ОКОУ Ивановская школа – интернат для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Рыльского района Курской области

 **ПРОГРАММА « ШКОЛА ЖИЗНИ»**

 **(СОЦИАЛЬНО - БЫТОВАЯ ОРИЕНТИРОВКА**

**(8, 9 КЛАССЫ)).**

Рабочая программа составлена на основе

«Программы специальной(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида». Москва, Владос, 2011 год под редакцией В. В. Воронковой.

При составлении использованы:

- Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных /коррекционных/ общеобразовательных учреждений 8 вида. Москва, 2003.

- Девяткова Т.А. и др. Социально-бытовая ориентировка в специальных /коррекционных/ учреждениях 8 вида. Москва, 2003.

- Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. Практическое пособие.

Рабочую программу составила

воспитатель: **Аликперова Наталья Александровна.**

**Содержание.**

1. Пояснительная записка
2. Формы и методы реализации программных задач
3. Программа 8 класс
4. Программа 9 класс
5. Основные требование к знаниям и умениям учащихся
6. Контрольно- измерительные материалы
7. Перечень учебно – методического литературы

**Пояснительная записка.**

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

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психо­физических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен но принципу усложне­ния и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизированно формировать и со­вершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориен­тировки в окружающем, а также практически знакомиться с пред­приятиями, организациями и учреждениями, в которые им придет­ся обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют разделы, направленные на форми­рование умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи. Кроме того, дан­ные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.д.

«Питание» — один из важнейших разделов, который решает очень нужные *задачи*: **расширение кругозора** детей о значении пи­тания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания; фор­мирование умений определить простейшими приемами экологичес­ки чистые продукты; приготовить блюда, эстетически оформить, проявить элементы творчества при создании новых вариантов ку­линарных рецептов и украшение их.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных ка­честв: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное от­ношение к продуктам, оборудованию использованию электроэнер­гии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигие­ны труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доб­рокачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Программа рассчитана на детей восьмых, девя­тых классов. Это позволяет учителю, соблюдая принципы система­тичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навы­ков и формирования новых.

**Формы и методы реализации программных задач.**

 Основными формами и методами обучения являются практи­ческие работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы; широ­ко используются наглядные средства обучения, демонстрация учебных кинофильмов, диафильмов и др.

Занятия по СБО целесообразно проводить группами из 4—5 человек. Это позволит каждому ученику, независимо от его интеллекту­альных и физических возможностей, овладеть основными способа­ми ухода за одеждой, обувью, приготовления пищи, научиться со­ставлять деловые бумаги, заполнять разного рода бланки и т.д.

В зависимости от задач урока и оснащенности кабинета могут использоваться разные формы организации **практических работ**, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные (выполне­ние учеником всех операций под руководством учителя).

На занятиях отводится время для изучения правил тех­ники безопасности, формирования 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. Необходи­мо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиени­ческих требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

В ряде разделов, например «Личная гигиена», «Бюджет семьи» и др., предусмотрена система упражнений, которые каждый ученик выполняет индивидуально. Эта работа осуществляется с целью выработки у учащихся определенных умений и навыков на осно­ве знаний, полученных как на занятиях по СБО, так и на заняти­ях по другим предметам.

**Беседа** на занятиях по СБО является одним из основных мето­дов обучения и применяется и сочетании с сюжетно-ролевыми иг­рами, различными практическими работами: записях в тетрадь определенных правил, зарисовками, упражнениями, другими ви­дами работ. Продолжительность беседы может быть различной, но она не является единственным методом обучения, исполь­зуемым на занятии.

В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и сопровождаться наглядностью. 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.

**Сюжетно-ролевые игры** применяются как один из ведущих ме­тодов обучения. В сочетании с другими методическими приемами их целесообразно использовать при изучении таких разделов, как «Торговля», «Средства связи» и др.

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.).

В программе значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на промышленные 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. Вводные экскурсии пред­шествуют изучению нового материала и имеют целью проведение наблюдений и общее ознакомление с объектами. Например, изуче­ние темы «Железнодорожный транспорт дальнего следования и пригородный» целесообразно начать с ознакомительной экскурсии, во время которой учащиеся получат представление о назначении вокзала, его основных службах, расписании поездов. Текущие экс­курсии проводятся в ходе изучения темы и служат для конкретиза­ции и закрепления определенного учебного материала.

Любая экскурсия не является самоцелью и используется в со­четании с другими организационными формами обучения по оп­ределенной теме. В ходе экскурсий могут проводиться практичес­кие работы.

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разде­лов, логично связанный с изучаемой темой.

На занятиях по СБО следует уделять внимание обогащению словарного запаса, использовать пословицы, поговорки загадки для развития устной, письменной речи, для практического при­менения знаний, умений и навыков, полученных на уроках род­ного языка. На всех этапах занятий в связи с изучаемым матери­алом необходимо следить за полнотой устных ответов, последо­вательностью изложения, умением детей правильно построить фразу, написать текст, обосновать вывод. В поле зрения учителя должно находиться развитие диалогической речи учащихся. С этой целью используются различные этапы занятий, сюжетные игры и экскурсии, проводимые учителем, в ходе которых учащи­еся вовлекаются в беседу. На отдельных занятиях при прохожде­нии ряда тем (например, „Квартплата», „Оформление на работу» и т.п.) следует отвести время на практическое закрепление на­выков составления деловых бумаг с учетом разных жизненных си­туаций, опираясь на знания и умения, полученные на уроках род­ного языка.

Особое внимание следует обратить на проведение практичес­ких работ с использованием бригадной формы организации уча­щихся.

Знакомя детей с новым приемом, учитель сначала дает объяс­нения всему классу, затем организует тренировочные упражнения, после чего бригадирами выполняется работа, в которую включает­ся данный прием.

Бригадная форма работы может быть использована в выпол­нении детьми одинаковых заданий (штопка, чистка посуды и т.д.).

В кабинете можно установить поочередное дежурство по бри­гадам. Дежурная бригада выполняет различные работы, связанные с подготовкой оборудования и материалов к занятию, и убирает кабинет после окончания занятий.

Для активизации учащихся и учета их знаний, умений и навы­ков целесообразно организовывать соревнования бригад или ин­дивидуальные соревнования. Итоги их учитель подводит в конце занятия.

Занятия по СБО тесно связаны с уроками родного языка, мате­матики, географии, труда, естествознания.

СБО учащихся иметь свое логическое продолжение в системе внеклассной работы. Только комплексная совместная деятельность учителя *и* воспитателя позволит достичь желаемых результатов. Настоящая программа должна служить ориентиром для воспита­теля при отборе материала, определении его тематики, объема и последовательности изучения. Воспитатель осуществляет закрепление полученных на занятиях знаний и умений в процессе практической работы, формирует на их основе прочные навыки. Например, при прохождении раздела «Жилище» учитель обучает детей правилам уборки квартиры, а воспитатель, организуя деятельность учащихся по самообслуживанию, повторяет с ними эти правила, следит за ходом уборки и т.п.

Связь учителя с воспитателем осуществляется также при совме­стном проведении отдельных экскурсий и некоторых итоговых практических занятий, которые можно объединять с внеклассны­ми мероприятиями. Тесное взаимодействие учебной и внекласс­ной работы способствует совершенствованию знаний и навыков детей, успешному применению их в жизни.

Занятия по СБО проводятся в специальном кабинете, в кото­ром отведены места для учащихся и для оборудования, обеспечи­вающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой.

Проводить занятия по СБО целесообразно на сдвоенных уроках.

Учащиеся ведут тетрадь для кратких записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо правила, рецепты, полезные советы и т.п., изложенные доступным языком четко и лаконич­но.

Домашние задания, как правило, не задаются. В отдельных слу­чаях ученикам можно поручить собрать те или иные сведения во время экскурсий с воспитателем или дома (например, место рабо­ты родителей, их должность и т.д.).

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п п/** | **Дата** | **Содержание****программного****материала.** |  **Кол-**  **во часов** | **Тип урока** | **Наглядные****пособия и****оборудование.** | **Промежуточный****и итоговый контроль.** | **Практическая часть****(экскурсии).** |
| **1 четверть (21час).** **Личная гигиена.** |
| 1-2. |  | Значение здоровья для жизни и деятельностичеловека. Правила личнойгигиены. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация «Личная гигиена». | Предметы и средства гигиены | Заполнение анкеты «Как ты заботишься о своей коже». |
| 3-4. |  | Уход за кожей лица.Определение типа кожи.Косметические средства. | 2 часа | Комбиниро-ванный | Презентация «Классификация шампуней». | Правила личнойгигиены. | Подбор гигиеническойкосметики. |
| 5-6. |  | Правила ухода за кожей ног. Средства для уходаза кожей ног. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Образцы косме-тических средствдля ухода за ногами. | Типы кожи лица.Гигиеническаякосметика. | Подбор косметическихсредств для кожи ног. |

**Словарь:** потовые железы, сальные железы, здоровый образ жизни, отзывчивость, сила воли,

 целеустремленность, крем, лосьон, маска, пудра, тоник, гель, пенка для умывания.

 **Жилище.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7-8. |  | Гигиенические требова-ния к жилому помещениюуборка кухни, санузла.Моющие средства. | 2часа | Комбиниро-Ванный. | Презентация«Виды жилыхпомещений вквартире». | Жилые помещения.Подсобные помещения. | Уборка кухни. |
| 9 -10. |  | Уход за мебелью в зависимости от покрытия.Уход за коврами. Пылесос | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Пылесос.Моющие средства. | Виды мебели. | Устройство пылесоса.Чистка мебелии ковров. |
| 11 –12. |  | Правила ТБ при работе с моющими и чистящимисредствами. Санитарно-гигиенические требования | 2 часа | Урок формирования новых знаний | Инструкции моющихсредств. | Правила санитарии игигиены. | Изучение инструкцийи правил пользованиямоющими средствами. |

 **Словарь:** влажная и сухая уборка , температурный режим, пылесос, жилье, регулярная, сезонная,

 Кафель , раковина , место общего пользования, санузел, инструкция , средства бытовой химии .

 **Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13 -14-15. |  | Значение овощей в питании. Витамины.Разнообразие блюд из овощей. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Виды овощей». | Блюда из овощей | Подбор рецептовблюд из овощей. |
| 16 –17-18. |  | Заготовка овощей впрок: сушка, соленье, консерви-рование, замораживание. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений | Посуда и продукты.Инструкционныекарты. | Виды овощей иправила заготовкиих впрок. | Заготовка укропа впрок (заморозка). |
| 19 –20-21. |  | Заготовка фруктов впрок:варенье, приготовление сока, сушка, заморажи-вание, джем, повидло. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений | Посуда и продукты.Инструкционныекарты. | Виды фруктов иправила заготовкиих впрок. | Приготовление вареньяиз кабачков. |

 **Словарь:** консервирование, маринование, заморозка, стерилизация, квашение.

**2 четверть (16 часов).**

 **Одежда и обувь.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22–23. |  | Особенности ухода за одеждой из шерсти, шелка и синтетических тканей. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений | Образцы шерстяных и синтетических тканей | Правила стиркишерстяной одежды. | Стирка изделийиз ш ерсти и шелка. |
| 24 –25. |  | Утюжка блузок, рубашек,платков из шерстяных исинтетических тканей. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Электроутюг.Гладильная доска. | Правила ТБ при работе с электро-утюгом. | Устройство утюга.Утюжка изделий. |

 **Словарь**: шерстяные, синтетические, утюжка, марля, гладильная доска.

 **Культура поведения.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26 –27. |  | Культура общения юношии девушки. Правила поведения при знакомствев общественных местахи дома. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. |  | Правила общенияюноши и девушки. | Сюжетно – ролевая игра «Встреча молодых людей». |
| 28 –29. |  | Внешний вид молодыхлюдей. Требования квнешнему виду. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Журналы мод. | Правила подбораодежды, обуви. | Подбор одежды и обувисоответственномероприятию. |

 **Словарь:** культура общения, макияж, мода, стиль, этикет, цветовое сочетание.

**Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 30–31-32. |  | Виды теста: дрожжевое, пресное. Правила приго-товления пресного тестаи изделий из него. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Изделия из теста». | Виды теста. | Приготовление печенья. |
| 33–34-35. |  | Разнообразие изделий изпресного теста. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Изделия из теста». | Ассортимент изделийиз пресного теста. | Приготовлениехвороста. |

 **Словарь:** дрожжи , тесто , дрожжевое тесто, бисквитное тесто , песочное тесто , пресное , слоеное тесто,

 ассортимент , мучные изделия.

 **Транспорт.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 36 –37. |  | Водный транспорт (морс-кой, речной). Правилабезопасной поездки наводном транспорте. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация «Водный транспорт». | Виды транспорта. | Рисование водноготранспорта. |

 **Словарь:** речной вокзал , водный транспорт, каюта, маршрут, порт, пристань, расписание, рейс, теплоход.

 **3 четверть (29 часов).**

 **Транспорт.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 38 –39. |  | Междугородный авто-транспорт, автовокзал, его назначение. Маршруты, расписание. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Автотранспорт». | Службы автовокзала. | Ориентировка в расписании. |
| 40-41. |  | Порядок приобретениябилетов на междугород-ный автотранспорт. Умение обращаться за справкой. | 2 часа | Комбиниро-ванный. | Презентация«Автотранспорт». | Порядок приобретения билетов. | Экскурсия на автовокзал. |

 **Словарь:** автовокзал, автотранспорт, справочное бюро, поса

 **Семья.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  42-43-44. |  | Уход за грудным ребен-ком. Правила и периодич-ность кормления, купание | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Кукла, пелёнка, распашонка, одеяльце, ванночка. | Что такое семья?  | Уход за куклой. |
| 45-46-47. |  | Пеленание и одевание ре-бенка. Правила содержа-ния в чистоте детскойпостели, посуды, игрушек | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Детская посуда | Правила ухода загрудным ребенком. | Уход за куклой. |

 **Словарь:** грудной ребенок, рожок, соска, опрелость, присыпка, стерильно, памперс, подгузник, пеленка,

 ползунки, распашонка, чепчик.

 **Экономика домашнего хозяйства.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 48-49-50. |  | Бюджет семьи: источникидоходов. Основные статьи расходов. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Плакаты«Статьи доходов»,«Статьи расходов» | Бюджет семьи. | Определение доходов ирасходов семьиза месяц. |
| 51-52-53. |  | Правила экономии (учетреальных возможностей,контроль расходов).Семейная экономика. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Игра«Учет доходов и расходов». | Основные статьидоходов и расходов. | Игра«Учет доходов и расходов». |

 **Одежда и обувь.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 54-55. | Химчистка, правила поль-зования, виды услуг. Пра-вила подготовки вещей ксдаче в химчистку. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Картина«Химчистка». | Виды услугхимчистки. | Экскурсияв химчистку. |

 **Питание**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 56-57-58. |  | Приготовление изделийиз пресного теста (лапша). | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Ассортимент изделийиз пресного теста. | Приготовление лапшииз пресного теста. |
| 59-60-61. |  | Приготовление изделийиз пресного теста (варе-ники).Приготовление изделий из пресного теста (чебуреки) | 3часа 3 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Правила приготовления лапши. | Приготовлениевареников с картошкой. |

 **Словарь:** пресное тесто, вареники, чебуреки, манты, хинкали.

 **Учреждения и организации.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 62-63. |  | Департамент, муниципа-литет, префектура, милиция. Их назначение. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. |  | Учреждения и организации поселка. | Экскурсия. |

 **4 четверть(19часов).**

 **Торговля.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 64-65. |  | Рынки. Виды рынков: про-дуктовые, вещевые, кры-тые, открытые, постояннодействующие, временные,оптовые, мелкооптовые. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Картинки«Рыночная торговля». | Виды рынков и ихотличие от магазина. | Экскурсия на рынок. |

 **Словарь**: рынок, оптовый, мелкооптовый, цены стихийные.

**Средства связи.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 66-67. |  | Виды телефонной связи.Правила пользования теле-фоном – автоматом, так-софоном, квартирным те-лефоном, сотовым. Междугородняя телефон-ная связь. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Телефонный аппарат, сотовыетелефоны. | Виды телефонной связи. | Порядок заказамеждугороднихпереговоров. |
| 68– 69. |  | Правила пользования теле-фонным справочником.Культура разговора по те-лефону. Вызов основныхслужб. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Телефонныйсправочник,телефонныйаппарат. | Правила пользования телефонным справочником | Экскурсия напереговорный пункт. |

 **Словарь:** абонентская плата, автоматическая, междугородняя, телефонная, связь, заказ, код города, междугородный разговор, переговорный пункт, срочный заказ, счет, таксофон, таксофонная карта, тариф, штраф.

 **Медицинская помощь.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 70-71. |  | Первая помощь при нес-частном случае (ожог, об-мораживание, отравление,солнечный удар). Перваяпомощь утопающему. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Медицинскиесредства дляоказания ПМП. | Первая помощь до приезда врача. | Оказание первой помощи при ожогах. |
| 72-73. |  | Несчастные случаи в бытуМеры по предупрежде-нию несчастных случаевв быту. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений | Медицинскиесредства дляоказания ПМП. | Первая помощь при несчастных случаяхв быту. | Оказание первой помощи при порезе. |

 **Словарь:** обморожение, ожог, отравление, несчастный случай, солнечный удар.

**Экономика домашнего хозяйства.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 74-75-76. |  | Сбережения. Значение испособы экономии расхо-дов. Назначение сбережений. Виды вкладов в банк. | 3часа | Комбиниро-ванный. | Сберегательнаякнижка. | Виды хранениясбережений. | Экскурсия вСбербанк. |

 **Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 77-78-79. |  | Приготовление песочногопеченья. Подбор и чтениерецептов. | 3часа | Практический. | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Санитарно –гигиенические требования при приготовлении пищи. | Приготовление печенья. |
| 80-81-82.83-84-85. |  | Приготовление хвороста.Подбор рецептов.Приготовление блинов. Подбор рецептов. | 3часа 3 часа | Практический Практический | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Санитарно –гигиенические требования при приготовлении пищи. | ПриготовлениеХвороста.Приготовление блинов |

 **Словарь:** дрожжи, тесто, дрожжевое тесто, бисквитное тесто, песочное тесто, пресное , ассортимент , мучные изделия.

**Календарно-тематическое планирование в 9 классе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п п/** | **Дата** | **Содержание****программного****материала.** |  **Кол-**  **во часов** | **Тип урока** | **Наглядные****пособия и****оборудование.** | **Промежуточный****и итоговый контроль.** | **Практическая часть****(экскурсии).** |
| **1 четверть (21час).** **Одежда и обувь.** |
| 1-2. |  | Стиль одежды, мода. Обновление одежды (замена мелких деталей). | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Журналы мод. | Назначение одежды. | Определение собственных размеров одежды и обуви. |
| 3-4. |  | Выбор одежды и обувипри покупке в соответст-вии с назначением. | 2 часа | Комбиниро-Ванный. | Брошюрки с правиламиопределенияразмеров. | Стиль одежды, мода, обновление одежды | Экскурсия в магазин. |

 **Словарь: :** гарантийный срок, детали одежды, мода, обновление одежды, пятновыводитель, рассрочка, стиль.

 одежды, товарный чек, ярлык.

 **Культура поведения.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5-6. |  | Адекватность поведенияв обществе. Прием гостейи правила хорошего тона. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация«Формы развлечения гостей» | Вежливые слова. | Сюжетно-ролевая игра «В гостях». |

 **Словарь:** культура поведения, культура общения, этикет, тактичность.

  **Жилище.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7-8. |  | Назначение мебели в квар-тире. Рациональная рас-становка мебели. Интерьер. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация«Виды жилыхпомещений вквартире». | Виды мебели,виды покрытия мебели. | Рисование интерьераквартиры. |
| 9 -10. |  | Сохранение жилищногофонда. Правила сохране-ния жилищного фонда. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Видыжилья». | Какой ремонтнеобходимо произ-водить в квартире? | Экскурсия в ЖКХ. |

 **Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 -12. |  | Диетическое питание.Подбор рецептов для диетического питания. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Книги с рецептами диетических блюд. |  | Подбор рецептовдиетического питания. |
| 13 –14-15. |  | Приготовление 1 диетиче-ских блюд. | 3часа | Практический. | Картинки первыхблюд. | Кому назначаетсядиетическое питание? | Приготовление супавегетарианского. |
| 16 –17-18. |  | Приготовление 2 диетиче-ских блюд из овощей длядиетического питания. | 3часа | Практический. | Картинки вторыхблюд. | Назовите первыеблюда диетическогопитания. | Приготовление рагуовощного. |
| 19–20-21. |  | Приготовление 3 блюддиетического питания. | 3часа | Практический. | Картинки третьихблюд. | Назовите вторыеблюда диетическогоПитания. | Приготовлениекомпота. |

 **Словарь:** авитаминоз, аппетит, гарнир, диета, диетическое питание, микроорганизмы, пищевые вещества, рацион,

 рациональное питание, сервировка, суп-пюре, язвенная болезнь желудка.

**2 четверть (16 часов).**

 **Семья.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 22–23. |  | Российская семья, условия создания семьи.Семейные традиции. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Картина «Семья». | Условия созданиясемьи. | Анкетирование. |
| 24–25. |  | Распределение обязаннос-тей по ведению хозяйства.Формы организации досуга, отдыха. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Карточки«Семейныеобязанности». | Семейные традиции. | Упражнения в плани­ровании бюджета семьи и распределении обязанностей в семье. |

**Словарь:**

взаимопонимание, взаимопомощь, благополучная семья, родители, любовь, микроклимат, семейный праздник,

 семейная традиция, сопереживание, сострадание, уважение.

 **Торговля.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 26 –27. |  | Значение ярмарок: между-народные, межрегиональ-ные, межгородские, меж-районные, сельские. Видыярмарок: ярмарки-приво-зы, ярмарки-выставки, яр-марки-образцов. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. |  | Значение и видыярмарок. | Экскурсия в магазин«100 мелочей» |

**Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 28 –29-30. |  | Национальная кухня.Приготовление националь-ных блюд. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация«Национальныеблюда». | Национальные блюдаразных народов. | Подбор и чтение рецептов. |
| 31–32. |  | Составление меню национального стола надень. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Национальные блюдаразных народов. | Приготовлениенационального блюда. |
| 33–34-35. |  | Питание детей ясельноговозраста. Составление меню на день, неделю. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация«Питание детейясельного возраста». | Питание детейясельного возраста. | Составление меню,подбор продуктов. |

**Словарь:** авитаминоз, аппетит, гарнир, диета, диетическое питание, микроорганизмы, национальные блюда, пищевые

 вещества, рацион, рациональное питание, сервировка, суп-пюре, язвенная болезнь желудка.

 **Транспорт.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 36 –37. |  | Назначение авиатранс-порта. Аэровокзал.Маршруты. Порядокприобретения билетов.Стоимость билетов. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация «Авиатранспорт» | Виды транспорта. | Выбрать пункт назначе­ния. Определить номер рейса самолета, сто­имость билета. |

 **Словарь:**  авиатранспорт, аэровокзал, аэропорт, бизнес-класс, бронь, заказ, маршрут, расписание, рейс, салон,

 самолет, стюард, стюардесса, трап, эконом-класс.

**3 четверть.( 29 часов)**

 **Одежда и обувь.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 38 –39. |  | Средства и правила выве-дения мелких пятен на одежде. Правила ТБ припользовании различнымисредствами. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Средства для выведения пятен». | Виды пятен и средства для выведения пятен. | Выведение пятен в домашних условиях, со строжайшим соблюдением безопасности.. |

 **Словарь:** гарантийный срок, детали одежды, пятновыводитель, рассрочка,

 стиль одежды, товарный чек, ярлык.

 **Медицина.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 40–41. |  | Инфекционные заболева-ния. Меры по ихпредупреждению. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Презентации «Ветряная оспа», « Краснуха», «Грипп», «Ангина». «Болезни грязных рук» | ИнфекционныеЗаболевания. | Упражнение«Волшебные точки». |
| 42–43. |  | Уход за больным, правилаи приемы. Документы,подтверждающие нетрудо-способность. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Больничный лист и справка о нетрудоспособности. | Правила уходаза больным дома. | Сюжетная игра «Больной в доме. Уход за ним». |

 **Словарь:** амбулаторное лечение, воздушно-капельный путь передачи инфекции, дезинфекция, изолятор,

 инфекция, кишечная палочка, контактный путь передачи инфекции, лист нетрудоспособности.

 **Средства связи.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 44–45.-46. |  | Виды денежных перево-дов (почтовые, телеграф-ные). Стоимость отправ-ления. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Бланки денежных переводов. | Виды почтовых отправлений. | Заполнение бланков на отправление денежного перевода, почтового ителеграфного. |
| 47–48-49. |  | Виды связи: сотовая, авто-ответчик, пейджер, компь-ютерная, факс, телефон сопределителем. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация «Виды связи» | Виды денежных перевода (почтовые,телеграфные). | Экскурсия на почту. |

 **Словарь:** автоматический определитель номера, телефон с АОН, автоответчик, денежный перевод,

 компьютерная связь, пейджер, сотовая связь, факс.

 **Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 50 –51. |  | Питание детей ясельноговозраста. Составлениеменю на день, неделю. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация«Питание детейясельного возраста». | Что такое меню? | Составление меню на день, неделю для ребенка ясельного возраста; |
| 52–53-54. |  | Питание детей ясельноговозраста, особенности иважность правильногопитания. | 3часа | Комбиниро-ванный. | Презентация«Питание детейясельного возраста». | Особенности питаниядетей ясельноговозраста. | Подбор и чтениерецептов,подбор продуктов. |
| 55–56-57. |  | Приготовление овощныхблюд для малышей. | 3часа | Практический. | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Блюда из овощей. | Приготовлениеовощного рагу. |
| 58–59-60. |  | Приготовление для малышей блюд их круп и напитков. | 3часа | Практический. | Посуда и продукты,инструкционныекарты. | Блюда из круп. | Приготовление каши. |

 **Словарь:** авитаминоз, аппетит, гарнир, диета, диетическое питание, микроорганизмы, национальные блюда,

 пищевые вещества, рацион, рациональное питание, сервировка, суп-пюре, язвенная болезнь желудка.

**Учреждения и организации.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 61-62-6366. |  | Предприятия бытовогообслуживания: прокаты,ремонт квартир, остек-ление. Их назначение. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Презентация «Предприятия бытового обслуживания». | Назначение предпри-ятий бытовогообслуживания. | Экскурсияв дом быта. |

 **Словарь:** бытовое обслуживание, остекление, прокат, ремонт, услуги.

 **4 четверть(20часов).**

 **Трудоустройство.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 67–68. |  | Учреждения и отделы потрудоустройству (отделкадров, комиссия по трудо-устройству молодежи при префектуре, бюро потрудоустройству населе-ния, детская биржа труда. | 2 часа | Урок формирования новых знаний. |  | Учреждения и отделы по трудоустройству. | Экскурсия в отделкадров. |
| 69–70-71. |  | Оформление на работу, постоянную и по договорудокументы, необходимыедля поступления на рабо-ту, их оформление. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Документы для поступления на работу. | Документы, необходи­мые для поступления на работу. Их оформление. | Оформление документов для поступления на работу. |
| 72–73-74. |  | Деловые бумаги: заявле-ние, анкета, расписка, до-кладная записка, заявка.Правила их составления. | 3часа | Урок формирования новых знаний. | Заявление, анкета, расписка, докладная записка, заявка; пра­вила их составления. | Деловые бумаги. | Составление деловыхбумаг. |

 **Словарь:** автобиография, анкета , военный билет, деловые бумаги, докладная записка, заявка, заявление, паспорт,

 приписное свидетельство, расписка, трудовая книжка.

**Питание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 75-76-77. |  | Приготовление блюдпраздничного стола. Подбор и чтение рецептов. | 3часа | Урок формирования новых знанийи умений. | ПрезентацияПраздничныеблюда». | Блюда праздничногостола. | Подбор и чтениерецептов. |
| 78–79. |  | Составление меню  праздничногостола. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | ПрезентацияПраздничныеблюда».Книги с рецептами. | Правила составленияпраздничного меню. | Составление менюпраздничного стола. |
| 80–81. |  | Сервировка празднично-го стола. | 2 часа | Урок формирования новых знанийи умений. | Презентация«Праздничнаясервировка стола». | Правила сервировки стола | Сервировка праздничного стола. |

 **Словарь:** скатерть,салфетки, фужеры, бокалы, рюмки , столовые приборы.

 **Торговля.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 82–83-84. |  | Отличие ярмарки от рын-ка, магазина. Цены и ихотличия. | 3часа |  Урок формирования новых знанийи умений. |  | Значение и видыярмарок, их отличиеот рынка. |  Экскурсия на рынок. |

**Словарь:** регион, фирма, частный предприниматель, ярмарка, ярмарка-выставка, ярмарка образцов, ярмарка-привоз.

**Одежда и обувь.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 85-86. |  | Правила стирки изделийиз тюля, трикотажа.Моющие средства. | 2 часа |  Урок формирования новых знанийи умений. |  Таблица «Особенности ухода за одеждой, изготовленной из трикотажных тканей». | Правила стирки тюляи трикотажа. |  Стирка тюля. |

 **Словарь:** трикотаж, тюль, синтетика, капрон, ламбрекен, портьеры, гардины.

**Требование к знаниям и умениям учащихся.**

**8КЛАСС**

**Личная гигиена.**

***Обучающиеся должны* знать:**

правила ухода за кожей лица;

- приемы нанесения косметических средств на лицо, шею.

***Обучающиеся должны* уметь:**

-- правильно ухаживать за кожей лица, шеи, рук, ног.

-- использовать подручные средства дополнительно к кремам, лосьонам.

-- в меру пользоваться косметикой.

**Одежда и обувь.**

***Обучающиеся должны* знать:**

— правила стирки к суш­ки одежды из шерстяных и синтетических тканей;

— правила и последовательность глажения изде­лий;

— виды предприятий по химической чистке одеж­ды, их назначение;

 — виды оказываемых ими услуг;

— правила подготовки вещей к сдаче в чистку.

***Обучающиеся должны* уметь:**

— стирать и сушить изделия из шерстяных и син­тетических тканей;

 — гладить блузки, рубаш­ки, платья.

**Питание.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* виды теста;
* способы приготовления изделий из теста;
* способы заготовки про­дуктов впрок из овощей, фруктов, ягод, зелени.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* приготовить пресное те­сто и изделия из него - лапшу, печенье;
* нашинковать морковь, петрушку, сельдерей, укроп;
* заготовит ягоды без тепловой обработки;
* записать рецепт соления, варенья, консервиро­вания.

**Семья.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* правила ухода за груд­ным ребенком: правила и периодичность кормления ребенка из соски и с ложечки, купания;
* правила и последова­тельность одевания и пе­ленания грудного ребенка;
* санитарно-гигиеничес­кие требования к содер­жанию детской постели, посуды, игрушек.

***Обучающиеся должны* уметь:**

-- купать, одевать, пеле­нать куклу;

-- кормить куклу из со­ски и с ложечки;

-- содержать в порядке детскую постель, посуду, игрушки.

**Культура поведения.**

***Обучающиеся должны* знать:**

-- правила поведения юно­ши и девушки при знаком­стве в общественных мес­тах и дома, требования к внешнему виду молодых людей.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* культурно и вежливо вести себя при знакомстве в кино, на танцах и т.д.), дома;
* выбирать косметические средства, украшения, при­ческу, одежду, учитывая свой возраст, индивиду­альные особенности, для турпохода и посещения танцев.

**Жилище.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* правила и периодич­ность уборки кухни, сануз­ла, ванны;
* моющие средства, используемые при уборке кухни, санузла;

- санитарно-гигиеничес­кие требования и правила техники безопасности при уборке кухни и санузла.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* мыть кафельные стены, чистить раковины;
* пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам, используемым
при уборке кухни сануз­ла, ванны.

**Транспорт.**

***Обучающиеся должны* знать:**

- основные автобусные маршруты;

- основные маршруты водного транспорта;

- правила безопасной по­ездки на речном и морском виде транспорта

***Обучающиеся должны* уметь:**

* пользоваться расписа­нием;
* определять стоимость проезда;
* покупать билет;
* обращаться за справкой;
* выполнять правила безопасности при поездке на речном, морском, автобус­ном видах транспорта;

**Торговля.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* рынок, его виды;
* основные отличия его от магазина;
* правила поведения на рынке;

- права покупателя на рынке;

— цены на основные ово­щи: картофель, капусту, морковь и др., а также и
фрукты, ягоды и промышленные товары

***Обучающиеся должны* уметь:**

-- выбрать месторасполо­жения нужных товаров;

* выбрать продукцию в со­ответствии с её качеством (внешний вид, вкус и др,),
-- количества, цены.

**Средства связи.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* виды телефонной связи;
* правила пользования ими, телефон­ным справочником;

-- номера срочных вызовов пожарной службы, милиции, скорой помощи, службы газа;

* периодичность оплаты телефона;
* виды междугородней связи, правила пользования автоматической телефон­ной связью;
* тарифы на телефонные разговоры с учетом времени суток, праздничных дней и дальности расстояния;
-оплата за телефон;

-порядок заказа междугороднего разго­вора по адресу;

-правила культурного краткого разго­вора.

***Обучающиеся должны* уметь:**

-- кратко объяснить причину звонка по телефону срочного вызова;

* узнать время;
* получить по телефону справку;
* культурно разговаривать по теле­фону.

**Медицинская помощь.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* меры по предупреждению несчастных случаев в быту;
* правила и приемы оказания первой помощи при несчастных случаях: выведение из состояние теплового и солнеч­ного удара, обработки поврежденного участка кожи при ожоге, при обморожении разных степеней, промывание желудка при отравлении;
* приемы оказания помощи спасенно­му из водоема.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* оказать первую помощь при ожоге, обморожении;
* оказать первую помощь утопающему.

**Учреждения, организации, предприятия.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* куда и к кому обращаться в случае необходимой помощи;
* адрес местной префектуры;
* отделы по учету распределения жилой площади, соцобеспечения, народ­ного образования, комиссий по делам несовершеннолетних, по трудоустрой­ству молодежи.

***Обучающиеся должны* уметь:**

обращаться с вопросами и просьба­ми к работникам префектуры и других учреждений.

**Экономика домашнего хозяйства.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* составные части бюджета семьи и их размер;
* основные статьи расходов в семье: размер квартплаты, тарифы, порядок и периодичность оплаты электроэнергии, газа, телефона и др.;
* стоимость крупных покупок (одежды, обуви, мебели и др.);
* правила экономии (учет реальных возможностей, контроль расходов, акку­ратность в обращении с вещами, экономия электроэнергии, виды преобразова­ния вещей (перелицовка, реставрация, покраска и др.);
* виды и цели сбережений:

***Обучающиеся должны* уметь:**

* подсчитать бюджет семьи;
* составить доверенность на получение зарплаты, пенсии и др.;
* подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день;
* снимать показатели счетчика и подсчитывать стоимость израсходованной
электроэнергии, газа, воды и т.п., заполнять квитанции;
* планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребнос­ти, крупные покупки;
* соблюдать правила экономии в семье, и порядок помещения сбережений в
Сбербанк.

**9 КЛАСС**

**Личная гигиена.**

***Обучающиеся должны* знать:**

- меры профилактики курения и алкоголизма.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* тренировать свою силу воли в борьбе с алкоголизмом, курением.

**Одежда и обувь.**

***Обучающиеся должны* знать:**

— размеры своих одеж­ды и обуви;

-- гарантийные сроки носки;

— правила возврата;

 — способы обновления одежды с помощью мелких деталей;

— средства выведения пятен в домашних условиях;

 — общие правила выведения чернильных, жирных и фруктовых пятен, пятен от молока, мороженого, шоколада, кофе, крови, масляных красок, следов горячего утюга и др.;

— санитарно-гигиени­ческие требования и правила техники безопасно­сти при работе со средствами выведения пятен;

 — правила стирки изделий из тюля, трикотажа.

***Обучающиеся должны* уметь:**

— пользоваться журналом мод;

- подбирать одежду и обувь в соответствии с индивидуальными осо­бенностями.

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

- выводить пятна на одежде разными средствами;

— стирать изделия из тюля и трикотажа.

**Питание.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* значение диетичес­кого питания;
* особенности и важ­ности правильного пи­тания детей ясельного возраста;

-- названия и рецепты 1 — 2 национальных блюд.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* составить меню дие­тического питания на день;
* приготовить 1—2 диетическое блюдо;
* составить меню на день для ребенка ясель­ного возраста и приго­товить соответственно его блюда;
* приготовить одно на­циональное блюдо, со­ставить меню празд­ничного стола;

—выполнить сервировку праздничного стола.

**Семья.**

***Обучающиеся должны* знать:**

- основные виды се­мейных отношений, формы организации досуга и отдыха в семье;

- семейные традиции;
- о морально-этичес­ких нормах взаимоотношений в семье;

- об обязанностях, связан­ных с заботой о детях.

***Обучающиеся должны* уметь:**

-анализировать раз­личные семейные ситу­ации и давать им пра­вильную оценку;

* выполнять мораль­но-этические нормы взаимоотношения в се­мье (отношение к родителям, дедушкам, ба­бушкам);
* оказать внимание, поддержку, посильную помощь нуждающему­ся члену семьи;
* активно включаться в организацию досуга и отдыха в семье;
* поддерживать и ук­реплять семейные тра­диции;
* выполнять обязанно­сти, связанные с забо­той о детях.

**Культура поведения.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* правила поведения в обществе

— правила приема гостей (правила хозяев при встрече, рас­ставании, во время ви­зита).

***Обучающиеся должны* уметь:**

* встречать гостей, вежливо вести себя во время приема их;
* анализировать по­ступки людей и давать им правильную оценку

**Жилище.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* правила расстановки мебели в квартире (с учетом размера, осо­бенностей площади, на­ значения комнат, нали­чия мебели);
* требования к подбо­ру занавесей, светиль­ников и других деталей интерьера;
* правила сохранения жилищного фонда.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* расставлять мебель в квартире (на макете);

— подбирать детали ин­терьера.

**Транспорт.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* основные маршруты самолетов;
* службы аэровокзала;
* стоимость проезда;
* порядок приобретения и возврата билетов;
* правила посадки в са­молет;

- правила поведения в аэропорту;

—правила безопасности во время полета самоле­том, вертолетом.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* ориентироваться в расписании;
* определять маршрут и выбирать транспортные средства;
* выполнять правила бе­зопасности во время по­лета и правила поведе­ния в аэропорту.

**Торговля.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* виды ярмарок;
* отличия ярмарки от рынка, магазина;
* время и место проведе­ния ярмарок;
* цены ярмарочных то­варов и их отличие от рыночных и магазинных

***Обучающиеся должны* уметь:**

* приобретенные уме­ния при покупке товаров в магазинах, на рынке пе­ренести самостоятельно в новые условия — яр­марки.

**Средства связи.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* виды денежных переводов, их сто­имость;
* виды связи (сотовая, компьютерная, факс, пейджер, автоответчик), их зна­чимость, необходимость;
* стоимость услуг по каждому виду связи.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* заполнить почтовый и телеграфный перевод;
* подсчитать стоимость денежных от­правлений;
* оформить квитанции по оплате те­лефонных услуг.

**Медицинская помощь.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* способы распространения инфекци­онных заболеваний, в том числе и ки­шечных;
* меры по предупреждению инфекци­онных заболеваний;
* правила и приемы ухода за больным; условие освобождения от работы: по болезни или для ухода за больным.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* строго соблюдать личную гигиену, предупреждать инфекционные заболе­вания;
* строго выполнять правила ухода за больным: измерять температуру, умы­вать, переодевать, кормить больного (взрослого, ребенка);
* ставить горчичники.

**Учреждения, организации, предприятия.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* местонахождения предприятия бы­тового обслуживания населения;
* какие виды услуг оно оказывает;
* правила пользования услугами;
* стоимость обслуживания;
* профессии работников этого пред­приятия.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* обращаться с вопросами и просьба­ми к работникам предприятий бытово­го обслуживания.

**Трудоустройство.**

***Обучающиеся должны* знать:**

* учреждения и отделы по трудоустройству;
* местонахождения и названия предприятий, где требуются рабочие по специ­альностям, изучаемым в школе;
* виды документов, необходимых для поступления на работу;
* правила перехода с одной работы на другую;
* перечень основных деловых бумаг и требования к их написанию.

***Обучающиеся должны* уметь:**

* обращаться в отделы кадров учреждений для устройства на работу;
* написать заявление о принятии на работу о переходе, с одной работы на дру­гую, о предоставлении очередного отпуска и другого содержания, автобиогра­фию;
* заполнить анкету;
* составить заявки на материалы, инструменты;
* написать расписку, докладную записку.

**Контрольно – измерительные материалы.**

**Оценочная деятельность** состоит из фронтального и индивидуального письменного и устного опроса с использованием:

* Тестов
* Кроссвордов
* Буквенных и цифровых заданий (карточек-заданий)
* Перфокарт
* Перфоконвертов
* Практических работ.

Контрольная работа по СБО за год

Контрольная работа по СБО за год

8 класс

1. из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его ٧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Угри, расширенные поры, сальность, воспаления на коже, – это признаки | Сухой кожи лицаНормальной кожиЖирной кожи лица  |  |
| 2. При жирной коже лица нужно | Умываться с мылом, очищать кожу лосьономМыться прохладной водой, смазывать кожу кремомУмываться горячей водой  |  |
| 3. Мыть посуду нужно: | Сразу же после едыТоропиться не нужно, засохшая легче отмываетсяСначала отмочить в теплой воде |  |
| 4. Как называют способ сохранения (впрок) продуктов от порчи? | ПриготовлениеКонсервированиеРазмораживание  |  |
| 5. Укажи правильные ответы: Что входит в санитарно -гигиенические требования к приготовлению пищи?  | Чистые рукиСвежие продуктыДлинные, накрашенные ногтиГрязная посудаНадеть фартук, косынку (колпак)Отдельные доски для разных продуктов |  |
| 6. Консервирование замораживанием - | Консервирование высокой температуройКонсервирование низкой температурой  |  |
| 7.Источники дохода семьи | заработная плата- пенсия- стипендия- плата за проезд- пособия |
| 8. По каким номерам можно позвонить в специальные службы | 1. .милиция ------------------
2. скорая помощь----------------
3. пожарная часть---------------
4. служба газа-------------------
 |
| 9. Как сушить шерстяные вещи | На плечикахНа веревкеНа ровной поверхности |
| 10.Зачем надо читать инструкцию к моющим средствам | Это интересноПотом можно пересказатьЧтобы правильно использовать средство |
| 11.Отметь лишний предмет для ухода за унитазом | ВеникВантузЕрш  |

Контрольная работа по СБО за год

8 класс

1. из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его ٧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Угри, расширенные поры, сальность, воспаления на коже, – это признаки | Сухой кожи лицаНормальной кожиЖирной кожи лица  |  |
| 2. При жирной коже лица нужно | Умываться с мылом, очищать кожу лосьономМыться прохладной водой, смазывать кожу кремомУмываться горячей водой  |  |
| 3. Мыть посуду нужно: | Сразу же после едыТоропиться не нужно, засохшая легче отмываетсяСначала отмочить в теплой воде |  |
| 4. Как называют способ сохранения (впрок) продуктов от порчи? | ПриготовлениеКонсервированиеРазмораживание  |  |
| 5. Укажи правильные ответы: Что входит в санитарно -гигиенические требования к приготовлению пищи?  | Чистые рукиСвежие продуктыДлинные, накрашенные ногтиГрязная посудаНадеть фартук, косынку (колпак)Отдельные доски для разных продуктов |  |
| 6. Консервирование замораживанием  | Консервирование высокой температуройКонсервирование низкой температурой  |  |
| 7.Источники дохода семьи | заработная плата- пенсия- стипендия- плата за проезд- пособия |
| 8. По каким номерам можно позвонить в специальные службы | 1. .милиция ------------------
2. скорая помощь----------------
3. пожарная часть---------------
4. служба газа-------------------
 |

 Контрольная работа по СБО за год

8 класс

1. из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его ٧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Угри, расширенные поры, сальность, воспаления на коже, – это признаки | Сухой кожи лицаНормальной кожиЖирной кожи лица  |  |
| 2. При жирной коже лица нужно | Умываться с мылом, очищать кожу лосьономМыться прохладной водой, смазывать кожу кремомУмываться горячей водой  |  |
| 3. Мыть посуду нужно: | Сразу же после едыТоропиться не нужно, засохшая легче отмываетсяСначала отмочить в теплой воде |  |
| 4. Как называют способ сохранения (впрок) продуктов от порчи? | ПриготовлениеКонсервированиеРазмораживание  |  |
| 5. Укажи правильные ответы: Что входит в санитарно -гигиенические требования к приготовлению пищи?  | Чистые рукиСвежие продуктыДлинные, накрашенные ногтиГрязная посудаНадеть фартук, косынку (колпак)Отдельные доски для разных продуктов |  |
| 6. Консервирование замораживанием - | Консервирование высокой температуройКонсервирование низкой температурой  |  |

Контрольная работа по СБО за год

9 класс

1. из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его ٧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Варианты обновления одежды: | Наложение заплатыЗамена замкаЗамена воротникаПокупка нового платья |  |
| 2. Выбор одежды при покупке |  Знать свой размерПокупать то, что попадетсяПокупать необходимую вещь  |  |
| 3. Твои действия в магазине при покупке  |  Узнай гарантийный срокНе бери чекВозьми чек |  |
| 4.Выбери продукты, которые подходят для диетического питания. | Творог, сало, кефир, молоко, маринованные огурцы, геркулес, колбаса |
| 5.При диетическом питании надо есть:  | * один раз в день;
* три раза в день;
* пять раз в день.
 |
| 6.Выбери блюда для завтрака спортсмена в день соревнований  | Яблоко, творог, какао, компот, селедка, торт, сыр, масло, хлеб, шоколад, хлеб. |
|  7.Как называется лечебная повязка из марли, полотна? |  |
| 8.Крепкая семья основана на: | 1. Экономическом расчете
2. На любви и уважении
 |
| 9.Основной возраст для вступления в брак: | 1. С 18 лет
2. С 14 лет
 |
| 10.Как называется свободное от работы время? |  |
| 11.Что значит обычай, установившийся порядок поведения в быту? |  |
| 12. Деньги можно отправить |  1. в конверте2. денежным переводом3.в посылке |

Контрольная работа по СБО за год

9 класс

1. из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его ٧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Варианты обновления одежды: | Наложение заплатыЗамена замкаЗамена воротникаПокупка нового платья |  |
| 2. Выбор одежды при покупке |  Знать свой размерПокупать то, что попадетсяПокупать необходимую вещь  |  |
| 3. Твои действия в магазине при покупке  |  Узнай гарантийный срокНе бери чекВозьми чек |  |
| 4.Выбери продукты, которые подходят для диетического питания. | Творог, сало, кефир, молоко, маринованные огурцы, геркулес, колбаса |
| 5.При диетическом питании надо есть:  | * один раз в день;
* три раза в день;
* пять раз в день.
 |
| 6.Выбери блюда для завтрака спортсмена в день соревнований  | Яблоко, творог, какао, компот, селедка, торт, сыр, масло, хлеб, шоколад, хлеб. |
|  7.Как называется лечебная повязка из марли, полотна? |  |
| 8.Крепкая семья основана на: | 1. Экономическом расчете
2. На любви и уважении
 |
| 9.Основной возраст для вступления в брак: | 1. С 18 лет
2. С 14 лет
 |
| 10.Как называется свободное от работы время? |  |

Контрольная работа по СБО за год

9 класс

1. из предложенных вариантов выбери правильный ответ, пометь его ٧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Варианты обновления одежды: | Наложение заплатыЗамена замкаЗамена воротникаПокупка нового платья |  |
| 2. Выбор одежды при покупке |  Знать свой размерПокупать то, что попадетсяПокупать необходимую вещь  |  |
| 3. Твои действия в магазине при покупке  |  Узнай гарантийный срокНе бери чекВозьми чек |  |
| 4.Выбери продукты, которые подходят для диетического питания. | Творог, сало, кефир, молоко, маринованные огурцы, геркулес, колбаса |
| 5.При диетическом питании надо есть:  | * один раз в день;
* три раза в день;
* пять раз в день.
 |
| 6.Выбери блюда для завтрака спортсмена в день соревнований  | Яблоко, творог, какао, компот, селедка, торт, сыр, масло, шоколад, хлеб. |
|  7.Как называется лечебная повязка из марли, полотна? |  |

**Учебно – методическая литература:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя/ Под ред. А.М.Щербаковой. - М.: Гуманитарный издатель­ский центр ВЛАДОС, 2003. - 304 с: илл. - (Коррек-ционная педагогика) |
| **2** | Практический материал по урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекцион­ных) образовательных учреждениях VIII вида. 5-9 классы: пособие для учителя/ С.А.Львова. - М.: Гу­манитарный издательский центр ВЛАДОС, 2005. -136 с: илл. - (Коррекционная педагогика). |
| **3** | Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспи­танников специальных (коррекционных) общеобра­зовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. - М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2003. - 192 с. - (Коррекционная школа). |
| **4** | Малер А.Р. Социальное воспитание и обучение де­тей с отклонениями в развитии: Методическое по­собие. Издание 2-е исправленное и дополненное. -М.: АРКТИ, 2002. - 79 с. (Методическая библиоте­ка). |
| **5** | Основы кулинарии: Учебник для 10-11 классов об­щеобразовательных учреждений/ В.И. Ермакова. -М.: ПРОСВЕЩЕНИЕ, 2002. - 224 с: илл. |
| **6** | Основы физиологии, санитарии и гигиены: Учебное пособие для учащихся 10-11 классов общеобразова­тельных учреждений/ В.И.Ермакова. - М.: ПРО­СВЕЩЕНИЕ, 2002. - 79 с: илл. |
| **7** | Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домовод­ства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001. - 576 с: илл. |
| **8** | Золотая книга этикета/ В.Ф. Андреев. - 2-е издание исправленное и дополненное. - М.: ВЕЧЕ, 2004.-400 с: илл. |
| **9** | Энциклопедия этикета для детей. - 2-е издание ис­правленное и дополненное. - М.: ОЛМА ПРЕСС, 2004.- 382 с. |