки нужного товара
 | * Назначение промтоварных магазинов
* Порядок приобретения товаров
* Ассортимент некоторых отделов промтоварных магазинов
* Стоимость отдельных товаров
 | * Приобрести некоторые товары в промтоварном магазине
* Подсчитывать стоимость покупок
* Правильно вести себя в магазине.
 |
| 53 | 1 | Порядок приобретения товара (выбор товара, рассматривание, выяснение назначения, принципа действия,примерка обуви, одежды, оплата в кассе, получение чеку, сдачи).  |
|  |  | Экскурсия в промтоварный магазин |
| **Средства связи (5 ч )** |
| 54 |  | Виды бандеролей (простая, заказная, ценная с уведомлением).  | Практические работы | Обучающиеся должны знать | Обучающиеся должны уметь |
| 55 | 1 | Порядок их оправления. Упаковка. Стоимость пересылки. | * Заполнение бланков на отправку бандероли
* Упаковка бандероли
* Определение стоимости отправки простых и ценных посылок
* Экскурсия на почту
 | * Перечень предметов посылаемых бандеролью
* Максимальный вес и стоимость посылаемых предметов
* Виды и способы упаковок
 | * Заполнить бланк на отправку бандероли
* Составить опись посылаемых предметов
* Упаковать бандероль
* Определить стоимость почтовых отправлений
 |
| 56 | 1 | Заполнение бланков |
| 57 | 1 | Практическая работа: сбор бандероли, заполнение бланков |
| 58 | 1 | Экскурсия на почту  |
| **Медицинская помощь ( 8ч )** |
| 59 | 1 | Домашняя аптечка. термометр.  | * Экскурсия в травмопункт
 | * Состав домашней аптечки (перевязочные средства, дезинфицирующие средства, термометр, горчичники)
* Правила применения и назначения медицинских средств, входящих в состав домашней аптечки
* Местные лекарственные растения
* Меры по предупреждению переломов
* Правила обработки раны и наложение повязки
* О вреде самолечения
* Правила оказания первой помощи при ушибах (покой и компресс), растяжениях, вывихах (покой и фиксация конечностей с помощью повязки или временной шины)
 | * Пользоваться термометром
* Готовить настои, отвары из лекарственных растений
* Обрабатывать раны, накладывать повязки, временные шины
 |
| 60 | 1 | Лекарственные растения  |
| 61 | 1 | Первая медицинская помощь при травмах, ранах, микротравмах |
| 62 | 1 | Первая медицинская помощь при травмах: вывих, ушиб, перелом. |
| 63 | 1 | Заваривание травяного настоя. |
| 64 | 1 | Практическая работа: наложение повязки на рану, поврежденную конечность.  |
| **Учреждения, организации и предприятия ( 2ч )** |
| 65 | 1 | Промышленные и сельскохозяйственные предприятия данной местности, их значение для жителей города.  | * Экскурсия на ближайшее промышленное предприятие (музей) для ознакомления с их деятельностью и основными профессиями
 | * Местонахождение ближайших промышленных или сельскохозяйственных предприятий
* Название цехов, отделов, рабочих специальностей
* Виды выпускаемой продукции
* Название рабочих специальностей
 | * Обращаться с вопросами по теме экскурсии к работникам предприятия
 |
| 66 | 1 | Экскурсия на промышленное предприятие |
| **Экономика домашнего хозяйства** |
| 67 | 1 | Деньги (монета, купюра, валюта). Их назначение и значение в нашей жизни. | Составление доверенности на получение зарплаты, пенсии | * Говорить ли знакомым и незнакомым о наличие денег в кармане или дома
* Составление части бюджета семьи
* Заработную плату членов семьи
 | * Подсчитывать бюджет семьи
* Составление доверенности на получение зарплаты, пенсии
 |
| 68 | 1 | Бюджет семьи. Источники дохода. Заработная плата членов семьи, пенсия. Мелкие расходы.Составление доверенности на получение зарплаты, пенсии Практическая работа: составление доверенности на получение зарплаты, пенсииПовторение материала пройденного за год |
|  |  |