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

414024, Астраханская область, Астрахань, ул. Б. Хмельницкого д. 6, ул. Железнякова, 36

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
ГКОУ АО «Школа-интернат №1»
(протокол от 28августа 2026 г. №1)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ АО «Школа-интернат №1»
Исть М.А. _____
Пр. №434-ОД от 31.08.2026г.

Рабочая программа общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

вариант 1

«Основы социальной жизни»

(для 7 класса)

Разработала: учитель Трещева Н.П.

Астрахань
2026

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО (вариант 1)), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (https://clck.ru/33NMkR).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Основы социальной жизни» относится к предметной области «Человек и общество» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» В 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часа в год (2 часа в неделю).

ФАООП УО (вариант 1) определяет цель и задачи учебного предмета «Основы социальной жизни».

Цель обучения – практическая подготовка обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Задачи обучения:

– расширение кругозора обучающихся в процессе ознакомления с различными сторонами повседневной жизни;

– формирование и развитие навыков самообслуживания и трудовых навыков, связанных с ведением домашнего хозяйства;

– ознакомление с основами экономики ведения домашнего хозяйства и формирование необходимых умений;

– практическое ознакомление с деятельностью различных учреждений социальной направленности; формирование умений пользоваться услугами учреждений и предприятий социальной направленности;

– усвоение морально-этических норм поведения, выработка навыков общения (в том числе с использованием деловых бумаг);

– развитие навыков здорового образа жизни; положительных качеств и свойств личности.

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 7 классе определяет следующие задачи:

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

– формирование знаний о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

– формирование умений соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

– формирование знаний о ремонте одежды (пришивание пуговиц, зашивание шва, наложение заплат и т.д.);

– формирование знаний о способах хранения и переработки продуктов питания;

– формирование умения составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– формирование умения самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

– формирование умения самостоятельно совершать покупки товаров ежедневного назначения;

– формирование знаний об особенностях соблюдения личной гигиены подростка;

– формирование умений соблюдение техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами и электробытовыми приборами;

– формирование умений соблюдать правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;

– формирование умений использовать навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

– формирование умений самостоятельно пользоваться услугами бытовых учреждений (прачечная, почта и т.д.).

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение «Основам социальной жизни» в 7 классе носит продолжение изучения теоретических знаний и практических умений. «Основы социальной жизни» тесно связаны с другими учебными предметами, жизнью и направлены на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и трудовой деятельности.

Программа обучения в 7 классе осуществляется по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Содержание курса обеспечивает формирование и развитие у обучающихся необходимых им навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире. На третьем году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, формирования правильных жизненных установок, применения теоретических знаний на практике и формирование правильных отношений в семье. В ходе занятий дети учатся самостоятельно пользоваться услугами учреждений торговли и транспорта. Особое внимание уделяется темам, направленным на формирование безопасного и здорового образа жизни, выполнение ежедневных домашних обязанностей, умение организовывать себя и помогать другим. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование культуры поведения в семьи, организацию собственной деятельности и социальную адаптацию в обществе.

При реализации программы и проведении занятий, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбия, аккуратности, терпении, усидчивости; элементов трудовой культуры; организации труда; экономного и бережного отношения к продуктам, оборудованию; строгого соблюдения правил безопасной работы и гигиены труда; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, внимания, наблюдательности, памяти, воображения.

Программой предусмотрены беседы, ролевые игры, требующие знаний о поведении на улице, в транспорте и учреждениях, практические задания, которые служат для закрепления учебных навыков и знаний, а также совершенствования и формирования новых умений и навыков, используемые обучающимися в повседневной жизни. На уроках предмета «Основы социальной жизни» целесообразно организовывать работу детей в парах или малых группах с учетом уровня подготовленности. Это позволит каждому ученику овладеть навыками сотрудничества, коллективного приготовления пищи, ухода за одеждой, обувью, научиться самостоятельно пользоваться общественным транспортом и различными учреждениями быта.

Реализация курса должна способствовать достижению личностных результатов: пониманию своих реальных возможностей, владению навыками адаптации к изменяющимся жизненным условиям, развитию коммуникативных навыков и навыков сотрудничества, усвоению морально-этических норм, принятых в обществе, развитию эстетического и художественного вкуса детей, формированию установки на безопасный здоровый образ жизни, интереса к творчеству.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы, тесты
1	Личная гигиена и здоровье	6	1
2	Охрана здоровья	3	1
3	Жилище	12	1
4	Одежда и обувь	10	
5	Питание	17	1
6	Транспорт	4	1
7	Средства связи	4	
8	Предприятия, организации, учреждения	4	
9	Семья	9	
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	**70**	6

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

– сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

– владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

– овладение трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

– сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

– развитие этических чувств, проявление доброжелательности, взаимопомощи.

Предметные:

Минимальный уровень:

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

– приготовление несложных видов блюд под руководством педагогического работника;

– представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

– соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

– знание названий торговых организаций, их видов и назначения;

– совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;

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

Достаточный уровень:

– знание способов хранения и переработки продуктов питания;

– составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;

– самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;

– соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук;

– 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);

– навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого).

Система оценки достижений

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных и итоговых) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов

Оценка «5» ставиться если:

– обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по учебному предмету;

- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет изученные понятия, термины;
- самостоятельно выстраивает ответ.

Оценка «4» ставиться, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопросы.

Оценка «3» ставиться, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Классы
				7Б
Личная гигиена и здоровье – 6 часов				
1	Особенности соблюдения личной гигиены подростком	1	Особенности личной гигиены в жизни подростка. Понятия «подросток», «личная гигиена». Роль личной гигиены для сохранения и укрепления здоровья	07.09.2026
2	Правила и приемы соблюдения личной гигиены подростками	1	Особенности ежедневного ухода в подростковом возрасте. Правила и приемы соблюдения личной гигиены. Гигиена кожи и уход за ней. Гигиена зубов и правила по уходу за зубами. Влияние правильного и активного образа жизни на здоровье подростка	07.09
3	Гигиенические требования к использованию личного белья	1	Гигиенические требования к использованию личного белья: нижнее белье, носки, колготки. Правила соблюдения смены одежды, нательного и постельного белья. Особенности ухода за бельем	14.09
4	Уход за волосами. Средства для ухода за волосами	1	Правила и приемы ухода за волосами. Средства для ухода за волосами: шампуни, кондиционеры, ополаскиватели. Правила мытья волос, расчесывания и опрятного вида	14.09
5	Виды шампуней в зависимости от типов волос	1	Типы волос и кожи головы: жирные, сухие, нормальные. Особенности ухода за кожей головы и волос разного типа. Практическая работа - подбор мыла, шампуня для мытья кожи и волос с учетом их состояния. Памятка «Правильный уход за волосами»	21.09
6	Средства для борьбы с перхотью и выпадением волос	1	Заболевания кожи головы. Лечение перхоти и выпадения. Средства борьбы с перхотью и выпадением волос. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	21.09
Охрана здоровья – 3 часа				
7	Виды врачебной помощи на дому	1	Виды медицинской помощи и врачебной помощи на дому. Воспитание бережного отношения к	28.09

			собственному здоровью	
8	Вызов врача на дом. Медицинские показания для вызова врача на дом	1	Способы и алгоритм вызова врача на дом. Медицинские показания для вызова врача на дом	28.09
9	Вызов «скорой» или неотложной помощи	1	Понятие «скорая помощь». Медицинские показания для вызова скорой помощи. Алгоритм вызова скорой помощи. Практическое упражнение – «Вызов скорой помощи». Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	05.10
Жилище – 12 часов				
10	Санузел и ванная комната. Оборудование ванной комнаты и санузла, его назначение	1	Санузел и ванная комната в жилой квартире/доме. Знакомство с оборудованием ванной комнаты и санузла, его назначение	05.10
11	Правила безопасного поведения в ванной комнате	1	Знакомство с правилами безопасного поведения в ванной комнате, с правилами техники безопасности пользования стиральной машины, феном в ванной комнате. Формирование разумного пользования водой	12.10
12	Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств	1	Знакомство с видами моющих и чистящих средств по уборке жилых помещений. Изучение правил техники безопасности использования чистящих и моющих средств	12.10
13	Уборка санузла и ванной комнаты	1	Правила и алгоритм уборки санузла и ванной комнаты. Подбор моющих и чистящих средств для уборки, с помощью инструкций на этикетке	19.10
14	Ручная стирка белья: замачивание, кипячение, полоскание	1	Правила и способы ручной стирки. Алгоритм действий при ручной стирке белья. Обозначение «ручная стирка» на бирках одежды	19.10
15	Стиральные средства для ручной стирки. Техника безопасности при использовании	1	Виды стиральных средств для ручной стирки. Правила техники безопасности при использовании моющих средств	26.10

	моющих средств			
16	Ручная стирка белья. Практическая работа	1	Выполнение практической работы: ручная стирка белья. Повторение техники безопасности использования моющих средств	26.10
17	Правила техники безопасности использования бытовых электроприборов по уборке жилого помещения	1	Электробытовые приборы по уборке жилых помещений. Знакомство с техникой безопасности при использовании бытовых электроприборов по уборке помещения. Выполнение практической работы – чистка ковра с помощью пылесоса	09.11
18	Уход за различными видами напольных покрытий	1	Знакомство с видами напольных покрытий: деревянные полы, линолеум, ковер и т.д. Правила ухода за различными видами напольных покрытий	09.11
19	Ежедневная уборка	1	Повторение правил техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Правила ежедневной уборки. Значение уборки для гигиены жилища и здоровья человека	16.11
20	Практическая работа по уборке школьных помещений	1	Практическая работа. Помощь техническому персоналу и учителям в соблюдении чистоты и порядка в школе	16.11
21	Сезонная уборка жилых помещений. Подготовка квартиры и дома к зиме и лету	1	Знакомство с понятием «сезонная уборка». Знакомство с понятием и услугой «клининг». Правила и приемы сезонной уборки жилых помещений. Значение сезонной уборки для гигиены и чистоты дома. Правила подготовки квартиры и дома к зиме и лету. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	23.11
Одежда и обувь – 10 часов				
22	Электробытовые приборы для глажения: виды утюгов, правила использования	1	Знакомство с электробытовыми приборами для глажения, их названием, назначением. Знакомство с видами утюгов, правилами пользования. Правила работы с электробытовыми приборами	23.11
23	Глажение изделий из различных видов тканей	1	Знакомство с правилами и приемами глажения изделий из различных видов ткани: хлопок, шелк, синтетические материалы и т.д. Различие видов тканей по внешнему виду и на ощупь	30.11
24	Правила и приемы	1	Знакомство с правилами и приемами	30.11

	глажения белья, брюк, спортивной одежды		глажения белья, брюк и спортивной одежды. Алгоритм действий при глажении одежды. Повторение правил работы с электробытовыми приборами для глажения одежды	
25	Практическая работа: глажение изделий	1	Выполнение практическое работы: глажение одежды	07.12
26	Правила пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва	1	Знакомство с правила и приемами пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивания шва. Алгоритм выполнения практических действий. Правила безопасности работы с иглой	07.12
27	Практическая работа. Пришивание пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва	1	Повторение правил безопасности работы с иглой. Выполнение практической работы: пришивание пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва	14.12
28	Продление срока службы одежды	1	Правила и способы продления срока службы одежды: штопка, наложение заплат. Различие видов ремонта одежды: мелкий ремонт и крупный ремонт. Понятия и назначение видов ремонта: штопка и наложение заплат. Правила и алгоритм действий при штопке одежды и наложении заплат	14.12
29	Практическая работа. Ремонт одежды: штопка и наложение заплат	1	Повторение правил и алгоритма штопки одежды и наложения заплат. Выполнение практической работы: штопка и наложение заплат	21.12
30	Прачечная. Виды услуг	1	Понятие «прачечная», её назначение. Знакомство с видами услуг прачечной и правилами пользования прачечной. Заполнение бланков сдачи белья в прачечную	21.12
31	Экскурсия в прачечную	1	Посещение прачечной. Повторение правил поведения в общественных местах	28.12
Питание – 17 часов				
32	Виды питания. Пищевая ценность продуктов	1	Виды питания: традиционный стиль питания, вегетарианство, сыроядение, вредная еда/фаст-фуд. Значение пищевой ценности продуктов для здоровья человека	28.12
33	Мука и крупы. Виды муки	1	Знакомство с видами муки: пшеничная, ржаная, гречневая. Сорта муки: крупчатка, высший, первый и второй	11.01.2027

			сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки	
34	Виды круп	1	Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп	11.01.2027
35	Правила хранения муки и круп	1	Знакомство с правилами хранения муки и круп. Посуда для хранения муки и круп. Срок годности муки и круп	18.01
36	Вредители круп и муки. Просеивание муки	1	Знакомство с вредителями круп и муки. Способы профилактики появления вредителей. Способы и правила просеивания муки	18.01
37	Мясо и мясопродукты. Первичная обработка, правила хранения	1	Знакомство с мясом и видами мясных продуктов. Правила и способы первичной обработки мяса. Правила хранения мяса	25.01
38	Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса с помощью микроволновой печи	1	Знакомство с понятиями «заморозка», «размораживание» продуктов. Правила и способы заморозки и размораживания мяса. Практическая работа – размораживание мяса с помощью микроволновой печи	25.01
39	Мясные блюда	1	Знакомство с видами мясных блюд. Способы приготовления мясных блюд. Правила хранения мяса	01.02
40	Рыбные блюда	1	Знакомство с видами рыбных блюд. Способы приготовления рыбных блюд. Правила хранения рыбы	01.02
41	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий	1	Знакомство с видами гарниров: овощные, из круп, макаронные изделия. Способы приготовления гарниров. Правила техники безопасности при работе на кухне	08.02
42	Практическая работа – приготовление гарнира	1	Выполнение практической работы – приготовление гарнира	08.02
43	Составление меню для обеда. Отбор необходимых продуктов для приготовления обеда	1	Знакомство с блюдами, которые можно приготовить на обед. Продукты для приготовления блюд на обед. Составление меню для обеда	15.02
44	Стоимость и расчет продуктов для обеда	1	Знакомство с понятием «бюджет». Формирование умения правильно рассчитывать свой бюджет, при покупке продуктов в магазине.	15.02

			Порядок приобретения товаров в магазине (выбор товара, оплата в кассе, получение чека, сдачи)	
45	Экскурсия в магазин	1	Посещение супермаркета. Нахождение нужного отдела в магазине. Покупка продуктов по списку на определенную сумму. Повторение правил поведения в общественном месте	22.02
46	Посуда для обедов. Сервирование стола для обеда	1	Знакомство с видами посуды для обеда. Название и назначение. Правила и способы сервировки стола для обеда. Сервировка стола	22.02
47	Праздничный обед	1	Разнообразие продуктов и блюд для праздничного обеда. Составление меню для праздничного обеда	01.03
48	Правила этикета за столом	1	Знакомство с правилами этикета за столом. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	01.03
Транспорт – 4 часов				
49	Междугородний железнодорожный транспорт. Расписание поездов	1	Виды железнодорожного транспорта. Правила поведения в транспорте. Понятие «железнодорожный транспорт». Справочная служба вокзалов. Расписание поездов. Алгоритм покупки билета на поезд	15.03
50	Виды пассажирских вагонов	1	Знакомство с видами пассажирских вагонов: сидячий, плацкартный, общий, купейный, спальный, вагон класса премиум. Способы приобретения железнодорожных билетов. Умение находить нужную информацию в билете (дата, номер поезда, тип вагона, номер вагона, номер места и т.д.)	15.03
51	Правила поведения детей на железной дороге	1	Повторение и закрепление правил поведения детей на железной дороге. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	22.03
52	Экскурсия на железнодорожный вокзал	1	Посещение железнодорожного вокзала. Формирование правильного поведения в общественном месте	22.03
Средства связи – 4 часа				
53	Бандероли. Виды бандеролей	1	Значение бандеролей. Определение видов бандеролей: простая, заказная, ценная, с уведомлением. Их различие. Перечень предметов, посылаемых бандеролью	05.04
54	Порядок	1	Порядок и правила отправления	05.04

	отправления бандеролей. Упаковка. Стоимость пересылки		бандеролей. Знакомство с видами и способами упаковки бандеролей. Значение упаковки бандероли при отправке. Стоимость пересылки. Выполнение практического задания – упаковка бандероли	
55	Посылки. Виды упаковок. Правила и стоимость отправления	1	Знакомство с видами упаковок посылок. Знакомство с правилами отправления посылок и со стоимостью отправления. Практическая работа – упаковка посылки	12.04
56	Экскурсия на почту. Ознакомление с работой почты	1	Посещение отдела почты России. Знакомство с работой почты. Оформление и отправление посылки. Формирование правильного поведения в общественном месте	12.04
Предприятия, организации, учреждения – 4 часа				
57	Местные и промышленные и сельскохозяйственные предприятия	1	Определить промышленные и сельскохозяйственные предприятия городского округа. Дать описание промышленным предприятиям	19.04
58	Названия предприятия, вид деятельности. Основные виды выпускаемой продукции	1	Промышленные и сельскохозяйственные предприятия данной местности, их значение для жителей города и села. Названия предприятий города. Виды выпускаемой продукции предприятий городского округа	19.04
59	Профессии рабочих и служащих	1	Виды рабочих специальностей, их названия, характеристика деятельности. Классификация профессий	26.04
60	Экскурсия на предприятие	1	Посещение местного предприятия. Знакомство с работой предприятия. Повторение правил поведения в общественных местах	26.04
Семья – 9 часов				
61	Помощь старших младшим: домашние обязанности	1	Виды домашних обязанностей и помощи в семье	03.05
62	Помощь старших младшим: практическая работа	1	Выполнение практической работы - оказание помощи первокласснику в одевании, обувании на прогулку/улицу	03.05
63	Помощь старших младшим: практическая работа проведение игр с	1	Выполнение практической работы – проведение игр с младшими школьниками	10.05

	младшими школьниками			
64	Досуг как источник получения новых знаний	1	Знакомство с видами досуга, как источником получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещения музеев, театров. Повторение правил поведения в общественных местах. Посещение экскурсии в музее	10.05
65-66	Отдых. Отдых и его разновидности	2	Знакомство с видами правильного отдыха. Важность правильного отдыха для здоровья человека. Создание творческого мини-проекта «Мой идеальный выходной»	17.05
67-68	Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность	2	Определение понятия «бездеятельность», его влияние на жизнь человека. Формирование правильного отношения к труду и отдыху. Составление графика работы/учебы, личных дел и отдыха	24.05
69	Летний отдых. Виды проведения летнего отдыха, его планирование	1	Знакомство с видами проведения летнего отдыха. Правила планирования летнего отдыха. Творческое задание	26.05
Итоговое занятие – 1 час				
70	Итоговое занятие	1	Обобщение изученного в течение года. Выполнение итогового теста	26.05