МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и спорта Республики Карелия

Администрация Лахденпохского муниципального района

МКОУ "Элисенваарская СОШ"

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 1 от 29.08.2025г

УТВЕРЖДЕНО
Директор
_____ Левина Т.А.
Приказ № 62-ОД от «29» августа 2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету Основы социальной жизни

(предметная область: человек и общество)

для обучающихся 10-12 классов с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1.

2025 г.

Пояснительная записка.

При разработке программы были использованы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утвержден приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2914 г. № 1599;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее – ФАООП УО (ИН), утверждена приказом Минпросвещения России от 24 ноября 2022 г. № 1026.

Цель учебного предмета «Основы социальной жизни» заключается в дальнейшем развитии и совершенствовании социальной (жизненной) компетенции, навыков самостоятельной, независимой жизни.

Задачи:

- овладение обучающимися некоторыми знаниями и жизненными компетенциями, необходимыми для успешной социализации в современном обществе;
- развитие и совершенствование навыков ведения домашнего хозяйства; воспитание положительного отношения к домашнему труду;
- развитие умений, связанных с решением бытовых экономических задач;
- формирование социально-нормативного поведения в семье и обществе;
- формирование умений, необходимых для выбора профессии и дальнейшего трудоустройства;
- коррекция недостатков познавательной и эмоционально-волевой сфер; развитие коммуникативной функции речи.

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

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

Содержание учебного предмета «Основы социальной жизни»

Количество часов, отведенных на реализацию предмета «Основы социальной жизни» определено ФАООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями):

Класс / Кол-во часов		10	11	12
В неделю	В обязательной части	2	2	2
	В части, формируемой участниками образовательных отношений	-	-	-

	Итого	2	2	2
За год		68	68	68
Всего		204		

Методы и формы обучения.

Эффективное усвоение учащимися учебного материала предполагает использование соответствующих методов, форм, приемов и средств обучения: объяснение, рассказ, беседа, практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры; использование наглядных средств обучения, демонстрация учебных кинофильмов, ИКТ.

Объяснение –проводится при четком соблюдении различных дидактических принципов, используемых в специальном обучении. Метод объяснения используется при изучении нового материала или для закрепления сложного, не усвоенного ранее.

Рассказ –повествовательное изложение содержания учебного материала. На уроках ОСЖ используют: рассказ-вступление, направленный на подготовку к восприятию нового материала; рассказ-изложение, раскрывающий содержание новой темы; рассказ-заключение, обобщающий материал.

Беседа –это вопросно-ответный метод обучения. Она может применяться для сообщения новых знаний, закрепления, повторения, а также для контроля. Для построения беседы учитель выбирает небольшой по объему материал, делит его на несколько логических частей, к каждой части подбирает вопросы. Учитывается знания, опыт и типологические особенности учащихся. Беседа является одним из основных методов обучения на уроках ОСЖ.

Практические работы – целесообразнее проводить, разделив учащихся на бригады из4- 5человек для самостоятельного выполнения задания. В зависимости от задач урока и оснащенности кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные, так и индивидуальные. Количество практических работ можно увеличить и подобрать виды деятельности по усмотрению учителя.

Экскурсии – им отводится значительное место в программе. Экскурсии могут быть вводные, текущие и итоговые. Например, изучение темы «Железнодорожный транспорт» целесообразно начинать с ознакомительной экскурсии на железнодорожный вокзал. Текущие экскурсии служат для конкретизации и закрепления определенного учебного материала. Так, при изучении раздела

«Средства связи» в 6 классе проводится экскурсия на почту с целью расширения и закрепления знаний о почтовых отправлениях. Итоговые экскурсии организуются при завершении работы над темой. Например, работу по теме «Экономика домашнего хозяйства» 8 класс следует закончить экскурсией в сбербанк.

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

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 следует 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.). Вариантом сюжетно-ролевых игр является метод *моделирования реальных сюжетных ситуаций* и может применяться как метод обучения и как форма организации учебной деятельности.

На занятиях по ОСЖ следует уделять внимание обогащению *словарного запаса*, использовать пословицы, поговорки, загадки для развития устной, письменной речи. Необходимо следить за полнотой устных ответов, последовательностью изложения.

На занятиях ОСЖ используются все виды наглядности:
натуральная (посуда, одежда, игрушки и др.);

образная (рисунки, плакаты, картины);
символическая (например, условные изображения служб вокзала, температурных режимов
электроутюга, стиральной машины - автомат и др.);
графическая (учебные инструкционные карты, стандартные инструкции, бланки квитанций,
таблицы);
схематическая (схема линий метро, пассажирского транспорта).
Для занятий по ОСЖ требуется разнообразный дидактический раздаточный материал.

Занятия по ОСЖ тесно связаны с уроками:

- русского языка /закрепление навыков письма при выполнении письменных работ/;
- математики /математический расчёт по формулам при подсчете семейного бюджета, продовольственной корзины, пересылки денежных переводов и т.п./;
- географии /знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий/;
- биология /знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов и товаров массового потребления/;
- трудового обучения /выполнение практических заданий по уходу за одеждой/.

Достичь желаемых результатов в процессе ОСЖ учащихся с нарушением интеллекта в комплексе с учебной работой помогает организация воспитательной работы. Работа воспитателей и учителя ОСЖ должна быть согласованной, скоординированной в действиях и планах.

Работая с детьми с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), необходимо учитывать психологические особенности и возможности детей. В ходе реализации данной программы будет соблюдаться коррекционная направленность обучения данной категории детей, которая выражается в следующем:

- учебный материал преподносится небольшими порциями, по принципу от простого к сложному;

- используются способы облегчения трудных заданий (наводящие вопросы, широкое применение наглядности, опорные схемы, чертежи и т.д.);

- используются коррекционные упражнения, направленные на развитие внимания, всех видов памяти, мыслительных операций, связной речи для компенсации функциональной недостаточности мозговой структуры;

- используется систематическое возвращение к ранее изученному материалу;

- для предупреждения быстрой утомляемости обучающиеся переключаются с одного вида деятельности на другой;

- на уроках используются занимательные задания (со стороны учителя оказывается педагогическая поддержка каждому ребенку, осуществляется личностно-ориентированный подход);

Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития обучающихся с целью корректировки методики обучения используется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Контроль знаний и умений осуществляется с помощью тестов, карточек-заданий, контрольных работ, выставки выполненных изделий, показом изделий одежды.

В программе предусмотрена многоуровневая система контроля знаний:

- самоконтроль – при изучении нового материала
- взаимоконтроль – в процессе его отработки
- итоговый контроль – после прохождения крупных тем курса

Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль над усвоением учебного материала, а именно:

- текущий контроль: тематические срезы, тест, устный опрос,
- промежуточный контроль: мини-сочинения, проверочная работа, тест, самостоятельные и практические работы, лабораторная работа.
- итоговый контроль: контрольный срез в конце года.

При устном опросе учитель выявляет степень понимания обучающимися изученного материала, овладение ими теорией, знание правил и умение применять их на практике.

При фронтальном опросе вопросы задаются разной степени трудности. Учитель дифференцированно подходит к обучающимся класса, учитывая возможности каждого ребенка тем самым, вовлекая всех в активную работу.

Индивидуальный опрос включает как проверку теоретических знаний, так и умение применять их на практике. Для индивидуального опроса учитель вызывает обучающегося к доске, привлекая к ответам внимание всего класса. Индивидуальный опрос позволяет более глубоко проверить знания обучающихся. Проверка знаний проводится путем организации самостоятельного выполнения практической работы, контрольных работ, тестовых заданий. Самостоятельная работа может быть рассчитана на большую часть урока.

В конце года проводится итоговый контрольный срез по изученному материалу в виде

теста. Контрольно-измерительный материал создаётся учителем в соответствии с психофизическими особенностями учащихся каждого класса. Обучающиеся должны постоянно видеть результаты своей работы для понимания значения отметок, выработки умения критически оценивать себя через отметки за разные задания, демонстрирующие развитие соответствующих умений.

В процессе обучения используются технологические и инструкционные карты, дидактические материалы (для личного использования обучающимися на уроках), образцы отдельных деталей и узлов, готовых изделий. На каждом занятии предусматривается включение обучающихся в практическую деятельность продуктивного, творческого характера.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера.

Формы организации образовательного процесса:

- урок
- практическая работа
- самостоятельная работа
- фронтальная работа

Основные технологии:

- личностно-ориентированное
- деятельностный подход
- уровневая дифференциация
- информационно-коммуникативные

- здоровьесберегающие
- игровые

Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:

- Беседа (диалог)
- Работа с книгой, печатным материалом
- Практическая деятельность
- Самостоятельная работа
- Работа по карточкам
- Работа по плакатам
- Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте

Методы обучения: беседа, словесные, практические, наглядные

Методы стимуляции:

- Демонстрация натуральных объектов
- Дифференцирование, разноуровневое обучение
- Наглядные пособия, раздаточный материал
- Создание игровых ситуаций
- Занимательные упражнения

Занятия по ОСЖ проводятся в специально оборудованном кабинете, обеспечивающем выполнение в полном объеме всех видов теоретических и практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитывались санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

Учащиеся ведут тетрадь для кратких записей, основных сведений и зарисовок. Домашнее задание, как правило, не задается. В отдельных случаях ученикам можно поручить собрать те или иные сведения во время экскурсий с воспитателями.

Критерии оценки

Оценка учебных достижений по социально-бытовой ориентировке осуществляется вдвух аспектах: оценивается уровень усвоения теоретических знаний и качество практических умений и навыков, то есть способность использования изученного материала во время выполнения практических работ. Критерии, по которым осуществляется оценивание учебных достижений школьников: уровень использования знаний и умений в практической работе; качество выполнения различных практических работ; степень самостоятельности в процессе организации и выполнения практической работы; соблюдение санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.

Нормы оценок теоретических знаний.

Оценка «5» ставится, если ученик: полностью усвоил учебный материал; правильно и осознанно его излагает; раскрывает содержание основных понятий; отвечает на поставленный вопрос полными предложениями, с опорой на ранее приобретенные знания; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами (связь с практикой).

Оценка «4» ставится, если ученик: в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные неточности при его изложении; отвечает на поставленный вопрос полными предложениями, допускает отдельные неточности; нуждается в дополнительных вопросах учителя, помогающих уточнить ответ; подтверждает ответ конкретными примерами

(связь с практикой).

Оценка «3» ставится, если ученик: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки в ответах, исправляемые только с помощью учителя; не всегда и (или) неполно отвечает на поставленный вопрос; нуждается в помощи учителя; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами.

Оценка «2» не ставится.

Нормы оценок практических умений и навыков.

Оценка «5» ставится, если учеником: тщательно спланировано задание, предложенное учителем, и рационально организовано рабочее место; правильно выполнялись все этапы практической работы; работа осуществлялась самостоятельно и творчески; задание выполнено с учетом установленных требований;

Оценка «4» ставится, если учеником: допущены незначительные недостатки в планировании задания и организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно; - неправильно выполнены отдельные приемы практической работы, которые после замечания учителя практически не повторяются; работа осуществлялась самостоятельно; задание выполнено с незначительными отклонениями от требований.

Оценка «3» ставится, если учеником: допущены недостатки в планировании задания и организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова; неправильно выполнены отдельные приемы практической работы, которые после замечания учителя исправляются, но могут повториться снова; была показана низкая самостоятельность в работе; задание выполнено с нарушением отдельных требований;

Оценка «2» не ставится

Личностные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Личностные:
испытывать чувство гордости за свою страну;
гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
активно включаться в общеполезную социальную деятельность;
бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Регулятивные:
принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные:
дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
использовать усвоенные логические операции(сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Коммуникативные:
вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Формирование академических компетенций:
знание и соблюдение правил личной гигиены;
соблюдение и выполнение гигиенических требований к жилому помещению;
соблюдение правил поведения в общественных местах;
соблюдение правил техники безопасности;
соблюдение правил дорожного движения;
знание видов и назначения одежды и обуви;
знание и соблюдение правил ухода за одеждой и обувью;
знание и соблюдение правил поведения в магазине;
знание назначения посуд и столовых приборов;
умение заваривания чая;
умение сервировать стола к завтраку.
Формирование жизненных компетенций:
знание и соблюдение правил личной гигиены;
последовательное выполнение утреннего и вечернего туалета;
знание правил ухода за одеждой и обувью, осуществление ухода;
умение подбирать одежду и обувь по сезону, в зависимости от назначения;
знание правил и умение составления рациона питания;
умение выполнять правила и приемы ухода за посудой;
соблюдение правил техники безопасности на кухне;
умение применять чайную посуду;
умение заваривать чай;
формирование умений и навыков по приготовлению бутербродов;
развитие практических умений обработки овощей, приготовления салатов;
развитие практических умений по нарезке хлеба, овощей;
формирование навыка по приготовлению завтрака;
умение сервировать стол к завтраку;
знание видов жилых помещений;
соблюдение порядка в жилом помещении;
умение правильно вести себя за столом;
умение ориентироваться в услугах, оказываемых различными предприятиями и учреждениями: торговли (магазин, рынок, киоск), культуры (библиотека, кинотеатр, музей);

Предметные результаты освоения учебного предмета
«Основы социальной жизни»

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 педагогического работника) мелкого ремонта и обновление одежды;
- решение типовых практических задач (под руководством педагогического работника) 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).

Разделы программы:

Личная гигиена и здоровье.

Здоровый образ жизни - требование современного общества.

Значение здоровья в жизни и деятельности человека. Здоровое и рациональное (сбалансированное) питание и его роль в укреплении здоровья. Значение физических упражнений в режиме дня. Соблюдение личной гигиены юношей и девушек при занятиях физическими упражнениями.

Негативное воздействие вредных факторов на организм человека (электромагнитные излучения от компьютера, сотового телефона, телевизора; повышенный

уровень шума, вибрация, загазованность воздуха).

Негативное воздействие вредных веществ на здоровье человека, последующие поколения.

Здоровье и красота. Средства по уходу за кожей лица для девушек и юношей. Значение косметики для девушек и юношей. Правила и приемы ухода за кожей лица.

Гигиенические правила для девушек. Средства личной гигиены для девушек (виды, правила пользования).

Гигиенические правила для юношей.

Охрана здоровья.

Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов.

Виды страховой медицинской помощи: обязательная и дополнительная. Полис обязательного медицинского страхования. Медицинские услуги, оказываемые в рамках обязательного медицинского страхования. Перечень медицинских услуг, оказываемых в рамках дополнительного медицинского страхования.

Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности. Особенности оплаты по листку временной нетрудоспособности страховыми компаниями.

Жилище.

Общее представление о доме. Правила пользования общей собственностью в многоквартирном доме. Правила проживания в собственном и многоквартирном доме. Компании, осуществляющие управление многоквартирными домами. Виды услуг, предоставляемых управляющими компаниями в многоквартирных домах. Виды коммунальных услуг, оказываемых в сельской местности.

Планировка жилища. Виды и назначение жилых комнат и нежилых помещений.

Кухня. Нагревательные приборы и правила техники безопасности их использования. Электробытовые приборы на кухне (холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка): назначение, правила использования и ухода, техника безопасности.

Кухонная утварь. Виды кухонной посуды в зависимости от функционального назначения. Материалы для изготовления различных видов кухонной утвари, их свойства. Правила ухода за кухонной посудой в зависимости от материала, из которого они изготовлены. Столовые приборы: назначение, правила ухода. Санитарные нормы и правила содержания и ухода за кухонной утварью.

Национальные виды кухонной посуды.

История возникновения и развития кухонной утвари.

Кухонное белье: виды (полотенца, скатерти, салфетки, прихватки, фартуки, передники), материалы, назначение. Практическое и эстетическое назначение кухонного белья.

Кухонная мебель. Виды кухонной мебели. Правила ухода и содержание.

Ванная комната. Электробытовые приборы в ванной комнате: стиральные машины, фены для сушки волос. Правила пользования стиральными машинами; стиральные средства для машин (порошки, отбеливатели, кондиционеры), условные обозначения на упаковках. Правила пользования стиральными машинами. Техника безопасности. Виды стиральных машин в зависимости от загрузки белья (вертикальная и горизонтальная загрузки). Режимы стирки, температурные режимы. Условные обозначения на стиральных машинах. Характеристики разных видов стиральных машин. Магазины по продаже электробытовой техники (стиральных машин). Выбор стиральных машин в зависимости от конкретных условий (размера ванной комнаты, характеристика машины, цены).

Мебель в жилых помещениях. Виды мебели в зависимости от ее назначения. Размещение мебели в помещении с учетом от конкретных условий: размера и особых характеристик жилого помещения (освещенности, формы). Составление элементарных дизайн-проектов жилых комнат.

Магазины по продаже различных видов мебели. Выбор мебели с учетом конкретных

условий (размера помещения, внешнего оформления, соотношения цены и качества).

Интерьер. Качества интерьера: функциональность, гигиеничность, эстетичность. Рациональная расстановка мебели в помещении в зависимости от функционального назначения комнаты, площади, наличия мебели. Композиция интерьера: расположение и соотношение составных частей интерьера: мебели, светильников, бытового оборудования, функциональных зон. Соблюдение требований к подбору занавесей, светильников и других деталей декора.

Уход за жилищем. Сухая уборка: назначение, инвентарь, электробытовые приборы, средства бытовой химии. Влажная уборка: назначение, инвентарь, моющие и чистящие средства, электробытовые приборы для влажной уборки помещений. Правила техники безопасности использования электробытовых приборов. Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств.

Ремонтные работы в доме. Виды ремонта: косметический, текущий. Ремонт стен. Материалы для ремонта стен. Виды обоев: бумажные, флизелиновые, виниловые (основные отличия по качеству и цене). Выбор клея для обоев в зависимости от их вида, самостоятельное изготовление клейстера. Расчет необходимого количества обоев в зависимости от площади помещения. Выбор цветовой гаммы обоев в зависимости от назначения помещения и его особенностей (естественная освещенность помещения, размеры помещения). Самостоятельная оклейка стен обоями: подготовка обоев, правила наклеивания обоев. Обновление потолков: виды ремонта (покраска, побелка), основные правила и практические приемы. Расчет стоимости ремонта потолка в зависимости от его площади и вида.

Одежда и обувь.

Одежда. Материалы, используемые для изготовления одежды (хлопок, шерсть, синтетика, лен, шелк). Преимущества и недостатки разных видов тканей.

Уход за одеждой. Виды повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка. Ручная и машинная стирка изделий. Чтение условных обозначений на этикетках по стирке белья. Правила сушки белья из различных тканей. Чтение условных обозначений на этикетках. Глажение изделий из различных видов тканей. Сухое глажение и глажение с паром. Правила ухода за одеждой, изготовленной из разных видов материалов. Уход за хлопчатобумажной одеждой. Уход за шерстяными и трикотажными изделиями. Уход за верхней одеждой из водоотталкивающей ткани, кожи, мехового велюра (дубленки), меха (искусственного и натурального). Виды пятновыводителей. Правила выведение мелких пятен в домашних условиях. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен.

Предприятия бытового обслуживания. Прачечная и химчистка: назначение, оказываемые услуги, прейскурант. Ателье мелкого ремонта одежды: оказываемые услуги, прейскурант. Ателье индивидуального пошива одежды.

Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами. Подбор одежды в соответствии с индивидуальными особенностями. Соотношение размеров одежды в стандартах разных стран.

Стиль одежды. Определение собственного размера одежды. Профессии людей, создающих одежду: художники-дизайнеры (модельеры), раскройщики, портные. "Высокая" мода и мода для всех. Современные направления моды. Журналы мод. Составление комплектов из одежды (элементарные правила дизайна одежды). Аксессуары (декор) одежды: шарфы, платки, ремни.

История возникновения одежды. Одежда разных эпох. Изменения в одежде в разные исторические периоды.

Национальная одежда.

Обувь. Выбор и покупка обуви в соответствии с ее назначением и размером. Соотношение размеров обуви в стандартах разных стран. Факторы, влияющие на выбор обуви: удобство (практичность) и эстетичность. Правила подбора обуви к одежде. Значение правильного выбора обуви для здоровья человека.

Порядок приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Гарантийный срок службы обуви, хранение чека или его копии.

Национальная обувь.

Уход за обувью. Правила ухода за обувью, изготовленной из натуральной и искусственной кожи, нубука, замши, текстиля.

Ремонт обуви в специализированных мастерских.

История появления обуви. Обувь в разные исторические времена.

Питание.

Организация питания семьи. Организация правильного питания. Режим питания. Рацион питания.

Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах. Универсамы и супермаркеты (магазины в сельской местности). Специализированные магазины. Виды товаров: фасованные, на вес и в разлив. Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине (с помощью продавца и самообслуживание). Срок годности продуктов питания (условные обозначения на этикетках). Стоимость продуктов питания. Расчет стоимости товаров на вес и разлив.

Рынки. Виды продовольственных рынков: крытые и закрытые, постоянно действующие и сезонные. Основное отличие рынка от магазина.

Завтрак. Холодный завтрак. Составление меню для холодного завтрака. Молочные продукты для холодного завтрака. Простые и сложные бутерброды. Канапе. Приготовление бутербродов.

Горячий завтрак. Каши. Виды круп. Хранение круп. Молочные каши: виды, составление рецептов, отбор необходимых продуктов. Приготовление молочных каш. Каши, приготовленные на воде. Каши быстрого приготовления.

Блюда из яиц: яичница-глазунья, омлеты (омлеты простые и с добавками). Приготовление блюд из яиц.

Напитки для завтрака.

Составление меню для завтрака. Отбор необходимых продуктов для приготовления завтрака. Стоимость и расчет продуктов для завтрака. Посуда для завтрака. Сервировка стола. Приготовление блюд для завтрака.

Обед. Овощные салаты: виды, первичная обработка овощей, способы приготовления. Составление рецептов овощных салатов и их приготовление. Салаты с рыбой; мясом (мясопродуктами): составление рецептов, отбор продуктов, приготовление. Заправки для салатов. Украшение салатов.

Супы. Прозрачные супы. Приготовление бульона (мясного, рыбного). Заправки для супов. Составление рецептов и приготовление супов. Суп-пюре.

Мясные блюда (виды, способы приготовления). Приготовление котлет из готового фарша. Жарка мяса.

Рыбные блюда (виды, способы приготовления). Рыба отварная. Рыба жареная.

Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий.

Фруктовые напитки: соки, нектары.

Составление меню для обеда. Отбор необходимых продуктов для приготовления обеда. Стоимость и расчет продуктов для обеда.

Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин. Составление меню для холодного ужина. Отбор продуктов для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина. Составление меню для горячего ужина. Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина.

Изделия из теста. Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное. Виды изделий из теса: пирожки, булочки, печенье. Составление и запись рецептов изделий из теста. Приготовление оладий и блинов изделий из недрожжевого и дрожжевого теста. Приготовление печенья.

Домашние заготовки. Виды домашних заготовок: варка, сушка, соление, маринование. Глубокая заморозка овощей и фруктов. Консервирование продуктов. Меры

предосторожности при употреблении консервированных продуктов. Правила первой помощи при отравлении. Варенье из ягод и фруктов.

Виды питания. Диетическое питание. Питание обучающихся ясельного возраста. Приготовление национальных блюд.

Праздничный стол. Сервировка праздничного стола. Столовое белье для праздничного стола: салфетки (льняные, хлопчатобумажные), скатерти.

Украшения салатов и холодных блюд из овощей и зелени.

Этикет праздничного застолья.

Блюда национальной кухни.

Транспорт.

Городской транспорт. Виды городского транспорта. Виды оплаты проезда на всех видах городского транспорта. Правила поведения в городском транспорте.

Пригородный транспорт. Виды: автобусы пригородного сообщения, электрички. Стоимость проезда. Расписание.

Междугородний железнодорожный транспорт. Вокзалы: назначение, основные службы. Меры предосторожности по предотвращению чрезвычайных ситуаций на вокзале. Примерная стоимость проезда в вагонах разной комфортности. Формы приобретения билетов. Электронные билеты.

Междугородний автотранспорт. Автовокзал, его назначение. Расписание, порядок приобретения билетов, стоимость проезда.

Водный транспорт. Значение водного транспорта. Пристань. Порт. Основные службы. Основные маршруты.

Авиационный транспорт. Аэропорты, аэровокзалы. Порядок приобретения билетов. Электронные билеты. Стоимость проезда.

Средства связи.

Почта. Внутренняя и международная письменная корреспонденция (почтовые карточки, письма, бандероли). Категории почтовых отправлений: простые и регистрируемые (обыкновенные, заказные, с объявленной ценностью). Правила и стоимость отправления.

Телефонная связь. Беспроводные средства персональной связи (мобильные телефоны сотовой связи, пейджеры и беспроводные стационарные радиотелефоны, спутниковая связь). Значение сотовой (мобильной) связи в жизни современного человека. Правила оплаты различных видов телефонной связи (проводной и беспроводной). Сотовые компании, тарифы.

Интернет-связь. Электронная почта и ее преимущества. Видеосвязь (скайп). Видеоконференции. Особенности, значение в современной жизни.

Денежные переводы. Виды денежных переводов (адресные и безадресные). Различные системы безадресных переводов. Преимущества разных видов денежных переводов. Стоимость отправления денежного перевода.

Предприятия, организации, учреждения.

Образовательные учреждения. Дошкольные образовательные учреждения. Учреждения дополнительного образования: виды, особенности работы, основные направления работы. Посещение образовательных организаций дополнительного образования.

Местные и промышленные и сельскохозяйственные предприятия. Названия предприятия, вид деятельности, основные виды выпускаемой продукции, профессии рабочих и служащих.

Организации. Отделы внутренних дел. Отделения пенсионного фонда. Налоговая инспекция. Паспортно-визовая служба. Центры социальной защиты населения.

Трудоустройство. Деловые бумаги, необходимые для приема на работу (резюме, заявление). Заполнение деловых бумаг, необходимых для приема на работу. Самостоятельное трудоустройство (по объявлению, рекомендации, через интернет). Риски самостоятельного трудоустройства. Государственная служба занятости населения:

назначение, функции. Правила постановки на учет.

Исполнительные органы государственной власти (города, района). Муниципальные власти. Структура, назначение.

Семья.

Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещения музеев, театров.

Досуг как средство укрепления здоровья: туристические походы, посещение спортивных секций.

Досуг как развитие постоянного интереса к какому-либо виду деятельности (хобби): коллекционирование чего-либо, фотография.

Отдых. Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность. Летний отдых. Виды проведения летнего отдыха, его планирование. Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху: выбор места отдыха, определение маршрута, сбор необходимых вещей.

Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи. Виды и источники дохода. Определение суммы доходов семьи на месяц; Основные статьи расходов. Планирование расходов на месяц по отдельным статьям. Планирование дорогостоящих покупок. Значение и способы экономии расходов. Назначение сбережений. Виды вкладов в банки.

Будущая семья. Закон о семье и браке. Условия создания семьи. Семейные отношения. Распределение обязанностей по ведению домашнего хозяйства, бюджета. Способы пополнения домашнего бюджета молодой семьи надомной деятельностью.

Ответственность родителей (законных представителей) за будущее обучающегося. Социальное сиротство. Государственные проблемы, связанные с сиротством. Поведение родителей (законных представителей) в семье, где ждут обучающегося. Беременность, роды. Семейный уклад с появлением новорожденного в семье, распределение обязанностей. Грудной ребенок в семье: уход, питание новорожденного, детский гардероб, необходимое оборудование и приспособления. Развитие обучающегося раннего возраста.

Примерное тематическое планирование 10 класс

№ Модуль	Тема урока	Кол-во часов
Личная гигиена и здоровье (7)		
1.	Здоровый образ жизни — требование современного общества.	1
2.	Здоровое и рациональное (сбалансированное) питание и его роль в укреплении здоровья.	1
3.	Значение физических упражнений в режиме дня.	1
4.	Соблюдение личной гигиены юношей и девушек при занятиях физическими упражнениями.	1
5.	Негативное воздействие вредных факторов на организм человека	1
6.	Здоровье и красота. Средства по уходу за кожей лица для девушек и юношей.	1
7.	Гигиенические правила для девушек. Средства личной гигиены для девушек (виды, правила пользования)./ Гигиенические правила для юношей.	1
Охрана здоровья (5)		
8.	Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов.	1
9.	Функции основных врачей-специалистов.	1
10.	Виды страховой медицинской помощи: обязательная и дополнительная. Полис обязательного медицинского страхования.	1
11.	Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности.	1

12.	Особенности оплаты по листку временной нетрудоспособности страховыми компаниями.	1
Жилище (12)		
13.	Правила проживания в собственном и многоквартирном доме. Виды коммунальных услуг.	1
14.	Планировка жилища. Виды и назначение жилых комнат и нежилых помещений.	1
15.	Кухня. Нагревательные приборы и правила техники безопасности их использования.	1
16.	Кухонная утварь. Виды кухонной посуды.	2
17.	Кухонное белье, материалы, назначение. Практическое и эстетическое назначение кухонного белья.	2
18.	Кухонная мебель. Виды кухонной мебели. Правила ухода и содержание.	2
19.	Ванная комната. Электробытовые приборы в ванной комнате.	1
20.	Мебель в жилых помещениях. Виды мебели.	1
21.	Уход за жилищем.	1
Одежда и обувь (11)		
22.	Одежда. Материалы, используемые для изготовления одежды.	1
23.	Уход за одеждой. Виды повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка.	2
24.	Предприятия бытового обслуживания. Прачечная и химчистка: назначение, оказываемые услуги, прейскурант.	2
25.	Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами.	2
26.	Стиль одежды. Определение собственного размера одежды. Профессии людей, создающих одежду.	1
27.	Обувь. Выбор и покупка обуви в соответствии с ее назначением и размером.	1
28.	Уход за обувью. Правила ухода за обувью.	2
Питание (18)		
29.	Организация питания семьи.	1
30.	Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах.	1
31.	Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине. Срок годности продуктов.	1
32.	Завтрак. Горячий завтрак. Каши. Виды круп.	2
33.	Обед. Супы. Прозрачные супы. Приготовление бульона (мясного, рыбного). Заправки для супов. Составление рецептов и приготовление супов.	2
34.	Мясные блюда (виды, способы приготовления). Приготовление котлет из готового фарша. Жарка мяса.	2
35.	Рыбные блюда (виды, способы приготовления). Рыба отварная. Рыба жареная.	2
36.	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий.	2
37.	Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин.	2
38.	Изделия из теста. Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное.	2
39.	Домашние заготовки. Праздничный стол.	1
Транспорт (4)		
40.	Виды городского транспорта. Виды оплаты проезда на всех видах городского транспорта.	1
41.	Междугородний железнодорожный транспорт.	1

42.	Междугородний автотранспорт.	1
43.	Водный транспорт. Авиационный транспорт.	1
Средства связи (2)		
44.	Почта.	1
45.	Телефонная связь. Интернет-связь.	1
Предприятия, организации, учреждения (2)		
46.	Образовательные учреждения.	1
47.	Местные промышленные и сельскохозяйственные предприятия. Трудоустройство.	1
Семья (7)		
48.	Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещения музеев, театров	2
49.	Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха.	1
50.	Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи. Виды и источники дохода.	2
51.	Будущая семья. Закон о семье и браке. Условия создания семьи. Семейные отношения.	2
Всего за год:		68

11 класс

№ Модуль	Тема урока	Кол-во часов
Личная гигиена и здоровье (7)		
1.	Здоровый образ жизни — требование современного общества.	1
2.	Здоровое и рациональное (сбалансированное) питание и его роль в укреплении здоровья.	1
3.	Значение физических упражнений в режиме дня.	1
4.	Соблюдение личной гигиены юношей и девушек при занятиях физическими упражнениями.	1
5.	Негативное воздействие вредных факторов на организм человека	1
6.	Здоровье и красота. Средства по уходу за кожей лица для девушек и юношей.	1
7.	Гигиенические правила для девушек. Средства личной гигиены для девушек (виды, правила пользования)./ Гигиенические правила для юношей.	1
Охрана здоровья (6)		
9.	Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов.	2
10.	Виды страховой медицинской помощи: обязательная и дополнительная. Полис обязательного медицинского страхования.	1
11.	Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности.	2
12.	Особенности оплаты по листку временной нетрудоспособности страховыми компаниями.	1
Жилище (10)		
13.	Правила проживания в собственном и многоквартирном доме. Виды коммунальных услуг.	1
14.	Планировка жилища. Виды и назначение жилых комнат и нежилых помещений.	1

15.	Кухня. Нагревательные приборы и правила техники безопасности их использования.	1
16.	Кухонная утварь. Виды кухонной посуды.	1
17.	Национальные виды кухонной посуды. История возникновения и развития кухонной утвари.	1
18.	Кухонное белье, материалы, назначение. Практическое и эстетическое назначение кухонного белья.	1
19.	Кухонная мебель. Виды кухонной мебели. Правила ухода и содержание.	1
20.	Ванная комната. Электробытовые приборы в ванной комнате.	1
21.	Мебель в жилых помещениях. Виды мебели. Интерьер.	1
22.	Уход за жилищем. Ремонтные работы в доме.	1
Одежда и обувь (8)		
23.	Одежда. Материалы, используемые для изготовления одежды.	1
24.	Уход за одеждой. Виды повседневного ухода за одеждой. Чтение условных обозначений на этикетках по стирке белья.	1
25.	Предприятия бытового обслуживания. Прачечная и химчистка: назначение, оказываемые услуги, прейскурант.	1
26.	Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами.	1
27.	Стиль одежды. Определение собственного размера одежды. Профессии людей, создающих одежду.	1
28.	История возникновения одежды. Национальная одежда.	1
29.	Обувь. Выбор и покупка обуви в соответствии с ее назначением и размером.	1
30.	Уход за обувью. Правила ухода за обувью. История появления обуви.	1
Питание (21)		
31.	Организация питания семьи.	1
32.	Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах.	1
33.	Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине. Срок годности продуктов.	1
34.	Завтрак. Холодный завтрак. Горячий завтрак.	2
35.	Обед. Супы. Приготовление бульона (мясного, рыбного). Заправки для супов. Составление рецептов и приготовление супов.	2
36.	Мясные блюда (виды, способы приготовления). Приготовление котлет из готового фарша. Жарка мяса.	2
37.	Рыбные блюда (виды, способы приготовления). Рыба отварная. Рыба жареная.	2
38.	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий.	2
39.	Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин.	2
40.	Изделия из теста. Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное.	2
41.	Домашние заготовки. Праздничный стол.	2
42.	Блюда национальной кухни.	2
Транспорт (4)		
43.	Виды городского транспорта. Виды оплаты проезда на всех видах городского транспорта.	1
44.	Междугородний железнодорожный транспорт.	1
45.	Междугородний автотранспорт.	1

46.	Водный транспорт. Авиационный транспорт.	1
Средства связи (2)		
47.	Почта. Денежные переводы.	1
48.	Телефонная связь. Интернет-связь.	1
Предприятия, организации, учреждения (2)		
49.	Образовательные учреждения. Исполнительные органы государственной власти	1
50.	Местные промышленные и сельскохозяйственные предприятия. Трудоустройство.	1
Семья (8)		
51.	Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещения музеев, театров	2
52.	Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха.	2
53.	Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи. Виды и источники дохода.	2
54.	Будущая семья. Закон о семье и браке. Условия создания семьи. Семейные отношения.	2
Всего за год:		68

12 класс

№ Модуль	Тема урока	Кол-во часов
Личная гигиена и здоровье (7)		
1.	Здоровый образ жизни — требование современного общества.	1
2.	Здоровое и рациональное (сбалансированное) питание и его роль в укреплении здоровья.	1
3.	Значение физических упражнений в режиме дня.	1
4.	Соблюдение личной гигиены юношей и девушек при занятиях физическими упражнениями.	1
5.	Негативное воздействие вредных факторов на организм человека	1
6.	Здоровье и красота. Средства по уходу за кожей лица для девушек и юношей.	1
7.	Гигиенические правила для девушек. Средства личной гигиены для девушек (виды, правила пользования)./ Гигиенические правила для юношей.	1
Охрана здоровья (6)		
9.	Виды медицинских учреждений: поликлиника, амбулатория, больница, диспансер. Функции основных врачей-специалистов.	2
10.	Виды страховой медицинской помощи: обязательная и дополнительная. Полис обязательного медицинского страхования.	1
11.	Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности.	2
12.	Особенности оплаты по листку временной нетрудоспособности страховыми компаниями.	1
Жилище (10)		
13.	Правила проживания в собственном и многоквартирном доме. Виды коммунальных услуг.	1
14.	Планировка жилища. Виды и назначение жилых комнат и нежилых помещений.	1

15.	Кухня. Нагревательные приборы и правила техники безопасности их использования.	1
16.	Кухонная утварь. Виды кухонной посуды.	1
17.	Национальные виды кухонной посуды. История возникновения и развития кухонной утвари.	1
18.	Кухонное белье, материалы, назначение. Практическое и эстетическое назначение кухонного белья.	1
19.	Кухонная мебель. Виды кухонной мебели. Правила ухода и содержание.	1
20.	Ванная комната. Электробытовые приборы в ванной комнате.	1
21.	Мебель в жилых помещениях. Виды мебели. Интерьер.	1
22.	Уход за жилищем. Ремонтные работы в доме.	1
Одежда и обувь (8)		
23.	Одежда. Материалы, используемые для изготовления одежды.	1
24.	Уход за одеждой. Виды повседневного ухода за одеждой. Чтение условных обозначений на этикетках по стирке белья.	1
25.	Предприятия бытового обслуживания. Прачечная и химчистка: назначение, оказываемые услуги, прейскурант.	1
26.	Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами.	1
27.	Стиль одежды. Определение собственного размера одежды. Профессии людей, создающих одежду.	1
28.	История возникновения одежды. Национальная одежда.	1
29.	Обувь. Выбор и покупка обуви в соответствии с ее назначением и размером.	1
30.	Уход за обувью. Правила ухода за обувью. История появления обуви.	1
Питание (21)		
31.	Организация питания семьи.	1
32.	Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах.	1
33.	Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине. Срок годности продуктов.	1
34.	Завтрак. Холодный завтрак. Горячий завтрак.	2
35.	Обед. Супы. Приготовление бульона (мясного, рыбного). Заправки для супов. Составление рецептов и приготовление супов.	2
36.	Мясные блюда (виды, способы приготовления). Приготовление котлет из готового фарша. Жарка мяса.	2
37.	Рыбные блюда (виды, способы приготовления). Рыба отварная. Рыба жареная.	2
38.	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий.	2
39.	Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин.	2
40.	Изделия из теста. Виды теста: дрожжевое, слоеное, песочное.	2
41.	Домашние заготовки. Праздничный стол.	2
42.	Блюда национальной кухни.	2
Транспорт (4)		
43.	Виды городского транспорта. Виды оплаты проезда на всех видах городского транспорта.	1
44.	Междугородний железнодорожный транспорт.	1
45.	Междугородний автотранспорт.	1
46.	Водный транспорт. Авиационный транспорт.	1

Средства связи (2)		
47.	Почта. Денежные переводы.	1
48.	Телефонная связь. Интернет-связь.	1
Предприятия, организации, учреждения (2)		
49.	Образовательные учреждения. Исполнительные органы государственной власти	1
50.	Местные промышленные и сельскохозяйственные предприятия. Трудоустройство.	1
Семья (8)		
51.	Семейный досуг. Досуг как источник получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещения музеев, театров	2
52.	Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха.	2
53.	Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи. Виды и источники дохода.	2
54.	Будущая семья. Закон о семье и браке. Условия создания семьи. Семейные отношения.	2
Всего за год:		68

Литература

Учебная литература

1.Субчева В.П., Социально-бытовая ориентировка 5 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида – М., ВЛАДОС, 2013

1.Субчева В.П., Социально-бытовая ориентировка 6 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида – М., ВЛАДОС, 2013

2.Субчева В.П., Социально-бытовая ориентировка 7 класс. Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ VIII вида – М., ВЛАДОС, 2013

3.Львова С.А., Справочник выпускника. – М., ВЛАДОС, 2009

Научно – методическая литература

1.Львова С.А., Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) школе VIII вида. – М., ВЛАДОС, 2005

1.Воронкова В.В., Казакова С.А, Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. М., ВЛАДОС, 2006

2.Стариченко Т.Н. Формирование экономико-бытовых знаний и умений у старшеклассников вспомогательной школы. Учебно-методическое пособие для студентов педвузов и учителей вспомогательных школ. – Екатеринбург, 1996

3.Субчева В.П. Социально-бытовая ориентировка. Методическое пособие 5-9 классы. – М., ВЛАДОС,2012

Литература для учащихся.

1.Павел Астахов. Я и дорога. 2-е издание-Москва; Эскимо 2012.

1.Терновская. Секреты домоводства. Издательство Махнат 1993

2.Еременко. Профилактика вредных привычек.- Волгоград; Панорама; Москва: Глобус, 2007

Интернет-ресурсы

Название	адрес
1. Открытый портал образования	http://window.edu.ru/
2. Равные возможности образования	http://www.znaem-mozhem.ru/

3.	Электронная библиотека	biblioteka.ru.
4.	Сайт « Детские электронные презентации и клипы»	viki.rdf.ru
5.	Проект «Инфоурок»	http://infourok.ru
6.	Интернет –проект «Мультиурок»	http://multiurok.ru

Материально-техническое обеспечение кабинета ОСЖ

№ п/п	Наименование посуды и инвентаря	Количество (шт.)
1.	Набор кастрюль 3л+5л	1
2.	Казан для плова 4,5л	1
3.	Ложки столовые	14
4.	Вилки	14
5.	Ложки чайные	14
6.	Тарелки суповые	12
7.	Тарелки десертные	12
8.	Тарелки мелкие	10
9.	Тарелка квадрато белая 20см	2
10.	Блюдо 32 см	1
11.	Блюдо овальное 22 см	2
12.	Соусник	1
13.	Салатник 0,7 л.	2
14.	Салатники 12 см	2
15.	Салатник прозрачный	12
16.	Фруктовница круглая плетеная	3
17.	Подставка под столовые приборы с декором	2
18.	Подставка под столовые приборы Стиль	1
19.	Поднос универсальный большой 33х49	2
20.	Чайные чашки	1
21.	Чайные блюдца	12
22.	Чайник электрический Сервитта	12
23.	Чайник заварочный	1
24.	Ситечко для чая	1
25.	Набор кувшин со стаканами 270мл (6шт.)	1
26.	Стаканы 270 мл	6
27.	Набор ножей Apollo	1
28.	Набор столовых ножей Флоренция по 2шт.	6
29.	Набор столовых вилок по 3 шт.	4
30.	Набор чайных ложек по 3 шт.	4
31.	Подставка под горячее	1
32.	Форма для выпекания	1
33.	Форма для пирога 28см	1
34.	Противень	1
35.	Коврики универсальные	2
36.	Скатерть «De Nastia»	1

37.	Емкость для СВЧ-печи 1,5л.	1
38.	Весы кухонные Vitek	1
39.	Салфетка декоративная	12
40.	Салфетка кух.50х50	10
41.	Щипцы универсальные	1
42.	Набор кухонных принадлежностей 7 предм.	1
43.	Набор кухонных принадлежностей силикон	1
44.	Дуршлаг с ручкой	1
45.	Сковорода 160см	1
46.	Сковорода 22см	2
47.	Половник	1
48.	Шумовка	1
49.	Яйцерезка	1
50.	Овощечистка	1
51.	Овощерезка 5 сменных ножей	1
52.	Доска разделочная20х30х1,2 бамбук	1
53.	Доска разделочная20х30х1,5 бамбук	1
54.	Доска разделочная 25х35х1,2 бамбук	1
55.	Доска разделочная из фанеры	1
56.	Доска разделочная Apollo 29,5х24,5	1
57.	Банка для сыпучих продуктов 1,5л	4
58.	Набор соль-перец-салфетница	1
59.	Чашки для мытья посуды	2
60.	Хлебница	1
61.	Таз пластиковый для мытья окон	1
62.	Ведро металлическое для чистой воды	1
63.	Ведро металлическое для пола	1
64.	Ведро пластиковое для мусора	1
65.	Веник	1
66.	Совок	1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 406075372527730394131178566018224477597821737486

Владелец Левина Татьяна Андреевна

Действителен С 28.05.2026 по 28.05.2027