Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат №1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

Протокол от 30.08.23 № 1

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ от 31.08.23 № 121

Директор _____ В.Ю.Митячкин

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» для 7 класса на 2023-2024 учебный год

Составители: Трещева Н.П.
учитель ОСЖ, высшая квалификационная категория
Барсенкова М. А.

Астрахань
2023

1. Пояснительная записка

Рабочая программа – локальный нормативный акт школы – интерната № 1, определяющий содержание, объем, структуру учебного процесса по изучению учебного предмета «Основы социальной жизни»

Цель рабочей программы – организация учебного процесса, обеспечивающего достижение планируемых результатов освоения АООП по изучению учебного предмета «Основы социальной жизни», формирование у учащихся знаний, умений и навыков для социальной адаптации.

Задачей изучения программы является:

- прививать интерес к различным областям деятельности человека, чтобы уметь в ней ориентироваться;
- формировать коммуникативные навыки, умение обращаться с вопросом или просьбой;
- воспитывать культуру поведения.

Основные формы работы с учащимися: На уроках «ОСЖ» используются такие формы работы с учащимися: инструктаж, беседа, объяснение теоретического материала с применением современных информационных технологий, выполнение практических заданий с опорой на инструкционные технологические карты, тренировочные упражнения, тесты, экскурсии, работа в тетрадях и другое.

Согласно Уставу школы-интерната № 1. текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется учителями по 5-бальной системе. Учитель, проверяя и оценивая работы (в том числе контрольные, устные ответы, письменные работы, тестовые задания, практические навыки и умения), выставляет отметку в эл.журнале. В процессе обучения выставляются промежуточные отметки успеваемости за освоение учебных дисциплин за четверть. В конце учебного года выставляются годовые отметки на основании отметок, полученных обучающимися при прохождении промежуточной аттестации за четверти.

2.Общая характеристика учебного предмета:

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обусловливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса. С 5 класса начинается изучение предмета ОСЖ в специально оборудованных учебных кабинетах.

Особенности психофизического развития школьников со сниженным интеллектом затрудняют их вхождение в социум. Уроки технологии направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации.

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

Предмет «социально-бытовая ориентировка» входит в обязательную нагрузку. На изучение программы отведено определенное количество часов - 68, соответствующее годовому календарному плану.

Школа-интернат № 1 готовит школьников к самостоятельному труду и дает им определенный объем знаний и умений по ряду предметов школьного курса, а также необходимые нравственные понятия, навыки культурного поведения. Процесс обучения и воспитания, направленный на формирование личности аномального ребенка, коррекцию недостатков развития, в конечном счете, создает предпосылки социальной адаптации школьников с ограниченными возможностями здоровья.

3.Содержание программного материала:

Введение

Личная гигиена

- Личная гигиена подростка.
- Особенности ухода за кожей лица подростка.
- Уход за волосами.

Одежда и обувь

- Продление срока службы одежды.
- Виды ремонта одежды.
- Наложение заплат.Практическая работа.
- Способы ремонта распоровшегося шва.
- Зашивание распоровшегося шва. Практическая работа.
- Правила стирки белья вручную.
- Стирка белья. Практическая работа.
- Приёмы глаженья белья.
- Глаженье белья. Практическая работа.
- Прачечная. Правила обращения. Виды услуг.
- Приёмы глаженья брюк
- Обобщение пройденного материала. Практическая работа.

Питание.

- Виды питания.
- Значение первых блюд.
- Значение блюд из овощей, рыбы, мяса и их приготовление
- Салат
- Приготовление салата по рецепту. Практическая работа.
- Второе блюдо. Правила записи рецепта второго блюда
- Приготовление второго блюда. Практическая работа.
- Кисель, компот.
- Приготовление компота из свежих яблок.
- Составление меню завтрака, обеда, ужина на день.
- Составление меню на неделю
- Обобщающающий урок.

Семья

- Помощь родителям и воспитателям в уходе за младшими детьми
- Разучивание тихих игр.
- Сказки, песенки
- Подвижные игры
- Подготовка к поездке в гости.
- Подарки.
- Изготовление сувенира к празднику. Практическая работа.

Жилище.

- Регулярная уборка.
- Сезонная уборка жилого помещения.
- Способы ухода за окнами.
- Виды моющих средств.
- Санитарная обработка помещений.
- Способы и средства ухода за полом.
- Уход за мебелью.
- Уход за комнатными растениями. Практическая работа.
- Жилище. Практическая работа.

Транспорт

- Экскурсия на вокзал.
- Междугородний железнодорожный транспорт.
- Службы вокзала.
- Виды пассажирских вагонов
- Железнодорожные билеты. Расписание.
- Камера хранения

Средства связи

Посылка. Виды упаковки.

- Стоимость пересылки.
- Виды бандеролей. -Упаковка бандероли. Повторительно-обобщающий урок Экскурсия на почт

Охрана здоровья

- Состав домашней аптечки.
- Лекарственные растения.
- Виды доврачебной помощи.
- Первая помощь при травмах.
- Первая помощь при переломах.
- Обобщение пройденного материала.

Предприятия, организации, учреждения

- Промышленные предприятия. Названия цехов, отделов, имеющихся на предприятии
- Виды выпускаемой продукции. Названия рабочих специальностей.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Личностные результаты освоения учебного предмета :

- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты освоения учебного предмета:

(минимальный (обязательный) и достаточный уровни).

В результате работы по программе учащиеся **должны знать /иметь представление о/**:

- необходимости соблюдения правил личной гигиены для сохранения и укрепления здоровья;
- необходимости поддержания физического здоровья;
- вредном воздействии алкоголя, наркотиков и курения на организм человека;
- стилях одежды и моде;
- способы обновления одежды с помощью мелких деталей;
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с электронагревательными приборами и бытовыми химическими средствами;
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с колющими и режущими инструментами; -
значении продуктов питания для здоровья человека, о витаминах, содержащихся в основных продуктах питания, режиме питания и рационе;
- способы приготовления национальных блюд;
- распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи; -
основах семейных отношений, семейных традициях, организации досуга и отдыха в семье;

- правила поведения при встрече и расставании;
- правила поведения в зрелищных и культурно-просветительных учреждениях; - правила поведения и меры предосторожности при посещении массовых мероприятий;
- гигиенические требования к жилому помещению; - санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с пылесосом;
- правила соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме;
- стоимость проезда на всех видах городского транспорта (стоимость разового и единого проездных билетов); - функции железнодорожного транспорта;
- основные виды продовольственных магазинов, их отделы; - виды и стоимость различных товаров; - порядок приобретения товаров; - основные средства связи, виды почтовых отправлений; - виды и способы упаковки бандеролей;
- виды медицинской помощи; - функции основных врачей-специалистов.
- состав домашней аптечки;
- виды детских учреждений и их назначение;
-о том, какое место занимают деньги в нашей жизни;
-составные части бюджета семьи.

Должны уметь:

-совершать утренний и вечерний туалет, подбирать косметические средства для ухода за кожей рук и ног; - готовить простые блюда из круп и макаронных изделий;
-сервировать стол с учетом различных меню; - правильно и безопасно вести себя при посещении массовых мероприятий; - культурно вести себя в общественных местах; - анализировать семейные ситуации и давать им правильную оценку;
-соблюдать морально-этические нормы в семье и обществе;
-подбирать детали интерьера; - вызывать врача на дом; - обрабатывать раны и накладывать повязки;
-использовать при уборке бытовые химические средства; - выбирать наиболее рациональные маршруты при передвижении по городу; - записывать адреса с индексом на конвертах; - составлять тексты телеграмм; - правильно обращаться к работникам дома детского творчества, библиотеки ;
-соблюдать правила поведения в школе.
-подсчитывать бюджет;
-выбирать покупки в соответствии со своими потребностями и возможностями. - заполнять ордера на получение и внесение денег в сберкассу.

5.Описание места учебного предмета в учебном плане школы-интерната № 1

Учебный предмет «Основы социальной жизни» включен, как обязательный учебный предмет в Учебный план 5–9 классов школы –интерната №1. На изучение программы в 7 классе отведено 68 часов, соответствующее годовому календарному плану, по 2 часа в неделю.

6.Учебно-тематический план программы

(Всего 68 часов, 2 час. в неделю)

№ п/п	Название разделов	Количество часов	
		всего	в т.ч. контрольных, проверочных, диагностических

1.	Вводное занятие	1	
2.	Личная гигиена и здоровье	3	
3.	Одежда и обувь	13	1
4.	Питание	13	1
5.	Семья	7	
6.	Жилище	9	
7.	Транспорт	7	1
8.	Средства связи	6	
9.	Охрана здоровья (4ч)	7	1
10.	Предприятия, организации, учреждения	2	
Всего:		68	4

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса:

Перечень материально-технического обеспечения:

1. Моющие средства для стирки, уборки;
2. Электрическая плита,
3. микроволновая печь,

4 пылесос,

5. холодильник,
6. утюг.

Перечень средств обучения, дидактических материалов для учителя:

1.Интернет-ресурсы, электронные носители для организации процесса обучения и воспитания в рамках учебного предмета «Библиотека «Технология», 2012

2.Пособие для учителя «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) учреждениях VIII-вида» под редакцией А.М.Щербаковой, «Гуманитарный издательский центр Владос», М., 2003

3.Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида, Пособие для учителя, Воронкова В.В., С.А.Казакова; Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2006;

4.Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида, сборник 1; Под ред. В.В. Воронковой, Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2014;

5.Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида, Пособие для учителя, 5-9 классы, Москва, Гуманитарный издательский центр «Владос», 2005;

Российский общеобразовательный портал
http://www.school.edu.ru

Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»
http://www.ict.edu.ru

Издательство «Просвещение»
http://www.prosv.ru

Российский образовательный форум
http://www.schoolexpo.ru

6. *Плакаты:*

Оборудование кухни и требования к её содержанию;
Приготовление горячих напитков;
Приготовление блюд из яиц;
Правила рационального питания
Пищевые вещества
Продукты растительного происхождения.
Приготовление блюд из круп
Приготовление бутербродов
Санитарно-гигиенические правила
Чистота-залог здоровья
Закаливание-путь к здоровью; Береги своё здоровье; Как сохранить здоровье.

УМК для учащихся: СБО – учебное пособие для специальных (коррекционных) школ 8вида. 7 класс Гуманитарный издательский центр «Владос» Москва 2012г

8.Календарно-тематическое планирование.

I		**Личная гигиена 7 класс**	**7 А 7В/ 7Б**
	1	Личная гигиена подростка, её особенности. Режим школьника.	7.09/6.09
II		**Культура поведения**	
	2	Поведение в гостях	7.09/6.09
	3	Моделирование ситуации « Я на дне рождении»	14.09/13.09
	4	Выбор подарка.	14.09/ 13.09
	5	Правила дарения и приёма подарка. Моделирование ситуаций.	21.09/20.09
III		**Одежда**	
	6	Ремонт одежды. Виды ручных швов.	21.09/20.09
	7	Зашивание распоровшегося шва. Практическая работа.	28.09/27.09
	8	Правила стирки белья. Виды стиральных машин, принцип их работы. ;	28.09/27.09
	9	Стирка мелких вещей: полотенец, салфеток, фартуков в активаторной машине.	5.10/4.10
	10	Правила глажения прямого белья. Практическая работа!	5.10/4.10
	11	Правила утюжки фасонного белья (теория)	12.10/11.10
	12	Утюжка юбок, блузок. Практическая работа.	12.10/11.10
	13	Утюжка брюк, рубашек, спортивных костюмов. Практич. работа	19.10/18.10
	14	Прачечная. Правила пользования прачечной.	19.10/18.10
	15	Школьная прачечная, экскурсия в прачечную. .Правила пользования барабанной стиральной машиной.	26.10/25.10
IV		**Транспорт**	
	16	Железнодорожный транспорт, его история.	26.10/25.10
	17	Виды поездов и вагонов.	9.11/8.11
	18	Поведение в пути, в вагоне, в поезде.	9.11/8.11
	19	Службы железнодорожного вокзала, правила пользования.	16.11/15.11
	20	Расписание движения поездов, приобретение билетов на поезд.	16.11/15.11
	21	Обобщающий урок.	23.11/22.11
V		**Жилище**	
	22	Значение уюта и гигиены жилья для здоровья человека.	23.11/22.11

	23	Виды уборки (повторение). Сезонная уборка. Подготовка жилья к зиме, лету.	30.11/29.11
	24	Еженедельная уборка, уход за кафелем и зеркалами, окнами, полом	30.11/29.11
VI		**Семья**	
	25	Дети в семье. Уход старших детей за младшими.	7.12/6.12
	26	Источники дохода и статьи расхода.	7.12/6.12
	27	Планирование основных расходов семьи	14.12/13.12
	28	Определение расходов своей семьи. Практическая работа. Итоговый урок.	14.12/13.12
VII		**Торговля**	
	29	История торговли	21.12/20.12
	30	Специализированные магазины (сантехника, мебель, стройматериалы, обувь).	21.12/20.12
	31	Порядок приобретения товаров, виды обслуживания, стоимость некоторых товаров.	28.12/27.12
VIII		**Основные виды связи**	
	32	Почта, почтовые отправления (бандероли, посылки)	28.12/27.12
	33	Порядок отправления посылок, бандеролей. Заполнение бланков	11.01/10.01
IX		**Медицинская помощь**	
	34	Аптеки, их назначение. Домашняя аптечка.	11.01/10.01
	35	Лекарственные растения, их применение в лечении.	18.01/17.01
	36	Доврачебная помощь	18.01/17.01
	37	Первая помощь при травмах: ушибах, ранах, переломах.	25.01/24.01
	38	Практическая работа. Наложение повязок. Итоговый урок.	25.01/24.01
X		**Предприятия**	
	39	Промышленные предприятия, виды выпускаемой продукции	1.02/31.01
	40	Сельскохозяйственные предприятия, виды выпускаемой продукции. Специальности сельского хозяйства.	1.02/31.01
	41	Строительство. Строительные специальности.	8.02/7.02
	42	Итоговый урок.	8.02/7.02
XI		**Питание**	
	43	Виды питания, их особенности	15.02/14.02
	44	Кухня, санитарно-гигиенические требования.	15.02/14.02
	45	I-II-III блюда, их значение в питании человека	22.02/21.02
	46	Закуски, их значение в питании человека	22.02/21.02

	47	Закуска из свежей капусты.	29.02/28.02
	48	Приготовление сырного супа.	29.02/28.02
	49	Приготовление яичного супа.	7.03/6.03
	50	Мясо, ценность в питании, блюда из него. Обработка при приготовлении блюд.	14.03/7.03
	51	Тушеная капуста с картофелем и колбасой. Практическая работа.	21.03/13.03
	52	Жареный картофель с луком.	4.04/20.03
	53	Практическая работа. Закуска из квашенной капусты.	11.04/3.04
	54	Компот из сухофруктов.	18.04/10.04
	55	Кисель.	25.04/17.04
	56	Составление меню к завтраку, ужину, обеду.	2.05/24.04
	57	Сервировка стола к завтраку, ужину, обеду.	16.05/8.05
	58	Итоговый урок.	29.05/15.05
	59	Повторение	29.05/22.05

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 404802855474637294615845180588164683728956522388

Владелец Митячкин Виталий Юрьевич

Действителен С 09.12.2022 по 09.12.2023