

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
«Психоневрологический интернат «Родничок»

РЕКОМЕНДОВАНО:
на заседании
Методического объединения
протокол № 1
от 10.01 2024 года.

АДАПТИРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ

ПРОГРАММА

«Жить с достоинством»

Для получателей социальных услуг с ограниченными возможностями здоровья

срок реализации 6 месяцев (96 часов)

Составители: педагоги
Дополнительного образования
Ярыгина О.М., Заставская М.В.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБУ СО
«Психоневрологический
интернат «Родничок»
В.В. Запеченко
2024 года

1. Пояснительная записка.

В соответствии с целями Десятилетия детства (2018-2027 гг.), новой парадигмой организации воспитания детей, отраженной в Постановлении Правительства Российской Федерации от 24.05.2014 г. № 481 «О деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей», одним из ключевых результатов функционирования системы стационарного социального обслуживания детей с психическими расстройствами, является их готовность к самостоятельному проживанию и успешная их социальной адаптации после выпуска из государственных учреждений, осуществляющих стационарное социальное обслуживание детей с психическими расстройствами (ДДИ) на базе нашего учреждения была разработана рабочая программа дополнительного образования «Жить с достоинством» и составлена с учетом особенностей психологического развития и познавательных способностей, обучающихся на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014г. № 1599);
- Приказа Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (в ред. от 17 июля 2015 г.);
- Приказом Минобрнауки России от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Письма Минобрнауки России «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования» от 12.05.2011 г. № 03-296.

Рабочая программа соответствует нормативно-правовым требованиям к внеурочной деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Цели:

- формирование высокого либо среднего уровня социально бытовых, социально-коммуникативных, досуговых навыков и их устойчивость;
- средний либо высокий уровень навыков сохранения здоровья и безопасности;
- достаточная правовая и финансовая компетентность;
- сложность и количество выполняемых действий;

Основные задачи:

Ключевой задачей в реализации программы является социальная реабилитация инвалидов трудоспособного возраста с нарушением интеллекта, их социализация и адаптация к самостоятельной жизни и заключается она в том, чтобы на основе сформированных социально-бытовых навыков развивать навыки саморегуляции в быту, которые позволили бы им реализовывать социально-бытовые навыки без внешнего контроля и по собственной инициативе, на основе понимания целесообразности того или иного действия.

Образовательные:

- 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;

Коррекционные:

- **коррекция недостатков психического развития (психических функций и познавательной деятельности);**
- развитие различных видов мышления: (наглядно-образного; словесно-логического);
- развитие основных мыслительных операций: (умения сравнивать, анализировать, выделять сходство и различие понятий, работать по инструкциям, алгоритму, планировать деятельность).

Воспитательные:

- 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.

Основные направления обучения:

- 1) бытовая деятельность,
- 2) социально-коммуникативная деятельность,
- 3) досуговая деятельность.

Содержание обучения *бытовой деятельности* включает формирование умений по выполнению гигиенических процедур, уборке помещений, уходу за вещами, планированию расходов, совершению покупок, приготовлению пищи, осуществлению коммунальных и других платежей.

Обучение *социально-коммуникативной деятельности* включает развитие общения, выстраивание межличностных отношений, ориентацию в социальном пространстве, соблюдение общепринятых норм и правил в процессе социальной и бытовой деятельности.

Содержательное направление *«Досуговая деятельность»* предполагает обучение организации своего свободного времени, формирование потребности и умения культурно отдыхать дома и за его пределами, например принимать гостей и ходить в гости, посещать общественно-культурные места, ходить на прогулку и т.д.

В ходе обучения по каждому из обозначенных направлений происходит развитие личностного потенциала обучающихся и поддержка их самореализации.

Таким образом, выделенные направления охватывают все основные сферы жизнедеятельности человека, кроме трудовой деятельности.

Методы и приемы обучения:

- методы стимулирования мотивации учебно-познавательной деятельности
- методы формирования интереса к учению
- создание ситуации занимательности, ситуаций успеха
- использование познавательных игр;
- словесные методы – рассказ, объяснение, беседа;
- наглядные методы – показ, иллюстрация, демонстрация, использование ИКТ;
- практические методы – упражнения, практические действия, опыты.

Формы организации учебного процесса

- урок с элементами игры;
- интегрированный урок;
- практическое занятие;
- экскурсия;
- игра;
- вводные уроки, уроки первичного ознакомления с учебным материалом;
- уроки образования понятий и правил;
- уроки применения полученных знаний на практике;
- уроки выработки навыков;
- уроки повторения и обобщения;

Формы текущего контроля знаний:

Для мониторинга динамики развития обучающихся используются следующие формы диагностирования:

- метод включенного наблюдения. Этот метод социального исследования позволяет специалистам, принимающим участие в оценке, стать участником происходящих событий. Принимая участие в процессе выполнения конкретных действий (например, уборка помещения, приготовление пищи и т.д.), занимаясь социокультурной деятельностью с детьми с инвалидностью в качестве «участника-наблюдателя», специалист, проводящий оценку, укореняется в определенной среде, адаптируется к ней и «изнутри» анализирует социально-бытовую, социальную и профессионально-трудовую готовность выпускника ДДИ к самостоятельному проживанию;
- метод невключенного наблюдения предусматривает неформальное наблюдение за воспитанниками ДДИ при выполнении ими определенных социально-бытовых манипуляций и профессионально-трудовых, социальных действий без предупреждения воспитанников. Специалист, оценивающий готовность ребенка к самостоятельному проживанию, старается до минимума свести свое вмешательство в ход происходящих событий и не задает никаких вопросов. Данное наблюдение практически сводится к регистрации событий с занесением итоговой оценки в диагностическую карту;
- тестовые контрольные задания и тестовые ситуации, результаты которых отражаются в диагностической карте оценки готовности выпускника ДДИ к самостоятельному проживанию.

Место курса в учебном процессе

Рабочая программа рассчитана на 6 месяцев обучения или 96 часов (исходя из 4 часов в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЕРЕДМЕТА

№	Название раздела/содержание	Кол-во часов
---	-----------------------------	--------------

1	Введение	2
2	<p>Питание: Режим питания: повторение и уточнение того, что принято есть в завтрак, обед, полдник, ужин. Повторение правил приема пищи (не торопиться во время еды, тщательно пережевывать пищу, есть, сидя за столом, не есть очень горячую и очень холодную пищу и др.).</p> <p>Уточнение представлений учащихся о правилах хранения продуктов (хлеба, молочных продуктов). Знакомство учащихся с понятием «витамины». Беседы с учащимися о правильном питании — здоровое питание. Разделение продуктов на вредные и полезные. Обучение учащихся правилам безопасности при пользовании ножом</p> <p>Знакомство с правилами обработки фруктов и овощей (тщательно мыть, не есть гнилые фрукты и овощи). Рассказы о пользе сырых овощей, фруктов, ягод для здоровья человека.</p> <p>Знакомство учащихся с правилами приготовления повседневных блюд.</p>	26
3	<p>Жилище: Виды жилых помещений. Гигиенические требования к жилому помещению. Безопасность жилища. Инвентарь и приспособления для уборки. Последовательность уборки. Правила обращения с бытовыми приборами, стиральная машина, утюг, пылесос.</p>	11
4	<p>Профориентация: Расширение представлений о мире профессий, знакомство с различными профессиями, формирование собственных представлений о желаемом виде деятельности. Закрепление основных отличительных признаков изучаемых профессий.</p>	10
Основы социальной жизни		
5	<p>Финансовая грамотность: Бюджет. Банковские услуги. Финансовая безопасность. Способы оплаты.</p>	10
6	<p>Этика семейных отношений: Брак и семья. Семейные ценности и традиции. Особенности межличностных отношений. Половое воспитание.</p>	6
7	<p>Объекты социальной инфраструктуры: Назначение объектов инфраструктуры. Какие учреждения относятся к объектам социальной инфраструктуры.</p>	16
12	<p>Культура поведения: Обучение навыкам общения и сотрудничества. Формирование навыков речевого этикета и культуры поведения. Развитие коммуникативных умений в процессе общения. Введение в мир человеческих отношений, нравственных ценностей, формирование личности.</p>	8
13	<p>Основы компьютерной грамотности: Основные назначения ПК. Работа с текстом. Интернет. Социальные сети. Безопасность в интернете.</p>	6

14	Диагностика	2
----	-------------	---

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Цель занятия
ВВЕДЕНИЕ - 2 часа			

1	Введение	-предмет СБО	Сформировать представление о предмете
ПИТАНИЕ - 26 часов			
2	Кулинария в жизни человека	Техника безопасности на кухне. Санитарно-гигиенические требования	<i>Соблюдение техники безопасности. Формирование санитарно-гигиенических норм.</i>
3	Кухонный инвентарь.	Правила пользования ухода и хранения	Сформировать умения и знания о правилах пользования кухонной посудой и инвентарем.
4	Сервировка стола.	Правила пользования столовыми приборами	Освоить знания о сервировке стола
5	Питание и здоровье	Разновидности продуктов. Способы приготовления блюд.	Знать санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
6	Напитки. Хлебобулочные изделия	Способы приготовления напитков (чай, кофе, компот, кисель). Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление бутербродов.	
7	Яйцо. Молочные продукты.	Приготовление блюд из яиц и блюд из молочной продукции. Хранение и сроки годности молочных продуктов	
8	Крупы. Макароны изделия.	Разновидности. Хранение. Приготовление блюд из круп.	
9	Специи.	Виды специй. Применение в кулинарии. Приготовление макаронных изделий	
10	Жиры. Сливочные и растительные.	Разновидности масел	
11	Овощи	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка. Приготовление овощного салата	
12	Блюда из овощей	Термическая обработка овощей.	
13	Овощное рагу	Приготовление овощного рагу.	
14	Овощные оладьи	Приготовление овощных оладьев (капуста, картофель, кабачки)	
15	Первые блюда.	Приготовление супов (борщ, рассольник, щи).	
16	Мясо	Виды мяса. Обработка. Хранение. Разновидности.	
17	Бульон мясной.	Приготовление первых блюд на мясном бульоне.	
18	Фарш	Приготовление фарша. Приготовление вторых блюд из фарша.	

19	Мясо птицы	Приготовление вторых блюд из мяса птицы	
20	Гуляш	Приготовление вторых мясных блюд	
21	Рыба	Виды рыбы. Правила обработки. Хранение. Блюда из рыбы	
22	Блюдо из рыбы.	Приготовление рыбного блюда	
23	Тесто	Виды теста и изделий из него. Приготовление оладий	
24	Блины	Изучение рецепта. Приготовление блинов.	
25	Дрожжевое тесто	Замешивание дрожжевого теста. Выпечка пирожков с начинкой	
26	Торт	Выпечка торта	
27	Праздничный стол	Приготовление и оформление праздничного стола. Застольный этикет	
ЖИЛИЩЕ - 10			
28	Жилище и человек.	Виды жилых помещений в городе и селе. Виды жилья: собственное, государственное. Варианты квартир, подсобных помещений.	Развитие пространственной ориентировки при знакомстве с жилыми помещениями и их назначением
29	Комнаты в доме	Назначение комнат в жилых помещениях	
30	Кухня		
31	Спальня. Гостиная		
32	Санузел и ванная комната		
33	Уборка квартиры	правила уборки помещений	Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность.
34	Безопасность жилища		
35	Коммунальные удобства	Коммунальные удобства и правила их оплаты	
36	Бытовые приборы	Освоить правила пользования стиральной машиной, утюгом, пылесосом	Сформировать знания о бытовых приборах
37	Ремонт жилья	Осуществление мелкого ремонта в жилом помещении	
ПРОФОРИЕНТАЦИЯ			
38	Профессия и современность	Актуализация имеющихся знаний о профессиях.	Соотнесение своего образа с различными профессиями

39	Классификация профессии «человек-природа»	Расширение представлений о мире профессий, знакомство с различными профессиями, формирование собственных представлений о желаемом виде деятельности. Ознакомление с практическим опытом, ощущениями реальных людей от выбранной профессии, сплочение коллектива, создание доверительных отношений Расширение и обогащение знаний о профессиях.	Формирование положительного отношения к осознанному, профессиональному выбору.
40	Классификация профессии «человек-человек»		
41	Классификация профессии «человек-техника»		
42	Классификация профессии «человек-знаковая система»		
43	Классификация профессии «человек-художественный образ»		
44	Классификация профессии по здоровью и способностям	Повышение у обучающихся способности соотносить внешние характеристики людей с их профессией.	Осмысление обучающихся значения при профессиональном выборе таких индивидуальных особенностей человека, как интересы, склонности, способности и характер
45	Классификация профессий по характеру и качествам личности	Обучение уметь разбираться в основных смыслах трудовой жизни применительно к различным стереотипам людей	
46	Человеческие возможности при выборе профессии	Выявление интересов и профессиональной направленности обучающихся.	
47	Пути получения профессии	Ознакомление с доступными профессиями	Обсуждение проблем обучения и трудоустройства.
48	Правильный выбор профессии	Формирование ответственного отношения к выбору профессионального пути.	
ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОЙ ЖИЗНИ – 48 часов			
ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ -10 часов			
48	С деньгами на «Ты» или зачем быть финансово грамотным		
50	Знай свои деньги	Бюджет	
51	Как платить банковской картой		
52	Вклады и как их приумножить		
53	Деловая игра «Финансовая		

	безопасность»		
54	Деловая игра «Личные финансы»		
55	Дидактическая игра «Финансовые ребусы»		
56	Банковские услуги		
ОБЪЕКТЫ СОЦИАЛЬНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ – 16 часов			
57	Объекты здравоохранения		
58	Объекты образования		
59	Объекты социального обеспечения и социальной защиты		
60	Объекты потребительского рынка		
61	Объекты общественного питания и бытового обслуживания		
62	Объекты культуры и досуга		
63	Объекты физической культуры и спорта		
64	Иные социально значимые объекты		
65	Экскурсия		
66	Экскурсия		
ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ – 8 часов			
67	Культура речи		
68	Культура внешнего вида		
69	Культура общения		
70	Культура питания		
71	Культура поведения		
ОСНОВЫ КОМПЬЮТЕРНОЙ ГРАМОТНОСТИ – 6 часов			
72	Назначение компьютера		
73	Файлы и папки		
74	Работа с текстом		

75	Работа в интернете		
76	Социальные сети		
77	Безопасность в интернете		
ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ СЕМЕЙНОЙ ЖИЗНИ – 8 часов			
78	Семья в свете духовно-нравственных и культурных традиций		<ul style="list-style-type: none"> - овладеть понятием «семья»; - понимать ее значение в жизни человека; - понимать значение семьи в жизни человека; - понимать важность создания собственной семьи, условий для создания семьи - знать основные родственные связи в семье - обязанности членов семьи.
79	Личность и семья		
80	Особенности межличностных отношений		
81	Семья и дети	<p>знать основные родственные связи в семье</p> <p>обязанности членов семьи.</p>	
82	Половое воспитание		

1-2	Введение	-предмет СБО	Сформировать представление о предмете
3	Кулинария в жизни человека	Техника безопасности на кухне. Санитарно-гигиенические требования	<i>Соблюдение техники безопасности. Формирование санитарно-гигиенических норм.</i>
4	Кухонный инвентарь.	Правила пользования ухода и хранения	Сформировать умения и знания о правилах пользования кухонной посудой и инвентарем.
5	Сервировка стола.		
6	Питание и здоровье	Разновидности продуктов. Способы приготовления блюд.	Знать санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
7	Напитки. Хлебобулочные изделия	Способы приготовления напитков (чай, кофе, компот, кисель). Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление бутербродов.	
8	Яйцо. Молочные продукты.	Приготовление блюд из яиц и блюд из молочной продукции. Хранение и сроки годности молочных продуктов	
9	Крупы. Макароны изделия.	Разновидности. Хранение.	

		Приготовление блюд из круп.	
10	Специи.	Виды специй. Применение в кулинарии. Приготовление макаронных изделий	
11	Жиры. Сливочные и растительные.	Разновидности масел	
12	Овощи	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка. Приготовление овощного салата	
13	Блюда из овощей	Термическая обработка овощей.	
14	Овощное рагу	Приготовление овощного рагу.	
15	Овощные оладьи	Приготовление овощных оладьев (капуста, картофель ,кабачки)	
16	Первые блюда.	Приготовление супов (борщ, рассольник, щи).	
17	Мясо	Виды мяса. Обработка. Хранение. Разновидности.	
18	Бульон мясной.	Приготовление первых блюд на мясном бульоне.	
19	Фарш	Приготовление фарша. Приготовление вторых блюд из фарша.	
20	Мясо птицы	Приготовление вторых блюд из мяса птицы	

21	Гуляш	Приготовление вторых мясных блюд	
22	Рыба	Виды рыбы. Правила обработки. Хранение. Блюда из рыбы	
23	Блюдо из рыбы.	Приготовление рыбного блюда	
24	Тесто	Виды теста и изделий из него. Приготовление оладий	
25	Блины	Изучение рецепта. Приготовление блинов.	
26	Дрожжевое тесто	Замешивание дрожжевого теста. Выпечка пирожков с начинкой	
27	Торт	Выпечка торта	
28	Праздничный стол	Приготовление и оформление праздничного стола. Застольный этикет	

ЖИЛИЩЕ - 11

29			ой, вопросом	С
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				

				Л
16	театре. Тест по разделу «Культура поведения»			О В А Р Н Ы Е С Л О В А : О С А Н К А , П Р И В Е Т С Т

				В и е , в е ж л и в 14. ы 10 е 15. с 10 л 21. о 10 в а , э т 22. и 10 к е т
--	--	--	--	--

17-18	Виды жилых помещений.	<p>Практическая работа, упражнения, игры:</p> <p>- заполнение почтового адреса на открытках.</p> <p>- уборка своей комнаты</p> <p>Наглядные материалы и оборудование:</p> <p>Плакаты с видами городских и сельских домов</p>	<p><i>Учащийся должен знать:</i></p> <p>-виды жилых помещений в городе и деревне и их различие;</p> <p>-почтовый адрес своего дома и школы;</p> <p>- правила вытирания пыли и подметания пола</p> <p><i>Учащийся должен уметь:</i></p> <p>-писать адрес на почтовых открытках;</p>	<p>Контрольные вопросы: Какие виды жилых помещений вы знаете? Зачем пишут адрес и индекс на почтовых отправлениях?</p> <p>Каковы гигиенические требования к жилому помещению?</p> <p>Как убрать детскую комнату?</p>	<p>С</p> <p>л</p> <p>о</p> <p>в</p> <p>а</p> <p>р</p> <p>н</p> <p>ы</p> <p>е</p> <p>с</p> <p>л</p> <p>о</p> <p>в</p> <p>а</p> <p>:</p> <p>ж</p> <p>и</p> <p>л</p> <p>о</p> <p>й</p> <p>д</p> <p>о</p> <p>м</p> <p>,</p> <p>и</p> <p>н</p> <p>т</p> <p>е</p>	28.10	
19-20	Виды помещений в жилых домах (варианты жилых и подсобных помещений)					29.10	
21-22	Почтовый адрес школы, дома. Написание адреса на почтовой открытке					11.11	
23-24	Правила вытирания пыли и подметания пола					12.11	
25-26	. Гигиенические требования к жилому помещению.					18.11	
27-28	Инвентарь и приспособления для уборки.					19.11	
29-	Последовательность уборки детской комнаты					25.11	
30	Тест по разделу «Жилище»					26.11	
		02.12					
		03.12					
		09.12					
		10.12					

			- вытирать пыль и подметать пол		р н а т , о б щ е ж и т и е , к о м м у н а л ь н а я к в а р	12 16. 12 17. 12	
--	--	--	--	--	---	------------------------------	--

					Т и р а , с м е ж н ы е к о м н а т ы , а д р е с , и н д е к	
--	--	--	--	--	---	--

					о	
31-32	Значение продуктов питания для здоровья человека.	<p>-значение продуктов питания для здоровья человека;</p> <p>-о витаминах, содержащихся в основных продуктах питания.</p> <p>Практические работы:</p> <p>- приготовление бутербродов, салата, винегрета, яичницы;</p> <p>- сервировка стола к завтраку;</p>	<p><i>Учащиеся должны знать:</i></p> <p>- виды бутербродов;</p> <p>-различные меню завтрака;</p> <p>- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;</p> <p>- правила сервировки стола к завтраку</p>	Контрольные вопросы: Какое значение для человека имеет питание? Что такое рацион питания? Стоимость основных продуктов питания? Какие бывают виды бутербродов? Какие блюда готовят из яиц? Для чего сервируют столы?	С л о в а р н ы е с л о в а: р а ц и о н а л ь н о е п и т а	23. 12
33-34	Правила приёма пищи	<p>- чистка и мытье посуды, кухонных принадлежностей.</p> <p>Наглядные материалы и оборудование: Таблицы: «Растительные продукты питания», «Животные продукты питания», «Содержание витаминов в продуктах питания», «Сервировка стола», «приготовление бутербродов»,</p>	<p>- правила заваривания чая;</p> <p>-назначение кухонных принадлежностей и посуды;</p> <p>- правила пользования ножом, плитой, чайником;</p>			13. 01
35-36	Кухонная посуда, приборы, приспособления. Назначение.	<p>посуда, продукты, моющие средства и приспособления для мытья посуды.</p>	<p>- правила пользования ножом, плитой, чайником;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к использованию химических средств для</p>			14. 01
37-38	Правила мытья и чистки посуды					20. 01
				21. 01		
				27. 01		
				28. 01		

39-40	Приготовление бутербродов.		ухода за посудой. <i>Учащиеся должны уметь:</i>		н и е, р е ж и м п и та н и я, а п ет и т, в и та м и н ы , р а с ф	03. 02		
41-42	Приготовление блюд из яиц (вареные, яичница)		- резать ножом продукты; -отваривать яйца, жарить яичницу, омлет;			04. 02	10. 02	
43-44	Приготовление салата или винегрета (вареные овощи)		-нарезать вареные овощи кубиками и соломкой; -накрывать на стол с учетом конкретного меню;			17. 02	11. 02	
45-46	Чайная посуда. Сервировка стола к завтраку		-мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду;			18. 02	24. 02	
47-	Правила заваривания чая		- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам.			25. 02		
48	Тест по разделу «Питание»							

					а с о в к а, ст о и м о ст ь, к у л и н а р и я, б у т е р б р о д к о	
--	--	--	--	--	--	--

						О Ш к а, М е н ю , к ух о н н ы й и н в е н т а р ь, э м а л и р о в	
--	--	--	--	--	--	--	--

					с Д ы , с е р в и р о в к а, р е ц е п т	
49-50	Виды городского транспорта. Оплата проезда в автобусе.	<p>Практическая работа, упражнения, игры:</p> <p>- Изготовление знаков дорожного движения, встречающихся на пути к дому, школе.</p> <p>Наглядные материалы и оборудование:</p>	<p><i>Учащийся должен знать:</i></p> <p>-наиболее рациональный маршрут проезда до школы;</p>	Контрольные вопросы: Какой общественный транспорт есть в городе? Для чего нужны дорожные знаки? Как вы едете от дома до школы?	С л о в а р н ы е с	11.03
51-	Правила поведения в транспорте, на улице	<p>Плакаты с видами городского транспорта, дорожных знаков; образцы с видами проездных билетов.</p>	<p>-варианты проезда до школы различными видами</p>			17.03
52	Тест по разделу «Транспорт»					18.03
						31.

			<p>транспорта;</p> <p>количество времени, затрачиваемого на дорогу, пересадки, пешеходный маршрут;</p> <p>-правила передвижения на велосипеде.</p> <p><i>Учащийся должен уметь:</i></p> <p>-соблюдать правила поведения в общественном транспорте</p> <p>(правила посадки, покупки билета, поведения в салоне и при выходе на улицу);</p> <p>-соблюдать правила дорожного движения.</p>		<p>л о в а : г о р о д с к о й о б щ е с т в е н н ы й т р а н с п о р</p>	<p>03</p>	
--	--	--	--	--	--	-----------	--

						е т , к о н д у к т о р , п е ш е х о д , п а с с а ж и р , м о с т о в		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					а я .	
53- 54	Основные виды магазинов. Их назначение.	<p>Практическая работа, упражнения, игры:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экскурсия в продовольственный магазин. Знакомство с отделами, видами продуктов, их стоимостью. - Сюжетно-ролевая игра «Магазин». <p>Наглядные материалы и оборудование:</p> <p>Плакаты отделов продуктовых магазинов, картинки с видами отделов магазинов, витрин, карточки с видами продуктов, реквизит для игры «Магазин».</p>	<p><i>Учащийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -основные виды магазинов, их назначение; -виды отделов в продовольственных магазинах и правила покупки товаров в них; -стоимость продуктов, используемых для приготовления завтрака. <p><i>Учащийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать продукты для приготовления завтрака с учетом конкретного меню; -оплачивать покупку; -соблюдать правила поведения в магазине. 		С л о в а р н ы е с л о в а : Б а к а л е я , к а с с и р , к о н	01. 04 07. 04 08. 04 14. 04
55-	Правила поведения в магазине. Виды отделов в продуктовых магазинах и правила покупки товара					
56	Тест по разделу «Торговля»					

					Д и т е р с к а я , к у л и н а р и я , п р о д а в е ц , п р о д у к т о в ы й	
--	--	--	--	--	--	--

			<p>одежду и обувь к сезонному хранению;</p> <p>- подбирать крем и чистить кожаную обувь.</p>		<p>Н а я о Д е ж Д а, т р и к о т а ж , в а л я н а я, з а м ш е в а я,</p>	<p>13. 05 19. 05</p>	
--	--	--	--	--	---	---------------------------------------	--

					Ы Й П А К Е Т , С Р Е Д С Т В А О Т М О Л И.	
65-	Чистка обуви. Приклеивание подошвы.					
66	Тест по разделу «Одежда и обувь»					
67-	Контрольное тестирование					20.

68					05	
	Экскурсия				26. 05	
					27. 05	

I. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЕРЕДМЕТА

Тематическое планирование

№ раздела п\п	Содержание
	Формирование культурно-гигиенических навыков и элементарные представления о здоровом образе жизни, состоянии здоровья

№ раздела п\п	Содержание
1.	<p>Упражнения, настольно-печатные игры на узнавание и называние предметов гигиены с использованием вербальных и невербальных средств коммуникации (пиктограммы, словесное и жестовое обозначение).</p> <p>Рассматривание рук до мытья и после гигиенических процедур; наблюдения за качеством воды при первичном намыливании рук и смывании мыла с рук; действия с предметами домашнего обихода, личной гигиены, выполнение орудийных действий с предметами бытового назначения.</p> <p>Беседы с учащимися, практические действия по отработке процедуры ухода за глазами. Гимнастика для глаз. Формирование основных представлений об охране зрения в ходе дидактических упражнений, бесед о том, что для глаз полезно, а что вредно.</p> <p>Уточнение знаний учащихся о свойствах воды. Беседы, дидактические игры и упражнения на уточнение представлений учащихся о том, что вода — важное средство поддержания чистоты тела и жилища, вещество, необходимое для жизнедеятельности всего живого.</p> <p>Беседы и упражнения на закрепление представлений учащихся об уходе за волосами. Введение понятия «здоровые волосы». Закрепление понимания учащимися необходимости стрижки волос и мытья головы с использованием предметов и косметических средств по уходу за волосами (расческа, щетка для волос, шампунь, бальзам для волос, фен). Основные правила ухода за волосами.</p> <p>Беседы и закрепление представлений о необходимости носить чистую одежду. Уточнение ранее усвоенных представлений о способах ухода за одеждой: ручная и машинная стирка, химчистка, виды ремонта одежды. Упражнения в определении способа ухода за одеждой: ручная стирка, машинная стирка, ремонт одежды, химчистка. Знакомство с пиктограммами, отражающими способы ухода за одеждой. Чтение пиктограмм на бирке одежды (с помощью учителя). Выбор средств для стирки белья: стиральный порошок, жидкие средства для стирки, кондиционеры для белья. Упражнения по уходу за одеждой с помощью разнообразных щеток.</p> <p>Беседы и закрепление представлений учащихся о необходимости носить обувь, соответствующую размеру ноги, удобную и чистую. Способы ухода за обувью: мытье и чистка обуви, ремонт обуви в мастерской. Средства и предметы для ухода за обувью; назначение средств и предметов по уходу за обувью.</p> <p>В процессе бесед и упражнений формирование у учащихся понятий «признаки простуды», «профилактика простудных заболеваний». Беседы, упражнения, рассматривание иллюстраций, журналов типа «Здоровье», «Лечебные вести» и др.</p> <p>Знакомство с основными лекарственными средствами домашней аптечки и перевязочными материалами: рассматривание лекарств, их упаковок и т. п. Беседы с учащимися о необходимости использования лекарств только по назначению врача и приема их под присмотром старших или врачей (медсестер).</p> <p>Дыхательные упражнения, упражнения для глаз — гимнастика для глаз. Беседы с учащимися о роли гимнастики. Гимнастика в домашних условиях: санитарные правила и правила безопасности.</p> <p>Экскурсия в аптеку. Наблюдение за покупателями и работой фармацевта. Покупка лекарственных средств. Обучение учащихся умению обратиться с просьбой к фармацевту.</p> <p>Беседы, рассматривание иллюстраций, видеосюжетов о поведении людей во время болезни, в экстремальных ситуациях, угрожающих здоровью. Участие в ролевом диалоге: называние себя в игровой роли, ведение диалога от имени своего персонажа (игры «Доктор», «Скорая помощь выезжает к пострадавшему на пожаре» и др.).</p> <p>Экскурсия в поликлинику с последующими образовательными ситуациями на уроках: «Вызов врача на дом», «Как попасть на</p>

№ раздела п\п	Содержание
	<p>прием к врачу», «Как вызвать врача по телефону», «У меня болит...» (описание своего недомогания), «Как получить в поликлинике свою медицинскую карточку в регистратуре» и т. п. Диалоги и упражнения при оказании первой медицинской помощи. Диалоги у постели больного.</p> <p>Тренинги по оказанию первой медицинской помощи. Измерение температуры. Первичная обработка раны.</p> <p>Планируемые результаты</p> <p>У1</p> <ul style="list-style-type: none"> – Знать о пользе и свойстве воды, необходимости мыть руки, лицо, волосы, тело – Дифференцировать предметы гигиены и называть их по группам (для лица, тела, волос) – Знать о способах ухода за волосами – Знать о способах ухода за одеждой и обувью, уметь чистить их – Уметь читать и знать основные обозначения на бирках одежды и правильно следовать им – Знать виды средств для стирки, для чего они нужны – Знать о признаках простуды, способах лечения помощью лекарств, профилактику простудных заболеваний – Знать что такое аптека, кто там работает – Уметь приобретать лекарства – Знать основные лекарства, использовать их только под присмотром взрослых – Знать что такое поликлиника, кто там работает – Уметь обращаться ко врачу в поликлинику – Уметь делать для глаз, тела, для поддержания здоровья – Уметь оказывать первую помощь при болезни, измерять температуру, первичная обработка ран <p>У2</p> <ul style="list-style-type: none"> – Показывать на картинках средства гигиены и в жизни – Уметь элементарно использовать средства гигиены – Уметь элементарно чистить обувь с помощью – Показывать на картинках аптеку, поликлинику, и тех кто там работает – Наблюдать за действиями в аптеке, поликлинике персонала и посетителей – Показывать на картинках лекарственные средства
	Уход за жилищем
2.	<p>Посуда и уход за ней. Включение воды для мытья посуды. Определение оптимальной температуры воды. Выявление последовательности мытья посуды (по пиктограммам).</p> <p>Уточнение представлений учащихся о назначении моющих средств. Дидактические упражнения по выбору средств для мытья посуды. Практические действия (дозированное использование моющих средств, намыливание посуды специальной губкой, смывание теплой водой).</p> <p>Отработка алгоритма действий в различных образовательных ситуациях: вызов врача на дом, поведение в квартире (в доме), где</p>

№ раздела п\п	Содержание
	<p>есть больной гриппом (с кашлем, насморком и т. п.). Знакомство учащихся с элементарными правилами ухода за больным в доме в ходе специально созданных образовательных ситуаций.</p> <p>Проветривание: необходимость периодического проветривания для здорового дыхания. Отработка правил поведения и действий при открывании, закрывании окон. Рассматривание иллюстраций, беседы о здоровом образе жизни человека.</p> <p>Беседы с учащимися о значении уборки помещения для сохранения здоровья: сухая и влажная уборка. Знакомство учащихся с увлажнителем воздуха. Наблюдение за его работой. Беседы о воздухе в помещении: проветривание, влажная уборка, использование увлажнителей воздуха и т. п.</p> <p>Планируемые результаты</p> <p>У1</p> <ul style="list-style-type: none"> – Дифференцировать посуду и называть её по группам (для приготовления, приёма пищи) – Знать средства для мытья посуды, уметь их использовать – Знать как вести себя когда кто-то заболел (вызов врача, уход за больными, проветривать) – Знать о пользе уборки помещений, проветривании <p>У2</p> <ul style="list-style-type: none"> – Показывать посуду на картинах и в жизни, средства для ухода за ней – Использовать средства для мытья посуды с помощью педагога – Наблюдать за уходом за больными и профилактикой простудных заболеваний
Питание	
3.	<p>Режим питания: повторение и уточнение того, что принято есть в завтрак, обед, полдник, ужин. Повторение правил приема пищи (не торопиться во время еды, тщательно пережевывать пищу, есть, сидя за столом, не есть очень горячую и очень холодную пищу и др.).</p> <p>Уточнение представлений учащихся о правилах хранения продуктов (хлеба, молочных продуктов). Знакомство учащихся с понятием «витамины». Беседы с учащимися о правильном питании — здоровое питание. Разделение продуктов на вредные и полезные.</p> <p>Знакомство с правилами обработки фруктов и овощей (тщательно мыть, не есть гнилые фрукты и овощи). Рассказы о пользе сырых овощей, фруктов, ягод для здоровья человека.</p> <p>Знакомство учащихся с правилами приготовления салата с соблюдением мер гигиены: тщательное мытье рук перед приготовлением салата, мытье овощей и сушка их на чистом полотенце (льняном, бумажном), разделка овощей на специальной доске (доске для резки овощей). Обучение учащихся правилам безопасности при пользовании ножом. Практические действия: приготовление салата с соблюдением гигиенических процедур и правил безопасности.</p> <p>Обучение учащихся приготовлению простых бутербродов с соблюдением гигиенических правил и правил безопасного обращения с ножом. Беседы с учащимися о питании бутербродами и их месте в рационе здорового питания.</p> <p>Планируемые результаты</p> <p>У1</p> <ul style="list-style-type: none"> – Знать режим питания, знать какую пользу приносит правильное питание

№ раздела п\п	Содержание
	<ul style="list-style-type: none"> – Знать правила приёма пищи – Знать правила хранения продуктов, обработки овощей и фруктов – Знать что такое витамины и для чего они нужны – Уметь подготавливать продукты для приготовления блюд, с соблюдением правил гигиены – Знать правила безопасного обращения с ножом <p>У2</p> <ul style="list-style-type: none"> – Показывать продукты на картинках питания и в жизни – Показывать на картинках места хранения продуктов – Наблюдение за приготовлением блюд – Использовать нож с помощью педагога
Основы социально жизни	
4.	<p>Моделирование следующих ситуаций: «Один дома», «Опасные предметы, которые нельзя брать», «В дверь позвонил незнакомый человек» и др. Уточнение поведения учащихся в этих ситуациях.</p> <p>Беседы с наглядными примерами о правилах безопасности при пользовании электрическими розетками. Включение учащимися различных бытовых приборов в розетки (вместе с учителем). Закрепление установки на то, что по окончании пользования бытовыми приборами штепсель должен быть удален из розетки. Рассмотрение картинок, на которых изображены сюжеты неосторожного обращения с электрическими приборами. Выбор картинок с изображением правильного использования бытовых приборов.</p> <p>Упражнения, в которых учащийся должен выбрать и назвать средства и предметы ухода за одеждой (порошок, вода, щетка, стиральная машина, утюг). Нахождение этих средств и предметов на картинках и в пространстве помещения комнаты. Отработка алгоритма стирки мелкого белья: определение оптимальной температуры воды, дозирование порошка, чтобы не навредить здоровью, соблюдение правил безопасности во время насыпания порошка, действия в случае попадания в глаза мыльной воды.</p> <p>Упражнения и беседы с учащимися для формирования алгоритма обращения с утюгом. Упражнения на закрепление навыка расположения утюга на гладильной доске. Включение и выключение утюга под присмотром учителя. Практические занятия: глажка носового платка. Закрепление правил пожарной безопасности при пользовании утюгом.</p> <p>Ознакомление учащихся с правилами безопасного использования микроволновой печи. Элементарные действия с микроволновой печью и обучение правилам разогрева в ней продуктов.</p> <p>Беседы, наблюдения и практические действия (при участии учителя) по эксплуатации электрической и газовой плиты с соблюдением правил противопожарной безопасности.</p> <p>Беседы, рассматривание иллюстраций, видеофрагментов об опасных ситуации на улице, во время поездок на природу и т. п. Формирование понятия «незнакомые люди». Дифференциация понятий «знакомые люди» и «незнакомые люди». Определение по фотографиям знакомых и незнакомых людей. Беседы и отработка алгоритма поведения с незнакомыми людьми. Проигрывание ситуаций по пиктограммам, в играх-драматизациях.</p> <p>Наблюдения за движущимся транспортом и поведением пешеходов (с комментариями учителя). Чтение учащимся доступных их восприятию литературных произведений на тему безопасности жизнедеятельности. Ситуационные игры на темы безопасности в природе, на улице, в доме.</p>

№ раздела п\п	Содержание
	<p>Проигрывание ситуаций «переход через дорогу» по пешеходному переходу по сигналу светофора, без светофора.</p> <p>Экскурсия к пешеходному переходу. Наблюдение за переходом улицы пешеходами. Тренировочные упражнения: переход через дорогу по сигналу светофора в специально обозначенном месте.</p> <p>Закрепление представлений учащихся об адресе, о необходимости знать или хранить написанный на листочке адрес в кармане и помнить о месте его хранения. Упражнения: учитель записывает фамилию, адрес учащегося, учащийся складывает записку и убирает ее в карман, по просьбе учителя достает записку.</p> <p>Обучение учащихся следующим действиям: составить свой адрес (название улицы) из букв разрезной азбуки; прочитав или найти карточку с названием улицы, номера дома и квартиры. Проговаривание адреса. Нахождение адреса по пиктограмме.</p> <p>Проигрывание с учащимися ситуации «Я заблудился. К кому надо обратиться за помощью?».</p> <p>Закрепление умений учащихся по словесной просьбе учителя показывать, называть информационные, предупреждающие и запрещающие знаки. Продолжение занятий по пособиям, например, по пособию «Безопасное поведение на улицах и дорогах» (разд. «Переходы», «Перекрестки», «Сигналы водителей автомобилей», «Правила поведения пассажиров на остановке и в транспорте»).</p> <p>Создание образовательных ситуаций, в которых учащимся необходимо следовать правилам безопасного обращения с бытовыми приборами и рассказывать об этом, используя вербальные и невербальные средства общения.</p> <p>Беседы с учащимися о возможных неполадках системы подачи воды, образовательные ситуации «Если в доме сломался водопровод, отопительная система», «Если в доме сломался лифт». Обучение учащихся навыкам экстренного вызова помощи (самостоятельно или попросить об этом людей, живущих рядом).</p> <p>В специально организованных ситуациях побуждение учащихся к рассказыванию по картинам, картинкам и иллюстрациям с привлечением собственных впечатлений, «личного опыта» о безопасности поведения в природе. Знакомство с информационными, предупреждающими знаками о возможности купания в водоемах: «Место для купания», «Купаться запрещено» и др.</p> <p>Планируемые результаты</p> <p>У1</p> <ul style="list-style-type: none"> – Знать и называть предназначения бытовых приборов (стиральная машина, утюг, микроволновая печь) – Знать правила безопасного использования бытовыми приборами и электрическими розетками – Знать как поступать в случаях неполадок с подачей воды, «сломался лифт» – Знать как общаться с незнакомцами, знать как обращаться за помощью – Знать свой адрес – Знать основные правила дорожного движения и соблюдать их – Знать правила поведения на природе, предупреждающие знаки <p>У2</p> <ul style="list-style-type: none"> – Показывать на картинках бытовые приборы – Использовать бытовые приборы и электрические розетки с помощью педагога – Наблюдать за общением с незнакомцами в игровых ситуациях и специально созданных условиях

№ раздела п\п	Содержание
	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдать за соблюдением правил дорожного движения – Наблюдать за поведением на природе – Показывать предупреждающие знаки на природе

№ п/п	Тема урока	Дата проведени я урока	Требования к результату		Виды контроля	
			Предметные			Личностные, метапредметные
			знать	уметь		
1 четверть						
1	<u>Вводное занятие.</u>	01.02	-название учебного курса, цель предмета; -инструкцию по ТБ в кабинете СБО -правила обучающихся, воспитанников школы-интерната		Формировать личностных качеств: аккуратность, усидчивость. Развивать осознанное восприятие при знакомстве с предметами	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций

2	<u>Личная гигиена.</u>	02.02	- последовательность выполнения утреннего, вечернего туалета; -периодичность, правила ухода за ушами ,кожей рук, ног, ногтями	-совершать утренний, вечерний туалет в определенной последовательности; -выбирать прическу, причесывать волосы; -стричь ногти на руках, ногах	личной гигиены и активизировать слуховое внимание при изучении способов ухода за ними. Формировать установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат.	Текущий контроль. Ответы на вопросы.
3	Личные вещи.	03.02	-правила личной гигиены; -названия вещей личного пользования	-стирать личные вещи, содержать их в чистоте		Текущий контроль знаний. Опрос Видеофильм о личных вещах
4	Гигиена зрения.	04.02	-правила освещенности рабочего места; -правила охраны зрения при чтении, просмотре телепередач.	- соблюдать правила бережного отношения к зрению при чтении, просмотре телепередач; -соблюдать правила личной гигиены		Текущий контроль знаний. Опрос
5	Личная гигиена. Практическая работа.	05.02	- правила утреннего, вечернего туалета; - правила освещенности рабочего места; -правила охраны зрения при чтении, просмотре телепередач.	-соблюдать правила работы с острыми режущими предметами, правила освещенности рабочего места; -соблюдать правила бережного отношения к зрению при чтении, просмотре телепередач.	Формировать самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и	Контроль действий обучающихся, воспитанников, помощь. Оценка.

6	О вреде курения, алкоголя.	06.02	-о пагубном влиянии курения, алкоголя на организм; -о соблюдении правил здорового образа жизни.	-корректно отказаться от предлагаемых сигарет, алкоголя, проявив силу воли; -соблюдать правила здорового образа жизни	свободе.	Опрос обучающихся, воспитанников
7	<u>Культура поведения.</u> Осанка.	07.02	-требования к осанке при ходьбе, в положении сидя, стоя; -правильное положение тела для сохранения осанки.	-следить за своей осанкой; -принимать правильную позу в положении сидя, стоя.	Формировать личностные качества: аккуратность, усидчивость;	Контроль за действиями обучающихся, воспитанников и качеством выполнения
8	Формы обращения с просьбой	08.02	-правила поведения при встрече и расставании с друзьями, со старшими; -формы обращения с просьбой, вопросом	-следить за своей походкой, жестикуляцией, мимикой; -соблюдать правила общения со старшими, сверстниками	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей.	Проверка знаний. Контроль за действиями обучающихся, воспитанников
9	Тестирование по темам 1 четверти	09.02	-правила обучающихся, воспитанников школы-интерната;	-выполнять правила обучающихся, воспитанников		Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников

2 четверть

10	Правила поведения за столом.	10.02	<p>-правила поведения за столом:</p> <p>-правила этикета</p>	<p>-правильно сидеть за столом;</p> <p>-пользоваться столовыми приборами, салфеткой;</p> <p>-красиво и аккуратно принимать пищу.</p>	<p>Формировать навыки культурного поведения в процессе общения со старшими и сверстниками;</p> <p>развивать познавательные процессы (память, мышление, внимание, воображение, речь).</p> <p>Развивать наглядно-действенное внимание</p>	Текущий контроль
11	<p>Культура поведения.</p> <p>Практическая работа.</p>	11.02.		<p>-правильно вести себя со сверстниками, взрослыми в различных ситуациях.</p>	<p>и восприятие при формировании навыков культурного поведения в процессе общения со старшими и сверстниками</p>	<p>Ролевая игра.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
12	<p><u>Семья.</u> Состав семьи обучающихся, воспитанников.</p>	12.02	<p>-родственные отношения в семье;</p> <p>-состав семьи;</p> <p>-ФИО каждого члена семьи, возраст, дни рождения.</p>	<p>-называть состав семьи, ФИО, возраст;</p>	<p>Формировать самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и</p>	<p>Ответы на вопросы, текущий контроль</p>

13	Практическая работа. «Генеалогическое древо»	13.02	-состав семьи; - понятие «родословное древо»; -ФИО, возраст, дни рождения членов семьи	-называть состав семьи, ФИО, возраст -рассказывать о взаимоотношениях в семье.	свободе.	Контроль за действиями обучающихся, воспитанников
14	<u>Одежда, обувь</u> Виды одежды.	14.02	-виды одежды, их назначение;	-различать одежду в зависимости от назначения; -подбирать одежду по сезону в зависимости от назначения	Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность. Формирование начальных	Ответы на вопросы. Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников
15	Чистка одежды, сушка.	15.02	-правила ухода за одеждой	-сушить и чистить одежду; подготавливать одежду к хранению; -подбирать материалы для чистки одежды	познавательных универсальных учебных действий : наблюдения, сравнения, анализа	Опрос. Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников
16	Виды обуви. Чистка, хранение обуви.	16.02	- виды обуви, ее назначение; - правила ухода за обувью из различных материалов.	-различать обувь в зависимости от назначения: повседневная, праздничная, рабочая, спортивная, обувь по сезону.		Опрос. Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников
3 четверть						
17	Виды головных уборов.	17.02	-виды головных уборов в зависимости от сезона, их назначение ; -времена года	-подбирать головной убор по сезону; -называть виды головных уборов в зависимости от сезона		Опрос. Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников

					Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	
23	Правила и знаки дорожного движения	24.02	-правила дорожного движения	-соблюдать правила дорожного движения; -различать знаки дорожного движения;		Фронтальный опрос.
24	<u>Торговля.</u> Виды и значения торговых предприятий.	25.02	-виды магазинов; -правила поведения в магазине.	-соблюдать правила поведения в магазине; -выбирать необходимые продукты питания; -ориентироваться в торговых предприятиях.		Текущий контроль
25	Отделы продовольственных магазинов	26.02	-назначение продуктовых магазинов, их отделы и содержание продукции;	-выбирать необходимые продукты питания; -соблюдать правила поведения в магазине		Оценка исполнения ролей в дидактической игре
26	Виды товара.	27.02	-правила покупки товаров; -стоимость хлебных, молочных продуктов, десятка яиц, овощей, фруктов.	-подсчитывать сумму за приобретенные продукты; -соблюдать правила поведения в магазине.		Фронтальный опрос.
4 четверть						
27	Срок годности продуктов питания	28.02	-срок годности товара; -правила хранения продуктов	-выбирать необходимые продукты питания с учетом срока годности;	Работать с информацией (понимать)	Проверка практических работ

			питания	-хранить продукты питания	изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных и электронных и других носителях).	
28	Торговля. Практическая работа. «Покупка в магазине».	29.02	- стоимость хлебных, молочных продуктов, десятка яиц, овощей, фруктов; отделы магазинов	-культурно вести себя с работниками торговли; -определять срок годности товара		Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников
29	Значение питания в жизни человека	1.03	- значение питания в жизни и деятельности человека; -правила составления рациона питания	-составлять рацион питания; -рассказывать о влиянии правильного режима и рационального питания на здоровье людей.	воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности; привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду	
30	Кухонные принадлежности.	2.03	-ПТБ при работе с режущими инструментами; -место приготовления пищи и его оборудование.	-строго соблюдать ПТБ; -распределять кухонные принадлежности по назначению.		Перфокарты. Опрос обучающихся, воспитанников
31	Уход за посудой. Практическая работа.	3.03	-правила мытья посуды; -ПТБ работы на кухне.	- строго соблюдать ПТБ; -выполнять правила и приемы ухода за посудой и помещением.		Контроль качества знаний, опрос обучающихся, воспитанников
32	Рецепт. Бутерброды.	4.03	-виды блюд, не требующих тепловой обработки; -виды бутербродов.	-прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; -приготавливать бутерброды.		Проверка записи. Опрос.

33	Питание. Практическое занятие. «Приготовление бутербродов».	5.03	-ПТБ на кухне; - правила мытья посуды и уборки помещения.	-нарезать хлеб, сырые и вареные овощи; -строго соблюдать ПТБ		Контроль действий обучающихся, воспитанников Дегустация блюд.
34	Сервировка стола к завтраку.	6.03	-правила сервировки стола с учетом различных меню.	-сервировать стол с учетом различных меню.		Текущий контроль действий обучающихся, воспитанников

Результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

- развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты.

Минимальный уровень:

- различение отдельных видов продуктов, относящихся к разным группам по их основным характеристикам;
- самостоятельное приготовление несложных блюд (бутербродов, салатов, вторых блюд);
- соблюдение санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи и требований техники безопасности при приготовлении пищи;
- выполнение (под руководством учителя) мелкого ремонта и обновление одежды;
- решение типовых практических задач (под руководством педагога) посредством обращения в торговые предприятия и предприятия бытового обслуживания;
- самостоятельное совершение покупок товаров повседневного спроса и знание способов определения правильности отпуска товаров;
- пользование различными средствами связи, включая Интернет средства;
- знание и соблюдение санитарно-гигиенических правил для девушек и юношей;
- знание основных мер по предупреждению инфекционных заболеваний;
- знание основных правил ухода за больным;
- коллективное планирование семейного бюджета;
- заполнение различных деловых бумаг (с опорой на образец), необходимых для дальнейшего трудоустройства;
- соблюдение морально-этических норм и правил современного общества.

Достаточный уровень:

- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного и праздничного меню из предложенных продуктов питания;
- составление сметы расходов на продукты питания в соответствии с меню;
- самостоятельное приготовление известных блюд (холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд);
- выбор необходимого товара из ряда предложенных в соответствии с его потребительскими характеристиками;
- навыки обращения в различные учреждения и организации;
- ведение конструктивного диалога с работниками учреждений и организаций;
- пользование услугами предприятий службы быта, торговли, связи, медицинской помощи, государственных учреждений и учреждений по трудоустройству для решения практически значимых задач;
- знание основных статей семейного бюджета;
- самостоятельный расчет расходов и доходов семейного бюджета;
- самостоятельное заполнение документов, необходимых для приема на работу (заявление, резюме, автобиография).