

Государственное казенное общеобразовательное учреждение «Золинская  
специальная (коррекционная) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся  
без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья»

Согласовано:  
На заседании МО  
Протокол № 1  
от « 24 » августа 2020 г.

Принято:  
На педагогическом совете  
Протокол № 1  
от « 28 » августа 2020 г.



# Рабочая программа

по учебному предмету социально-бытовая ориентировка в 10 классе

Программа разработана на основе Программно-методического обеспечения для 10-12 классов с углублённой трудовой подготовкой в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. / Под ред. Щербаковой А.М., Платоновой Н. М., гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2015 г.

Учитель: *Марыгина Н.А.*  
*Панова Л.А.*

## Структура рабочей программы.

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета, курса
3. Описание места предмета в учебном плане
4. Планируемые результаты освоения учебного предмета
5. Система оценки освоения учебного предмета
6. Содержание курса «Социально-бытовая ориентировка»
7. Тематическое планирование
8. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности
9. Список литературы

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Социально-бытовая ориентировка» для обучающихся 10 класса разработана согласно:

- Адаптированной основной общеобразовательной программы ГКОУ «Золинская специальная (коррекционная) школа – интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья».
- Программно-методическим обеспечением для 10-12 классов с углублённой трудовой подготовкой в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. / Под ред. Щербаковой А.М., Платоновой Н. М., гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2015 год
- Учебным планом ГКОУ «Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» на 2020-2021 учебный год.
- Учебным календарным графиком ГКОУ «Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» на 2020-2021 учебный год.

**Цель:** практическая подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях, к их включению в незнакомый мир производственных, деловых человеческих отношений.

**Задачи** курса состоят в следующем:

- формирование жизненной компетентности: овладение знаниями, умениями и навыками достаточными для адаптации в современном обществе, ориентации в социуме и быту, помощи семье, в самостоятельном поиске работы и трудоустройстве;
- коррекция недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности);
- развитие коммуникативной функции речи как неременное условие социальной адаптации;
- формирование социально-нормативного поведения в семье и окружающей среде;
- воспитание положительного отношения к домашнему труду;
- обучение практическому применению знаний, полученных при изучении общеобразовательных дисциплин.

## 2. Общая характеристика учебного предмета

Давящихся с ограниченными возможностями здоровья. При отборе конкретного содержания обучения важное значение имеют социально-нравственные аспекты трудовой деятельности, личностная и общественная значимость создаваемых изделий.

**Программа реализуется через следующие методы и приёмы обучения:** разнообразные по форме практические упражнения и задания, наглядные опоры, демонстрация учебных пособий и образцов, технологические карты, практические работы, сравнение и сопоставление работ обучающихся и образцов изделий, анализ и синтез.

Данный курс построен по линейно-концентрическому принципу и основывается на теоретической и практической базе, которую получили обучающиеся при изучении курса СБО в 5-9 классах. Программа построена по тому принципу: опора на имеющиеся знания, умения и навыки, формирование на их базе новых, с расширением и углублением изученных ранее тем. Содержание программного материала обусловлено реалиями жизни, окружающими обучающихся. В связи с этим учитель может исключить какие-то темы как неактуальные для данного региона и внести свои.

В 10-ом классе для формирования жизненного опыта обучающихся, взяты наиболее значимые разделы.

В содержании учебного материала программы 10 класса предпочтение отдано темам, связанным с формированием правильных представлений о модели благополучной семьи, взаимоотношениях в семье, практическим знаниям, умениям и навыкам. Этим темам посвящены разделы «Семья», «Жилище», «Питание». К старшим классам ученики уже владеют способами приготовления основных блюд, в связи с этим в раздел включены темы «Консервирование фруктов, овощей».

В разделе «Жилище» обобщаются знания о современном интерьере квартир, расширяются знания об интерьере и оборудовании кухни работе с электроприборами.

При изучении раздела «Медицинская помощь» уточняются знания об общем уходе за инфекционным больным в домашних условиях, изучается новый материал о профилактике заболеваний, понятие об иммунитете.

К темам раздела «Бюджет семьи» обучающиеся проявляют большой интерес, так как они отражают наиболее актуальные в современной жизни аспекты хозяйственно-бытовой сферы семьи и имеют прикладное значение.

В теме «Трудоустройство» основное внимание отводится на изучение «Трудового кодекса РФ», для того, чтобы обучающиеся в будущем ориентировались в законах и смогли использовать соответствующие статьи законодательства для защиты своих прав. Обучающиеся отрабатывают навык работы с нормативными документами, получают представления о нормативах трудовой деятельности. Ученики совместно с учителем обобщают представления о себе, об индивидуальных личностных качествах и возможностях необходимых для успешного овладения выбранной профессией. Большое внимание на уроках уделяется формированию коммуникативных навыков, без которых невозможно самостоятельное трудоустройство. С помощью ролевых игр, бесед, практических упражнений отрабатываются навыки самостоятельного поиска и устройства на работу.

Занятия по социально-бытовой ориентировке тесно связаны с уроками родного языка, чтения, математики (с основами экономических знаний), углублённой трудовой подготовки, истории, этики и психологии семейной жизни, обществознания. На уроках СБО отрабатываются практические навыки применения экономических знаний, получаемых детьми в курсе математики (с основами экономических знаний), навыки работы с нормативными документами, изучаемыми на уроках обществознания. Межпредметная связь уроков СБО и трудового обучения состоит в обучении планированию любого вида деятельности, будь то стирка или деловой телефонный разговор, т.е. в определении последовательности действий, подбора рациональных приемов выполнения задания, инструментов, приспособлений, инвентаря. Кроме того, умственно отстающие обучающиеся затрудняются представить конечный результат своей деятельности. Задача учителя — приучить ученика не начинать работу без конкретного представления продукта своей деятельности, например, посещение магазина с целью покупки обуви должно закончиться покупкой именно этого вида товара, а не какого-либо другого.

На уроках СБО учитель может успешно решать эту задачу в ролевых играх, словесных описаниях учениками бытовых сцен. Как правило, умственно отстающие ученики охотно занимаются на уроках СБО приготовлением пищи, изучением приемов оказания медицинской помощи, а к другим разделам, особенно к домашнему труду, большого интереса не проявляют. Если учитель не будет проводить воспитательную работу, то задача формирования положительного отношения к выполнению обязанностей как члена семьи при уборке квартиры, стирке, ремонту одежды, при планировании бюджета не будет выполнена.

Одной из важнейших задач курса СБО является коррекция и формирование социальных норм поведения умственно отсталого учащегося. Культура поведения, взаимоотношений не может рассматриваться как отдельно взятый раздел, хотя некоторые темы изучаются самостоятельно: «Поведение в гостях», «Культура взаимоотношений с друзьями».

Задача формирования правильного поведения должна решаться в той или иной степени при изучении любой темы. Это может быть и культура взаимоотношений при выполнении бригадных работ, культура общения при совершении покупок, и культура речи в ходе телефонного разговора.

Задача развития коммуникативной функции речи решается в тесной связи с уроками русского языка и чтения. Многократное употребление типовых фраз в письменной и устной речи способствует закреплению их в памяти. На уроках русского языка отрабатывается написание различных деловых бумаг, на уроках чтения школьники учатся понимать смысл прочитанного, выделению главного, отбору информации. Это пригодится в работе с документами и печатными изданиями.

Тематическое планирование уроков СБО представлено в виде таблицы, где указываются темы уроков; количество часов по каждой теме; знания, умения, навыки, которыми должны овладеть обучающиеся по темам; практические работы, экскурсии, игры.

Для более эффективного овладения учебным материалом и проведения практических работ класс на уроке делится на подгруппы. В деятельность обучающихся включается изучение теоретического материала, но большая часть учебного времени отводится на овладение практическими умениями и навыками

### **3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

В Учебном плане школы-интерната на 2020-2021 учебный год на изучение данного курса отводится:

**68 часов в год, 2 часа в неделю.** Срок реализации программы рассчитан **на 1 учебный год.**

Занятия по данной рабочей программе проводятся **в форме урока.**

Возможно увеличение или уменьшение количества часов, в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни. На каждый изучаемый раздел отведено определенное количество часов, указанное в тематическом плане, которое может меняться (увеличиваться, уменьшаться) на незначительное количество часов, так как воспитанники коррекционной школы представляют собой весьма разнородную группу детей по сложности дефекта. Поэтому важен не только дифференцированный подход в обучении, но и неоднократное повторение, закрепление пройденного материала.

#### **Межпредметные связи:**

- СБО – русский язык /закрепление навыков письма при выполнении письменных работ; полнота устных ответов, последовательность изложения, правильность построения фраз, диалогов;
- СБО – математика /математический расчёт по формулам при подсчете семейного бюджета, продовольственной корзины, меры веса и длины;
- СБО – география / сезонные изменения, традиции, обычаи, блюда, знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий;
- СБО – биология /знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов и товаров массового потребления;
- СБО – трудовое обучение /выполнение практических заданий по уходу за одеждой, жилищем.

### **4. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

#### **В 10 классе:**

##### ***1. Обучающиеся должны знать:***

- ✓ способы ухода за руками, ногами, лицом, юноши - выполнение бритья;
- ✓ санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями;

- ✓ санитарно-гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями.
- ✓ причины возникновения инфекционных заболеваний;
- ✓ профилактические меры;
- ✓ значение прививок;
- ✓ методы санобработки в квартире.
- ✓ санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни;
- ✓ правила техники безопасности при работе с электроприборами;
- ✓ средства и способы борьбы с вредными насекомыми.
- ✓ способы ухода за меховой и кожаной одеждой;
- ✓ правила чистки замшевой обуви;
- ✓ правила подбора одежды и обуви.
- ✓ порядок сдачи и получения вещей в ателье и в химчистке;
- ✓ стоимость услуг.
- ✓ порядок оформления заказа на покупку товара по почте;
- ✓ порядок получения заказа наложенным платежом;
- ✓ порядок оформления подписки на газеты и журналы.
- ✓ порядок приобретения билета на автовокзале.
- ✓ правила приема гостей и поведения в гостях.
- ✓ источники семейного бюджета;
- ✓ необходимые ежемесячные платежи;
- ✓ назначение сбережений;
- ✓ виды вкладов, их преимущества и недостатки;
- ✓ порядок оформления вклада в Сбербанке.
- ✓ состав семьи;
- ✓ обязанности детей по отношению к родителям.
- ✓ рецепты и способы приготовления вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующего гарнира к ним;
- ✓ рецепты и способы выпекания булочек, кекса, печенья, вафель;
- ✓ правила консервирования фруктов. Правила засолки грибов.

## **2. Обучающиеся должны уметь:**

- ✓ ухаживать за руками и ногами;
- ✓ бриться;
- ✓ ухаживать за больным в домашних условиях;
- ✓ производить санобработку помещения.
- ✓ средства и способы борьбы с вредными насекомыми;
- ✓ пользоваться бытовыми электроприборами;
- ✓ производить уборку кухни.
- ✓ ухаживать за меховой и кожаной одеждой;
- ✓ чистить замшевую обувь;
- ✓ выбирать одежду и обувь при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба.
- ✓ сдавать вещи в химчистку и в ателье по ремонту одежды.
- ✓ заполнять необходимые бланки.
- ✓ ориентироваться в расписании отправления рейсовых автобусов;
- ✓ производить покупку билета на междугородний автобус.
- ✓ выполнять правила приема гостей и поведения в гостях.
- ✓ планировать расходы на месяц;
- ✓ вести тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета.
- ✓ выбирать продукты;
- ✓ следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости.

- ✓ готовить вторые блюда;
- ✓ выпекать булочки, кексы, печенье, вафли;
- ✓ консервировать фрукты и засаливать грибы.

### **5. Система оценки освоения учебного предмета**

Предметные результаты связаны с овладением обучающимися содержанием программы учебного предмета «Социально-бытовая ориентировка» и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

В целом оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметных результатов базируется на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися, даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения, должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Обучение по данной программе идет с использованием традиционной системы отметок по 5-балльной шкале. В любом случае, при оценке итоговых предметных результатов следует из всего спектра оценок выбирать такие, которые стимулировали бы учебную и практическую деятельность обучающегося, оказывали бы положительное влияние на формирование жизненных компетенций.

### **Формы промежуточной аттестации**

| <b>Общеобразовательные области</b> | <b>Учебный предмет</b>         | <b>Формы промежуточной аттестации</b> |
|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
|                                    |                                | <b>10 класс</b>                       |
| Коррекционная подготовка           | Социально-бытовая ориентировка | Тестирование.<br>Практическая работа. |

## **6. Содержание курса «Социально-бытовая ориентировка»**

В программу включены следующие разделы:

1. Личная гигиена.
2. Одежда и обувь.
3. Питание.
4. Жилище.
5. Транспорт.
6. Торговля.
7. Семья (бюджет семьи, семейные отношения).
8. Средства связи.
9. Медицинская помощь.
10. Учреждения и организации.
11. Промышленные предприятия, объединения, сельское хозяйство и другие.
12. Предприятия службы быта.
13. Трудоустройство.
14. Культура поведения.

Изучение этих разделов позволяет практически знакомить обучающихся с окружающим их социумом, формировать у них навыки самостоятельности в обслуживании себя и близких.

### **Программа определяет деятельность в 2 направлениях:**

**- теоретическая часть**

**- практическая часть.**

#### **1. Личная гигиена – 4 часа**

Повторение материала по личной гигиене: уход за кожей лица, тела, ног, за волосами, за ногтями. Маникюр (уход за ногтями). Принадлежности для маникюра: ножницы, пилочка, лак для ногтей. Санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями. Бритье. Принадлежности для бритья: станок, помазок, электробритва, мыло, пена для бритья. Санитарно-гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями.

#### **Практические занятия:**

Выполнение ухода за ногтями; выполнение бритья.

##### **знать:**

- способы ухода за ногтями и выполнение бритья;
- санитарно-гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями;
- санитарно-гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями.

##### **уметь:**

- ухаживать за ногтями;
- бриться.

#### **2. Медицинская помощь – 4 часа**

Инфекционные заболевания (грипп, ветряная оспа, желудочно-кишечные инфекции, корь и т.п.) Причины возникновения инфекционных заболеваний. Профилактические меры. Понятие об иммунитете. Значение прививок. Уход за больным инфекционным заболеванием дома, меры предосторожности. Значение дезинфекции помещения, в котором находился инфекционный больной. Методы санобработки в квартире.

#### **Практические занятия:**

Выполнение процедур по уходу за больным дома.

##### **знать:**

- причины возникновения инфекционных заболеваний;
- профилактические меры;
- значение прививок;



- методы санобработки в квартире.

**уметь:**

- ухаживать за больным в домашних условиях;
- производить санобработку помещения.

### **3. Жилище - 8 часов**

Мебель, оборудование, интерьер кухни. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Уборка кухни. Кухонные электроприборы (миксер, комбайн, электроплита, электрочайник, электросамовар, посудомоечная машина), их использование, уход за ними. Правила техники безопасности при работе с электроприборами.

Борьба с вредными насекомыми. Средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании.

**Практические занятия:**

Выполнение работ, связанных с использованием электроприборов; уборка кухни.

**знать:**

- санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни.
- правила техники безопасности при работе с электроприборами;
- средства и способы борьбы с вредными насекомыми.

**уметь:**

- пользоваться бытовыми электроприборами;
- производить уборку кухни.

### **4. Одежда и обувь - 6 часов**

Виды меховой одежды. Уход за меховой одеждой. Ремонт меховой одежды. Одежда из кожи. Уход за ней. Ремонт одежды из кожи. Замшевая обувь. Уход за замшевой обувью.

Мода, стиль, назначение одежды. Как показать достоинства фигуры и скрыть ее недостатки. Выбор одежды и обуви при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба.

**Практические занятия:**

- работы по уходу, мелкому ремонту меховой и кожаной одежды (чистка в домашних условиях, пришивание пуговиц, вешалки);
- чистка замшевой обуви.

**знать:**

- способы ухода за меховой и кожаной одеждой;
- правила чистки замшевой обуви;
- правила подбора одежды и обуви.

**уметь:**

- ухаживать за меховой и кожаной одеждой;
- чистить замшевую обувь;
- выбирать одежду и обувь при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба.

### **5. Предприятия службы быта – 4 часа**

Ателье по ремонту меховой и кожаной одежды. Заполнение бланков для сдачи вещей в ателье по ремонту одежды. Порядок сдачи и получения вещей в ателье. Стоимость услуг в ателье.

Химчистка. Вещи, которые следует сдавать в химчистку. Заполнение бланков для сдачи вещей в химчистку. Порядок сдачи и получения вещей в химчистке. Химчистка – самообслуживания. Стоимость услуг в химчистке.

**Практические занятия:**

Экскурсия в ателье по ремонту меховой и кожаной одежды; заполнение бланков; экскурсия в химчистку.

**знать:**

- порядок сдачи и получения вещей в ателье и в химчистке;

- стоимость услуг.

**уметь:**

- сдавать вещи в химчистку и в ателье по ремонту одежды.
- заполнять необходимые бланки.

### **6. Средства связи – 2 часа**

Оформления Онлайн заказа на покупку товара. Способы получения товара.

#### **Практические занятия.**

Оформления Онлайн заказа

**Знать:**

- порядок оформления онлайн заказа на покупку товара.
- порядок получения Онлайн товара.

**уметь:**

Оформить Онлайн заказа на получения товара.

### **7. Транспорт – 4 часа**

Междугородний автотранспорт. Автовокзал. Расписание движения автобусов. Порядок приобретения билета. Стоимость проезда. Страховка. Багажное отделение в автобусе. Культура общения пассажиров.

#### **Практические занятия.**

Экскурсия на автовокзал.

**Знать:**

- порядок приобретения билета на автовокзале.

**Уметь:**

- ориентироваться в расписании отправления рейсовых автобусов;
- производить покупку билета на междугородний автобус.

### **8. Культура общения – 4 часа**

Прием гостей. Приглашение гостей. Подготовка к приему гостей: угощение, развлекающие веселые игры, танцы, конкурсы. Встреча гостей, знакомство родителей с новыми друзьями, присутствующих с новыми гостями. Правила приема гостей. Проводы гостей. Уборка квартиры после приема.

Ты идешь в гости. Подготовка: выбор праздничной одежды, приобретение небольшого сувенира или цветов для хозяйки, выбор и покупка подарка, если это день рождения, свадьба, Новый год, новоселье. Правила поведения в гостях.

#### **Практические занятия.**

Ролевые игры.

**Знать:**

- правила приема гостей и поведения в гостях.

**Уметь:**

- выполнять правила приема гостей и поведения в гостях.

### **9. Торговля – 8 часа**

Оптовая и розничная торговля продовольственными и промышленными товарами. Рынки сельхозпродукции и плодоовощные базы. Отделы рынка. Выбор продуктов. Отличие рыночной торговли от магазинной (торг). Определение правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.

#### **Практические занятия.**

Экскурсия на рынок.

**Знать:**

- виды рынков;

- отделы рынка;
- выбор продуктов;
- отличие рыночной торговли от магазинной (торг);
- способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.

**уметь:**

- выбирать продукты;
- следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости.

### **10.Семья – 3 часа**

Состав семьи. Отношения между членами семьи. Обязанности детей по отношению к родителям. Помощь младшим членам семьи.

**знать:**

- состав семьи;
- обязанности детей по отношению к родителям.

### **Бюджет – 5 часа**

Источники семейного бюджета. Необходимые ежемесячные платежи. Планирование расходов на месяц. Тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета. Сбережения. Назначение сбережений. Хранение денег в Сбербанке. Виды вкладов, их преимущества и недостатки.

Оформление вклада в Сбербанке.

**Практические занятия.**

Экскурсия в Сбербанк; ведение тетради прихода и расхода; планирование расходов на месяц.

**знать:**

- источники семейного бюджета;
- необходимые ежемесячные платежи;
- назначение сбережений;
- виды вкладов, их преимущества и недостатки;
- порядок оформления вклада в Сбербанке.

**уметь:**

- планировать расходы на месяц;
- вести тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета

### **11.Учреждения и организации – 2 часа**

Знакомство с услугами МФЦ (Многофункциональный центр). Функции МФЦ.

Знакомство с функциями налоговой службы РФ.

**Знать:**

- назначение функций МФЦ.
- назначение функций налоговой службы.

**Уметь:**

- обратиться в МФЦ
- обратиться в налоговую службу.

### **12.Трудоустройство – 4 часов**

Изучают способы нахождения работы: рекламные газеты, сайты рабочих вакансий, своего региона. Ориентируются в законах о занятости населения. Повторяют права и обязанности работника в соответствии с ТК РФ.

Повторяют правила оформления на работу.

**Практические занятия:**

экскурсия в службу занятости.

**Знать:**

- порядок устройства на работу.

**Уметь:**

- обратиться в службу занятости.

**12. Питание – 10 часов**

Вторые блюда (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующий гарнир к ним. Выпечка: булочки, кекс, печенье, блины. Приспособления для закатывания консервов. Правила консервирования фруктов (компот). Правила засолки грибов.

**Практические занятия.**

Приготовление вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и гарнира к ним. Выпечка булочек, кекса, печенья, блинов.

Консервирование фруктов. Засолка грибов.

**знать:**

- рецепты и способы приготовления вторых блюд (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующего гарнира к ним;
- рецепты и способы выпекания булочек, кекса, печенья, блинов.
- правила консервирования фруктов. Правила засолки грибов.

**уметь:**

- готовить вторые блюда;
- выпекать булочки, кексы, печенье, блины;
- консервировать фрукты и засаливать грибы.

**В рабочей программе предусмотрены следующие занятия:**

1. Беседы
2. Урок практических работ
3. Урок-экскурсия
4. Урок тренинга знаний, умений и навыков в сюжетно-ролевых играх
5. Самостоятельная домашняя работа
6. Урок - исследование
7. Урок – проект (Проектная деятельность)

Все общеобразовательные предметы дают определенный объем знаний и умений, способствуют расширению общего кругозора. Каждый учебный предмет имеет свои связи с курсом социально-бытовой ориентировки. Межпредметные связи коррекционных занятий по СБО с другими дисциплинами учебного плана показаны в приложении 2.

Основной формой организации занятий по СБО является урок. Виды уроков по СБО в специальном (коррекционном) образовательном учреждении VIII вида: урок практических работ; урок тренинга знаний, умений и навыков в сюжетно-ролевых играх; урок-экскурсия.

• **Урок практических работ**

Особое внимание на уроках СБО уделяется использованию практических методов обучения, обеспечивающих выработку определенных навыков и умений. На уроках СБО используются разные формы практических работ: коллективные (бригадные) и индивидуальные (выполнение учеником всех операций под руководством учителя). Запись в тетради определенных правил, зарисовки, упражнения и др.

При выполнении практической части программы на уроках постоянно отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными приборами, электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, режущим инструментом, навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д. Наглядным материалом при изучении правил техники безопасности служат

плакаты по СБО (приложение 8). При выполнении практических работ учащиеся также приучаются к соблюдению санитарно-гигиенических требований.

На уроке практических работ центральное место занимает система упражнений по формированию умений и навыков повседневной жизни. Почти каждый раздел программы требует выполнения практических работ учащихся.

- **Урок-экскурсия**

Занятия по СБО предусматривают активное включение учеников в окружающую их жизнь. Экскурсия объединяет учебный процесс в школе с реальной жизнью и обеспечивает учащимся через их непосредственные наблюдения знакомство с различными предметами и явлениями. На уроках СБО проводятся вводные, текущие и итоговые экскурсии.

На экскурсию отводится один час учебного времени, если место экскурсии недалеко от школы, либо последний урок и воспитательные часы, если объект находится далеко.

По окончании экскурсий проводятся заключительные беседы, материалы экскурсий используются при проведении практических работ, моделировании реальных ситуаций, упражнений (приложение 3).

- **Урок тренинга знаний, умений и навыков в сюжетно-ролевых играх**

К одной из организационных форм обучения можно отнести деловую игру (сюжетно-ролевую игру). На уроке-тренинге формируются навыки повседневной жизни в реальных условиях или моделировании реальных ситуаций. В 10 классе используется вариант сюжетно-ролевой игры без разучивания ролей.

Сюжетно-ролевые игры проводятся на этапе закрепления пройденного материала, для формирования навыков общения, умения строить свои отношения с другими людьми (приложение 4).

- **Беседа**

Беседа является одним из основных методов обучения. Продолжительность беседы может быть различной, но она не является единственным методом обучения. В начале занятия проводится краткая вводная беседа, в конце – заключительная.

Беседа применяется в сочетании с сюжетно-ролевыми играми, практическими работами.

- **Развитие устной и письменной речи** осуществляется на занятиях по социально-бытовой ориентировке (использование пословиц, поговорок, загадок).

- **Самостоятельная домашняя работа** - одна из организационных форм обучения. Выполняя домашнюю работу, дети закрепляют полученные на уроках знания и навыки.

- **Урок – исследование** - деятельность обучающихся и учителя, связанная с решением обучающимися (при поддержке учителя) творческой, исследовательской задачи (пусть и с заранее известным решением, но неизвестным обучающим) и предполагающую наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере:

- постановку проблемы;
- повторение теории, посвященной данной проблематике;
- подбор инструментов для исследования и практическое владение ими;
- обработка полученного результата, его анализ и обобщение, собственные выводы.

Главная цель урока - исследования - приобретение обучающимися функционального навыка исследования как универсального способа получения новых прочных знаний (получаемых самостоятельно и поэтому являющихся личностно значимыми, а значит прочными).

- **Урок – проект** (Проектная деятельность). Это особая форма урока, который предполагает проработку изучаемой темы путем выполнения логически последовательного ряда творческих заданий, предлагаемых учителем. Цель урока-проекта не только в получении определенной суммы знаний, но и в активной самореализации уникальных возможностей каждого ребенка, самореализации личности ученика. Использование нестандартных приемов работы, особых видов проектной деятельности позволяют осуществлять познавательную деятельность обучающихся через ощущения и переживания.

## 7. Тематическое планирование 10 класс

| Тема                                     | Кол-во часов | Основные виды учебной деятельности обучающихся   |
|--|--------------|--|
| <b>1 четверть – 16 часов</b>             |              |  |
| <b>Личная гигиена</b>                    | <b>4</b>     | Повторяют правила, способы и приемы ухода за кожей лица, тела, ног, за ногтями, волосами. Знакомятся с процедурой бритья.  |
| <b>Медицинская помощь</b>                | <b>4</b>     | Знакомятся с инфекционными заболеваниями, профилактическими средствами. Знакомятся с особенностями ухода за больными инфекционными заболеваниями. Учатся ухаживать за больным в домашних условиях, производить санобработку помещения.   |
| <b>Жилище</b>                            | <b>8</b>     | Повторяют предметы мебели и оборудования кухни, последовательность уборки кухни, санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Изучают средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании. Повторяют правила работы с кухонными электроприборами (миксер, комбайн, электроплита, электрочайник, электросамовар, посудомоечная машина), их использование, уход за ними. Правила техники безопасности при работе с электроприборами. Борьба с вредными насекомыми. Средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании. |
| <b>Тестирование по итогам 1 четверти</b> |              | Проверка знаний обучающихся  |
| <b>II четверть 16 часов</b>              |              |  |
| <b>Одежда и обувь</b>                    | <b>6</b>     | Учатся определять размеры обуви и одежды, выводить пятна с одежды. Повторяют стили одежды, моду. Работы по уходу, мелкому ремонту меховой и кожаной одежды (чистка в домашних условиях, пришивание пуговиц, вешалки); чистка замшевой обуви.   |
| <b>Предприятия службы быта</b>           | <b>4</b>     | Знакомятся с ателье по ремонту бытовой и кожаной одежды, с еврохимчисткой, видами услуг.   |
| <b>Средства связи.</b>                   | <b>2</b>     | Учатся оформлять Онлайн заказ на покупку товара. Повторяют особенности видов современной связи и их  |

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  |           | значимость.   |
| <b>Транспорт</b>                         | <b>4</b>  | Знакомятся с междугородным автотранспортом. Повторяют правила перевозки пассажиров. Отрабатывают умения ориентироваться в расписании отправления рейсовых автобусов, производить покупку билета на междугородный автобус.   |
| <b>Тестирование по итогам 2 четверти</b> |           | Проверка знаний обучающихся   |
| <b>III четверть 20 часов.</b>            |           |   |
| <b>Культура общения</b>                  | <b>4</b>  | Прием гостей. Приглашение гостей. Подготовка к приему гостей: угощение, развлекающие веселые игры, танцы, конкурсы. Встреча гостей, знакомство родителей с новыми друзьями, присутствующих с новыми гостями. Правила приема гостей. Проводы гостей. Уборка квартиры после приема.<br><b>Ты идешь в гости.</b> Подготовка: выбор праздничной одежды, приобретение небольшого сувенира или цветов для хозяйки, выбор и покупка подарка, если это день рождения, свадьба, Новый год, новоселье. Правила поведения в гостях |
| <b>Торговля</b>                          | <b>8</b>  | Знакомятся с понятиями «оптовая» и «розничная» торговля продовольственными и промышленными товарами, рынки сельхозпродукции и плодоовощные базы. Повторяют отличие рыночной торговли от магазинной (торг), способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.  |
| <b>Семья (семейные отношения)</b>        | <b>3</b>  | Изучают обязанности детей по отношению к родителям. Обсуждают формы организации досуга, отдыха в семье, моральные качества супругов.  |
| <b>Семья (бюджет семьи)</b>              | <b>5</b>  | Изучают порядок оформления вклада в Сбербанке. Упражняются в планировании бюджета семьи.  |
| <b>Тестирование по итогам 3 четверти</b> |           | Проверка знаний обучающихся   |
| <b>IV четверть 16 часов.</b>             |           |   |
| <b>Учреждения и организации</b>          | <b>2</b>  | Знакомятся с работой и услугами многофункционального центра.<br>Знакомятся с работой и услугами налоговой службы РФ.  |
| <b>Трудоустройство</b>                   | <b>4</b>  | Изучают способы нахождения работы: рекламные газеты, сайты рабочих вакансий, своего региона. Ориентируются в законах о занятости населения. Повторяют права и обязанности работника в соответствии с ТК РФ.<br>Повторяют правила оформления на работу.  |
| <b>Питание</b>                           | <b>10</b> | Повторение и закрепление понятия «гигиена приготовления пищи». Соблюдение санитарно-гигиенических правил приготовления пищи. Расширяют знания о способах заготовки продуктов впрок. Вторые блюда (котлеты, жаркое, рыба) и соответствующий гарнир к ним. Выпечка:   |

|   |              |                                |
|---|--------------|--------------------------------|
|   |              | булочки, кекс, печенье, блины. |
| <b>Контрольно-измерительные материалы за год.</b> |              | Проверка знаний обучающихся    |
| <b>Итого</b>                                      | <b>68 ч.</b> |                                |

**Таблица практических работ**

| <b>Тема</b>                    | <b>Кол-во часов</b> | <b>Основные виды практической деятельности обучающихся</b>   |
|--------------------------------|---------------------|--|
| <b>1 четверть – 10 часов</b>   |                     |  |
| <b>Личная гигиена</b>          | 4                   | <b>Практическая работа «Уход за кожей лица»</b><br><b>Практическая работа «Уход за руками»</b><br><b>Практическая работа «Выполнение бритья»</b><br><b>Практическая работа «Уход за волосами».</b>   |
| <b>Медицинская помощь</b>      | 2                   | <b>Практическая работа «Уход за больным».</b><br><b>Практическая работа «Санобработка жилого помещения».</b>   |
| <b>Жилище</b>                  | 4                   | <b>Практическая работа «Уборка кухни»</b><br><b>Практическая работа «Функции электроплиты»</b><br><b>Практическая работа «Использование миксера»</b><br><b>Практическая работа «Работа кухонным комбайном»</b>   |
| <b>II четверть 9 часов</b>     |                     |  |
| <b>Одежда и обувь</b>          | 4                   | <b>Практическая работа «Определения размера одежды и обуви»</b><br><b>Практическая работа «Мелкий ремонт кожаной одежды»</b><br><b>Практическая работа «Подготовка одежды из меха и кожи к сезонному хранению»</b><br><b>Практическая работа «Уход за замшевой обувью»</b> |
| <b>Предприятия службы быта</b> | 2                   | <b>Практическая работа «Заполнение бланков квитанций для сдачи вещей в химчистку»</b><br><b>Видеоэкскурсия в ателье и пункт еврохимчистки.</b>   |
| <b>Средства связи.</b>         | 1                   | <b>Практическая работа «Оформить Онлайн заказ на покупку товара».</b>  |
| <b>Транспорт</b>               | 2                   | <b>Ролевая игра «Поездка на автобусе»</b><br><b>Экскурсия на автобусную станцию.</b>   |
| <b>III четверть 10 часов.</b>  |                     |  |
| <b>Культура общения</b>        | 2                   | <b>Ролевая игра «Прием гостей»</b><br><b>Ролевая игра «Ты идешь в гости»</b>   |
| <b>Торговля</b>                | 5                   | <b>Ролевая игра «Покупка на продуктовом рынке»</b><br><b>Практическая работа «Составление списка продуктов»</b><br><b>Практическая работа «Покупка продуктов по списку, подсчет стоимости»</b><br><b>Экскурсия на продуктовый рынок (2 ч.)</b>                             |
| <b>Семья (семейные</b>         | 1                   | <b>Ролевая игра «Дочки – матери»</b>   |



|                                 |              |   |
|---------------------------------|--------------|---|
| <b>отношения)</b>               |              |   |
| <b>Семья (бюджет семьи)</b>     | 2            | <b>Практическая работа</b> «Заполнение тетради доходов и расходов семьи»<br><b>Практическая работа</b> «Планирование расходов на месяц»   |
| <b>IV четверть 9 часов.</b>     |              |   |
| <b>Учреждения и организации</b> | 2            | <b>Видеоэкскурсия</b> в МФЦ<br><b>Видеоэкскурсия</b> в налоговую службу РФ.   |
| <b>Трудоустройство</b>          | 3            | <b>Практическая работа</b> «Поиск вакансий на сайте службы занятости»<br><b>Ролевая игра</b> «Обращение к работодателю»<br><b>Практическая работа</b> «Составление резюме»  |
| <b>Питание</b>                  | 4            | <b>Практическая работа</b> «Консервирование компота из яблок»<br><b>Практическая работа</b> «Приготовление яблочного пирога»<br><b>Практическая работа</b> «Приготовление жареной рыбы»<br><b>Практическая работа</b> «Приготовление мясных котлет» |
| <b>Итого</b>                    | <b>38 ч.</b> |   |

**10 класс**  
**I четверть -16 часов**

| № п/п                          | Дата проведения | Тема урока   | Элементы содержания урока   | Основные виды учебной деятельности обучающихся  |
|--------------------------------|-----------------|--|---|---|
| <b>Личная гигиена – 4 часа</b> |                 |  |   |   |
| 1                              |                 | <p><b><u>Вводный инструктаж по охране труда.</u></b></p> <p>Личная гигиена.<br/><b>Практическая работа</b> «Уход за кожей лица».</p> | <p>Повторение материала по личной гигиене: уход за кожей лица, тела, ног, волосами, ногтями, ушами. Принадлежности для ухода за лицом и телом: лосьон, мицелярная вода, кремы увлажняющий, питательный. Ватные диски.<br/>Словарная работа: <b>лосьон</b></p> | <p><b>Знать:</b> правила ухода за кожей лица, тела, ног.<br/><b>Уметь:</b> соблюдать гигиенические процедуры по уходу за телом.</p>   |
| 2                              |                 | <p>Маникюр.<br/><b>Практическая работа</b> «Уход за руками».</p>   | <p>Маникюр: необходимость и способы ухода за ногтями. Принадлежности для маникюра: пилочка, ножницы, лак для ногтей. Правила пользования маникюрными принадлежностями.<br/>Словарная работа: <b>маникюр</b></p>   | <p><b>Знать:</b> Способы ухода за ногтями. Санитарно - гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями.<br/><b>Уметь:</b> пользоваться маникюрными принадлежностями, ухаживать за ногтями.</p>       |
| 3                              |                 | <p>Бритье. Принадлежности, гигиенические средства. <b>Практическая работа</b> «Выполнение бритья»</p>                                | <p>Бритье. Процедура бритья.<br/>Инструктаж по ТБ. Принадлежности для бритья: станок, помазок, электробритва, пена для бритья, лосьон, дезодорант, одеколон после бритья.</p>   | <p><b>Знать:</b> способы выполнения бритья. Санитарно - гигиенические правила пользования бритвенными принадлежностями. Правила безопасной работы колющими и режущими инструментами.<br/><b>Уметь:</b> бриться.</p> |

|                                     |  |  |   |   |
|-------------------------------------|--|--|---|---|
| 4                                   |  | <b>Практическая работа:</b> «Уход за волосами».<br><b>Тестирование</b> по теме «Личная гигиена». | Мытье волос с помощью косметических средств. Инструктаж по Т.Б. Средства для мытья волос: шампунь, бальзам – ополаскиватель. Подбор средств в зависимости от типа волос.  | <b>Знать:</b> способы ухода за волосами, периодичность. Подбор средств для ухода за волосами.<br><b>Уметь:</b> мыть волосы. |
| <b>Медицинская помощь - 4 часов</b> |  |  |   |   |
| 5                                   |  | Причины возникновения инфекционных заболеваний.  | Повторение симптомов инфекционных заболеваний. Знакомство с профилактическими мерами по предупреждению инфекционных заболеваний. Инфекционные заболевания, их главные симптомы. Причины и способы распространения. Понятие об иммунитете. Значение прививок.  | <b>Уметь:</b> определять стили одежды их назначения. Выбирать одежду для коррекции фигуры.                                  |
| 6                                   |  | Профилактика заболеваний с помощью народных средств.   | Термин профилактические меры. Средства и способы профилактики. Меры по предупреждению инфекционных заболеваний с помощью народных средств.<br><b>Словарная работа: профилактика.</b>  | <b>Уметь:</b> определять размер одежды и обуви различными способами.  |
| 7                                   |  | <b>Практическая работа</b> «Уход за больным».<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>                        | Сюжетная игра «Больной в доме». Уход за больным человеком: измерение температуры и запись; заправка постели, организация столика у постели больного и пр.<br>Уход за больным инфекционным заболеванием дома, меры предосторожности. Значение дезинфекции помещения, в котором находился инфекционный больной. Методы санобработки в квартире.<br><b>Словарная работа: санобработка.</b> | <b>Знать:</b> способы ухода за меховой одеждой;<br><b>Уметь:</b> ухаживать за меховой одеждой;                              |
| 8                                   |  | <b>Практическая работа</b> «Санобработка жилого помещения».<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>          | Термин санобработка. Средства и способы обработки жилого помещения.<br>Оборудование: средства для обработки, перчатки, спец. Одежда – халат, перчатки. Значение дезинфекции помещения, в котором находился  | <b>Знать:</b> санитарно-гигиенические требования; -правила безопасной работы колющими и режущими инструментами.             |

|                       |              |   |  |  |
|-----------------------|--------------|---|--|--|
|                       |              |   | инфекционный больной. Методы санобработки в квартире. Словарная работа: <b>санобработка</b> .  | <b>Уметь:</b> пришивать пуговицы, вешалки.   |
| <b>Жилище 8 часов</b> |              |   |  |  |
| 9                     |              | Мебель и оборудование кухни.                                    | Интерьер кухни: мебель (гарнитур), оборудование (мойка, плита посудомоечная машина, вытяжка). Современная мебель для кухни: кухонный гарнитур (назначение предметов гарнитура). Правила расстановки мебели.<br>Облицовка кафелем, оклейка моющимися обоями, пластиковое покрытие, покраска масляной краской, покрытие пола плиткой | <b>Знать:</b> правила безопасной работы на кухне.  |
| 10                    |              | Санитарно - гигиенические требования к уборке кухни.            | Правила уборки кухни. Последовательность уборки кухни.<br>Требования к режиму уборки кухни. Составление таблицы ( <i>название помещения - моющее средство для его уборки</i> ). Словарная работа: периодичность  | <b>Знать:</b> санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Способы выбора доброкачественных продуктов.<br><b>Уметь:</b> применять на практике полученные знания;<br>-выбирать доброкачественные продукты |
| 11                    |              | <b>Практическая работа «Уборка кухни»<br/>Инструктаж по ТБ.</b> | Правила уборки кухни.<br>Инвентарь для уборки: тряпки, тазик, ведро, щетки. Чистящиеся и моющиеся средства.<br><b>Инструктаж по ТБ.</b> Последовательность уборки кухни.<br>Требования к режиму уборки кухни. Составление таблицы ( <i>название помещения - моющее средство для его уборки</i> ). Словарная работа: периодичность  | <b>Знать:</b> способы уборки, инвентарь.<br><b>Уметь:</b> безопасно производить уборку кухни.  |
| 12                    | <b>07.10</b> | Кухонные электроприборы.  | Использование и уход за кухонными электроприборами. <b>Правила безопасной работы с ними.</b> Миксер, комбайн, электрочайник  | <b>Знать:</b> правила работы с электроприборами.<br><b>Уметь:</b> безопасно  |

|    |  |  |   |  |
|----|--|--|---|--|
|    |  |  | электромясорубка, электрочайник, электросамовар - правила безопасной работы с ними и ухода за ними.   | пользоваться электроприборами.   |
| 13 |  | <b>Практическая работа</b> «Функции электроплиты»  | Использование и уход электроплиты. Применение электродуховки. <b>Правила безопасности работы.</b> Электроплита, электродуховка. Правила безопасной работы с ними и ухода за ними.   | <b>Знать:</b> правила работы с электроплитой.<br><b>Уметь:</b> безопасно пользоваться электроплитой.                             |
| 14 |  | <b>Практическая работа</b> «Использование миксера»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>                         | Использование электрического миксера. <b>Правила безопасности работы с ними.</b> Сборка, установка. Функция – взбивания, измельчение. Показ и пробы работы с электрическим миксером. Приготовление фруктового смузи. <b>Смузи</b> — густой напиток в виде смешанных в блендере или миксере ягод, фруктов или овощей (обычно одного вида) с добавлением молока, сока, льда... <b>Инструктаж по ТБ.</b> | <b>Уметь:</b> пользоваться электробытовыми приборами: миксером.  |
| 15 |  | <b>Практическая работа</b> «Работа кухонным комбайном»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>                     | Сборка комбайна, функции. <b>Правила безопасности работы с ними.</b> Показ и работа с кухонным комбайном. Практические упражнения «Нарезка фруктов, овощей» <b>Инструктаж по ТБ.</b>  | <b>Уметь:</b> пользоваться электробытовыми приборами: кухонным комбайном.  |
| 16 |  | Вредные насекомые в доме.<br><b>Инструктаж по ТБ.</b><br><br><b>Тестирование по итогам 1 четверти.</b> | Вредные насекомые: тараканы, муравьи, мухи и борьба с ними. Средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании. <b>Инструктаж по ТБ.</b>   | <b>Знать:</b> меры безопасности при применении химсредств.<br><b>Уметь:</b> применять средства для борьбы с вредными насекомыми. |

10 класс  
II четверть - 16 часов

| № п/п                           | Дата проведения | Тема урока  | Элементы содержания урока   | Основные виды учебной деятельности обучающихся  |
|---------------------------------|-----------------|---|---|---|
| <b>Одежда и обувь - 6 часов</b> |                 |   |   |   |
| 1                               |                 | Мода, стиль. Коррекция фигуры с помощью одежды.                                       | Мода, стиль, назначение одежды. Выбор одежды и обуви при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба. Как показать достоинства фигуры и скрыть ее недостатки. Выбор одежды и обуви при покупке в зависимости от уже имеющегося гардероба. | <b>Знать:</b> стили и назначение одежды.<br><b>Уметь:</b> выбирать одежду в соответствии с фигурой.   |
| 2                               |                 | Виды одежды и обуви. <b>Практическая работа</b> «Определения размера одежды и обуви»  | Виды одежды и обуви в зависимости от стиля, назначения: спортивная, классическая, домашняя, деловая и т.д.  | <b>Знать:</b> стили и назначение одежды. Способы определения одежды.<br><b>Уметь:</b> определить размер одежды и обуви по таблице размеров. |
| 3.                              |                 | Одежда из меха и кожи. Повседневный уход.   | Виды меховой одежды. Повседневный уход за меховой одеждой. Ремонт меховой одежды.   | <b>Знать:</b> способы ухода за меховой одеждой;<br><b>Уметь:</b> ухаживать за меховой одеждой;  |
| 4                               |                 | <b>Практическая работа</b> «Мелкий ремонт кожаной одежды»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b> | Чистка в домашних условиях, пришивание пуговиц, вешалки. Правила безопасной работы колющими и режущими инструментами. <b>Инструктаж по ТБ.</b>  | <b>Знать:</b> правила безопасной работы колющими и режущими инструментами.<br><b>Уметь:</b> пришивать пуговицы, вешалки.                    |
| 5.                              |                 | <b>Практическая работа</b> «Подготовка  | Предметы и средства для   | <b>Уметь:</b> подготовить одежду из   |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
|   |  | одежды из меха и кожи к сезонному хранению»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>               | хранения меховой и кожаной одежды. Чистка в домашних условиях. <b>Инструктаж по ТБ.</b>  | кожи и меха для хранения.  |
| 6.                                      |  | <b>Практическая работа</b> «Уход за замшевой обувью»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>      | Правила и способы ухода за замшевой обувью.<br><b>Инструктаж по ТБ.</b> Уход за замшевой обувью в домашних условиях: чистка различными способами.        | <b>Знать:</b> правила и способы ухода за замшевой обувью<br><b>Уметь:</b> чистить замшевую обувь.                                      |
| <b>Предприятия службы быта – 4 часа</b> |  |   |  |  |
| 7                                       |  | Ателье по ремонту меховой и кожаной одежды.   | Ателье по ремонту бытовой и кожаной одежды. Порядок сдачи и получения вещей в ателье.<br>Стоимость услуг.  | <b>Знать:</b> порядок сдачи и получения вещей в ателье<br>- стоимость услуг.<br><b>Уметь:</b> сдавать вещи в ателье по ремонту одежды. |
| 8                                       |  | Еврохимчистка - виды услуг.   | Вещи, которые следует сдавать в химчистку. Порядок сдачи и получения вещей в ателье.<br>Стоимость услуг.   | <b>Знать:</b> порядок сдачи и получения вещей в химчистке;<br>- стоимость услуг.<br><b>Уметь:</b> сдавать вещи в химчистку.            |
| 9                                       |  | <b>Видеоэкскурсия</b> в ателье и пункт еврохимчистки.                                 | Экскурсия в еврохимчистку, знакомство со стоимостью услуг.<br>Расчет стоимости услуг ателье и химчистки. Словарная работа: <b>прейскурант, прачечная</b> | <b>Знать:</b> порядок сдачи и получения вещей в химчистке;<br>- стоимость услуг<br><b>Уметь:</b> Заполнять бланки предприятия.         |
| 10                                      |  | <b>Практическая работа</b> «Заполнение бланков квитанций для сдачи вещей в химчистку» | Заполнение бланков квитанций для сдачи вещей. Расчет стоимости услуг ателье и химчистки. Словарная работа: <b>прейскурант, прачечная</b>                 | <b>Знать:</b> порядок сдачи и получения вещей в химчистке;<br>- стоимость услуг.<br><b>Уметь:</b> заполнять бланки предприятия.        |

| <b>Средства связи – 2 часа</b> |  |  |   |  |
|--------------------------------|--|--|---|--|
| 11                             |  | Заказ товара Онлайн.<br><b>Практическая работа:</b> «Оформления Онлайн заказа на покупку товара. | Порядок оформления заказа на покупку товара. Получение Онлайн заказа. Выполнение заданий:<br>1. Узнать правила работы с интернетом.<br>2. Оформить Онлайн Заказа на покупку товара.<br>3. Оформления получения товара.<br>Словарная работа: Онлайн заказ. | <b>Знать:</b> порядок оформления Онлайн заказа на покупку товара.<br><b>Уметь:</b> оформить Онлайн заказа на покупку товара. |
| 12                             |  | Современные виды связи.  | Повторение видов современной связи их назначение: сотовая связь. Электронная почта. Функции мобильного телефона и электронной почты. Работа с интернетом.   | <b>Знать:</b> современные виды связи<br><b>Уметь:</b> пользоваться сотовой связью. Электронной почтой.                       |
| <b>Транспорт – 4 часа</b>      |  |  |   |  |
| 13                             |  | Автовокзал.  | Междугородный автотранспорт. Автовокзал, его назначение. Расписание движения автобусов. Порядок приобретения билета. Стоимость проезда. Страховка. Багажное отделение в автобусе.<br>Словарная работа:<br>междугородный, автовокзал                       | <b>Уметь:</b> пользоваться общественным автотранспортом, ориентироваться в расписании, приобрести билет.                     |
| 14                             |  | <b>Ролевая игра</b> «Поездка на автобусе»  | Сюжетная игра «Автобусом в другой город». Выбор пункта назначения. Уточнение своих возможности для приобретения билета «туда» и «обратно». Расчет средств. Обучение правилам  | <b>Уметь:</b> пользоваться общественным автотранспортом, соблюдать правила поездки в автобусе.                               |



|    |  |  |   |   |
|----|--|--|---|---|
|    |  |  | посадки в автобус; поведения на автовокзале. Словарная работа: пункт назначения     |   |
| 15 |  | <b>Экскурсия</b> на автобусную станцию.  | Инструктаж по ТБ во время экскурсии.<br>Обучение правилам поведения на автовокзале. | <b>Уметь:</b> приобрести билет, действовать по алгоритму. |
| 16 |  | Правила поведения в автотранспорте.<br><b>Тестирование по итогам 2 четверти.</b> | Повторение правил поведения в автотранспорте.                                       | <b>Уметь:</b> соблюдать правила поведения в автобусе.     |

**10 класс**  
**III четверть 20 уроков**

| № п/п                            | Дата проведения | Тема урока  | Элементы содержания урока  | Основные виды учебной деятельности обучающихся  |
|----------------------------------|-----------------|---|--|---|
| <b>Культура общения – 4 часа</b> |                 |   |  |   |
| 1                                |                 | <p><b><u>Вводный инструктаж по охране труда.</u></b></p> <p>Правила этикета – приглашение и прием гостей.</p> | <p>Повторение и закрепление правил приглашения и приема гостей. Правила приглашения и приема гостей. Поведение хозяев при встрече, во время визита (угощение, развлекающие игры, танцы, конкурсы), расставании. Сюжетная игра «Принимаем гостей».</p> <p>Словарная работа: <b>вежливый</b></p> | <p><b>Знать:</b> правила приема гостей (поведение хозяев при встрече, расставании, во время визита).</p> <p><b>Уметь:</b> встречать гостей, вежливо вести себя во время приема.</p> |
| 2                                |                 | <p><b>Ролевая игра «Прием гостей»</b></p>   | <p>Этикет. Повторение материала, изученного в 7-9 классах. Праздники и повод приглашения гостей. Подготовка: список гостей, список продуктов для приготовления блюд, развлечение. Уборка квартиры до приглашения гостей и после ухода гостей.</p> <p>Словарная работа: <b>этикет</b></p>       | <p><b>Знать:</b> правила приёма гостей</p> <p><b>Уметь:</b> выполнять правила приема гостей</p>   |
| 3                                |                 | <p>Правила этикета. Поведение в гостях.</p>   | <p>Соблюдение правил хорошего тона в общении с друзьями, знакомыми. Правила поведения в гостях.</p>  | <p><b>Знать:</b> Правила поведения в гостях.</p> <p><b>Уметь:</b> применять правила поведения в гостях.</p>   |
| 4                                |                 | <p><b>Ролевая игра «Ты идешь в гости»</b></p>   | <p>Соблюдение правил подготовки к визиту, в гости. Этикет. Повторение материала, изученного в 7-9 классах. Подготовка: выбор праздничной одежды, приобретение небольшого сувенира или цветов для хозяйки, выбор и покупка подарка, если это день рождения, свадьба,</p>                        | <p><b>Знать:</b> правила подготовки к визиту, в гости.</p> <p><b>Уметь:</b> выполнять правила подготовки в гости.</p>   |

|                           |  |   |  |   |
|---------------------------|--|---|--|---|
|                           |  |   | Новый год, новоселье.<br>Словарная работа: <b>этикет</b>   |   |
| <b>Торговля – 8 часов</b> |  |   |  |   |
| 5                         |  | Оптовая и розничная торговля.                             | Оптовая и розничная торговля продовольственными и промышленными товарами. Рынки сельхозпродукции и плодоовощные базы.  | <b>Знать:</b> понятие «опт», «розница»<br><b>Уметь:</b> называть отделы рынков и баз, их назначение; определять местоположение рынка в данном населенном пункте.  |
| 6                         |  | Виды рынков. Отделы.                                      | Рынок - торговое предприятие. Виды рынков ( <i>перфокарты</i> ).<br>Отделы рынка.<br>Выбор продукта. Значение рынка в жизни человека. Запись месторасположения рынков в данном населенном пункте.<br>Определение правильности отпуска товара и подсчета его стоимости. | <b>Знать:</b> виды рынков, отделы, виды продаваемой продукции.<br><b>Уметь:</b> выбирать нужный товар; следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости.  |
| 7                         |  | Отличие рыночной торговли от магазина.                    | Выбор товара.<br>Определение правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.<br>Сравнение рыночных и магазинных цен на один вид товара.  | <b>Знать:</b> отличие рыночной торговли от магазинной (торг); способы определения правильности отпуска товара и подсчета его стоимости.<br><b>Уметь:</b> выбирать продукты; следить за правильностью отпуска товара и подсчета его стоимости. |
| 8                         |  | <b>Практическая работа</b> «Составление списка продуктов» | Составление списка для покупки необходимых продуктов.  | <b>Уметь:</b> составлять список необходимых продуктов.  |
| 9                         |  | <b>Ролевая игра</b> «Покупка на продуктовом рынке»        | Сравнение рыночных и магазинных цен на одно и то же наименование товара. Сюжетная игра. Закрепить умение делать покупки, торговаться на рынке. Словарная работа: <b>торг</b>   | <b>Уметь:</b> выбирать продукцию в соответствии с ее качеством ( <i>внешний вид, вкус и др.</i> ), количеством, ценой   |

|                       |  |   |  |  |
|-----------------------|--|---|--|--|
| 10                    |  | <b>Практическая работа</b> «Покупка продуктов по списку, подсчёт стоимости» | <b>Практическая работа:</b> «Составление списка продуктов»   | <b>Уметь:</b> произвести расчет покупки.   |
| 11                    |  | <b>Экскурсия</b> на продуктовый рынок.<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>          | Экскурсия на местный рынок. Самостоятельное нахождение отдела и для покупки указанного товара и совершение покупки. Правильный выбор товара, определение правильного отпуска товара и подсчета его стоимости.<br>Словарная работа: финансы   | <b>Знать:</b> стоимость яблок, винограда, томатов, огурцов.<br><b>Уметь:</b> приобретать товары с учетом потребности в них и финансовых возможностей |
| 12                    |  | <b>Экскурсия</b> на продуктовый рынок.<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>          | Экскурсия на местный рынок. Самостоятельное нахождение отдела и для покупки указанного товара и совершение покупки. Правильный выбор товара, определение правильного отпуска товара и подсчета его стоимости.<br>Словарная работа: финансы   | <b>Знать:</b> стоимость яблок, винограда, томатов, огурцов.<br><b>Уметь:</b> приобретать товары с учетом потребности в них и финансовых возможностей |
| <b>Семья - 3 часа</b> |  |   |  |  |
| 13                    |  | Российская семья.   | Знакомство с понятием «российская семья» Права и обязанности родителей по Семейному кодексу РФ. Льготы молодым семьям. Семья - основанное на браке или кровном родстве объединение людей, связанных общностью быта, взаимной моральной ответственностью и взаимопомощью. Помощь младшим членам семьи и старикам. Функция семьи. Новое в законодательстве.<br>Словарная работа: <b>брак, родство.</b> | <b>Знать:</b> о морально-этических нормах взаимоотношений в семье.   |
| 14                    |  | Состав семьи. Отношения между членами семьи.                                | Знакомство с понятием родственники.<br>Словарная работа: <b>брак, родство.</b>   | <b>Знать:</b> о морально-этических нормах взаимоотношений в семье.<br>Виды помощи младшим членам семьи и старикам.                                   |
| 15                    |  | Обязанности детей по отношению к родителям.                                 | Знакомство с Законом РФ о браке и семье, в частности, с статьей об обязанностях детей по   | <b>Знать:</b> обязанности детей по отношению к родителям.  |

|                              |  |  |  |   |
|------------------------------|--|--|--|---|
|                              |  | <b>Ролевая игра «Дочки – матери»</b>                                     | отношению к родителям. Правила хороших отношений в семье. Моральные качества супругов. Морально-этические нормы взаимоотношения в семье ( <i>отношение к родителям, Обсуждение проблемной дедушкам, бабушкам</i> ). ситуации. Словарная работа: <b>моральные качества.</b> | <b>Уметь:</b> анализировать семейные ситуации по теме и давать им правильную оценку.  |
| <b>Бюджет семьи – 5 часа</b> |  |  |  |   |
| 16                           |  | Ежемесячные платежи.   | Повторение. Упражнения в планировании бюджета семьи.<br><b>Практическая работа:</b> расчет бюджета семьи. Оплата счетов Онлайн, через интернет услугу «Личный кабинет» Разбор задания. Словарная работа: расчет  | <b>Знать:</b> источники семейного бюджета. Необходимые ежемесячные платежи<br><b>Уметь:</b> планировать семейный бюджет                       |
| 17                           |  | <b>Практическая работа</b> «Заполнение тетради доходов и расходов семьи» | Упражнения в планировании бюджета семьи. Расчет бюджета семьи.   | <b>Уметь:</b> планировать семейный бюджет.  |
| 18                           |  | <b>Практическая работа</b> «Планирование расходов на месяц»              | Упражнения в планировании бюджета семьи. Расчет бюджета семьи  | <b>Знать:</b> необходимые ежемесячные платежи<br><b>Уметь:</b> планировать расходы на месяц   |
| 19                           |  | Сбербанк. Виды вкладов.  | Познакомить с работой сбербанка. Видами вкладов. Их сходство и различие. Порядок оформления.   | <b>Знать:</b> порядок оформления вклада в Сбербанке<br><b>Уметь:</b> обратиться к оператору Сбербанка с просьбой                              |
| 20                           |  | Сбережения.  | Сбережение. Значение и способы экономии расходов. Назначение сбережений. Порядок помещения сбережений в Сбербанк.<br><u>Словарная работа:</u> сбережения   | <b>Знать:</b> виды вкладов, их преимущества и недостатки. Назначение сбережений.<br><b>Уметь:</b> обратиться к оператору Сбербанка с просьбой |

**10 класс**  
**I V четверть – 16 часов**

| № п/п                                    | Дата проведения | Тема урока  | Элементы содержания урока  | Основные виды учебной деятельности обучающихся   |
|--|-----------------|---|--|--|
| <b>Учреждения и организации – 2 часа</b> |                 |   |  |  |
| 1  |                 | <b>Видеоэкскурсия</b> в многофункциональный центр.  | Функции МФЦ. <b>МФЦ многофункциональный центр</b> , который оказывает <b>государственные</b> и муниципальные <b>услуги</b> . Услуги по операциям с недвижимостью (купля-продажа и т.д.), оформлению паспортов и загранпаспортов, кадастровым и налоговым операциям, согласованию квартирных перепланировок и многие другие. Через <b>МФЦ</b> также можно записаться в очередь на зачисление ребенка в детский сад и школу. | <b>Знать:</b> перечень оказываемых услуг населению.<br><b>Уметь:</b> обратиться в МФЦ  |
| 2  |                 | <b>Видеоэкскурсия</b> в налоговую службу РФ.  | Функции налоговой службы <b>(ФНС России)</b> . Федеральная <b>налоговая служба (ФНС России)</b> является федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим <b>функции</b> по контролю и надзору за соблюдением законодательства о налогах и сборах, за правильностью исчисления, полнотой и своевременностью внесения в соответствующий бюджет <b>налогов</b> и сборов.  | <b>Знать:</b> перечень оказываемых услуг населению.<br><b>Уметь:</b> обратиться в МФЦ  |
| <b>Трудоустройство – 4 часов</b>         |                 |   |  |  |
| 3  |                 | Трудоустройство. Клуб «Поиск работы». <b>Практическая работа</b> «Поиск вакансий на сайте службы занятости» | Способы нахождения работы: рекламные газеты, сайты рабочих вакансий, своего региона. Работа с печатными изданиями региона, в поисковой системе «Яндекс». Адрес и сайт региональной (местной) службы занятости. Порядок обращения. Заполнять карточку ГИР - гражданина ищущего работу.  | <b>Знать:</b> печатные издания своего региона. Пользоваться интернетом<br><b>Уметь:</b> Ориентироваться в печатных объявлениях. Находить сайты вакансий. Получать необходимую информацию через |

|                           |  |   |  |  |
|---------------------------|--|---|--|--|
|                           |  |   |  | современные средства   |
| 4                         |  | Перечень документов для принятия на работу.   | Перечень документов необходимых для поступления на работу.   | <b>Знать:</b> перечень документов необходимых для принятия на работу.  |
| 5                         |  | Трудовой договор.<br><b>Ролевая игра</b> «Обращение к работодателю»                       | Трудовой договор. Основные разделы трудового договора. Правила обращения к работодателю. Способы ведения беседы.   | <b>Уметь:</b> обратиться к работодателю, вести беседу.   |
| 6                         |  | <b>Практическая работа</b> «Составление резюме»   | Понятие «резюме». Правила и пункты резюме.   | <b>Знать:</b> правила заполнения резюме.<br><b>Уметь:</b> составить резюме.  |
| <b>Питание – 10 часов</b> |  |   |  |  |
| 7                         |  | Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.                                  | Повторение и закрепление понятия «гигиена приготовления пищи». Соблюдение санитарно-гигиенических правил приготовления пищи. Запись в тетрадь. Работа с таблицей. Инструктаж по ТБ при работе с электроплитой, горячими предметами и жидкостями, кухонными инструментами.<br>Словарная работа: гигиена | <b>Знать:</b> санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.<br>способы выбора доброкачественных продуктов.<br><b>Уметь:</b> применять на практике полученные знания; -выбирать доброкачественные продукты |
| 8                         |  | Правила безопасной работы на кухне.   | Инструктаж по ТБ при работе с плитой, горячими предметами и жидкостями, кухонными инструментами.   | <b>Знать:</b> правила безопасной работы на кухне.  |
| 9                         |  | Заготовка продуктов впрок: консервирование.   | Заготовка продуктов впрок: консервирование. Беседа о заготовках впрок. Хранение продуктов. Консервирование. Компот. Маринад.<br>Словарная работа: впрок, консервирование   | <b>Знать:</b> способы заготовки продуктов впрок.<br><b>Уметь:</b> записать рецепты консервирования фруктов.  |
| 10                        |  | <b>Практическая работа</b> «Консервирование компота из яблок»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b> | Консервирование компота. Чтение рецепта. Подбор продуктов. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды.<br>Оценка внешнего вида и вкуса компота.<br><b>Словарная работа:</b> консервирование, закаточная машинка.   | <b>Знать:</b> способы консервирования компотов.<br><b>Уметь:</b> консервировать фрукты.  |

|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
| 11 |  | Рецепт и способ приготовления яблочного пирога.   | Приготовление яблочного пирога по выбору рецепта. Подготовка рабочего места и продуктов для приготовления пирога.<br>Использование рецепта и технологической карты.<br>Последовательность приготовления. Снятие пробы.   | <b>Знать:</b> способы приготовления пирога из разных видов теста.<br><b>Уметь:</b> готовить пирог из разных видов теста  |
| 12 |  | <b>Практическая работа</b> «Приготовление яблочного пирога»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b> | Приготовление яблочного пирога по выбору рецепта. Подготовка рабочего места и продуктов для приготовления пирога.<br>Использование рецепта и технологической карты.<br>Последовательность приготовления. Снятие пробы.   | <b>Знать:</b> способы приготовления пирога из разных видов теста.<br><b>Уметь:</b> готовить пирог из разных видов теста  |
| 13 |  | Рецепт и способ приготовления блюд из рыбы.<br><br><b><u>Итоговое тестирование.</u></b> | Приготовление блюд из рыбы.<br>Использование рецепта и технологической карты.<br>Последовательность приготовления.<br>Снятие пробы.  | <b>Знать:</b> способы приготовления блюд из рыбы.<br><b>Уметь:</b> готовить блюда из рыбы.                               |
| 14 |  | <b>Практическая работа</b> «Приготовление жареной рыбы»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>     | Приготовление блюда из жареной рыбы и гарнира к нему. Приготовление блюд из рыбы.<br>Подготовка рабочего места и продуктов для приготовления жареной рыбы.<br>Использование рецепта и технологической карты.<br>Последовательность приготовления.<br>Снятие пробы. | <b>Знать:</b> способы приготовления блюд из рыбы.<br><b>Уметь:</b> готовить блюда из рыбы.                               |
| 15 |  | Рецепт и способ приготовления блюд из мясного фарша.                                    | Приготовление блюд из мясного фарша.<br>Подготовка рабочего места и продуктов для приготовления мясных котлет.<br>Использование рецепта и технологической карты.<br>Последовательность приготовления.<br>Снятие пробы.   | <b>Знать:</b> рецепт и способ приготовления котлет.<br><b>Уметь:</b> пользоваться книгой рецептов и кулинарными сайтами. |
| 16 |  | <b>Практическая работа</b> «Приготовление мясных котлет»<br><b>Инструктаж по ТБ.</b>    | Приготовление жареных котлет и гарнира к ним по рецепту.<br>Подготовка рабочего места и продуктов для приготовления котлет с отварными макаронами.<br>Использование рецепта и технологической карты.   | <b>Уметь:</b> пользоваться механическими и электробытовыми приборами: мясорубкой. Приготовить мясные котлеты.            |



|  |  |                                   |  |
|--|--|-----------------------------------|--|
|  |  | Последовательность приготовления. |  |
|--|--|-----------------------------------|--|

## 8. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Отдельный рабочий кабинет.

**Материально – техническая база** соответствует нормативным требованиям и позволяет осуществлять учебный процесс на высоком педагогическом уровне. Подробный перечень оборудования и материалов предоставлен в паспорте кабинета. В перечне объектов и средств материально-технического обеспечения представлены не конкретные названия, а лишь общая номенклатура объектов, т.к. многие производимые средства являются взаимозаменяемыми, и их использование призвано обеспечить не только преподавание конкретных предметных тем, но, прежде всего, создание условий для формирования и развития умений и навыков обучающихся, воспитанников.

### **Организация учебного кабинета:**

Выбор помещения и его рациональная планировка соответствует Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

Комплектование учебной кухонной зоны средствами обучения соответствует требованиям.

Кабинет укомплектован специализированной мебелью для организации рабочих мест учителя и обучающихся, воспитанников.

Создана система хранения и размещения учебного оборудования.

Основной принцип размещения и хранения учебного оборудования - по видам учебного оборудования, с учетом частоты использования данного учебного оборудования и правил безопасности.

### **Технические характеристики кабинета.**

Площадь – 24 м<sup>2</sup>

Количество ученических столов 6, стульев 12 штук

Рабочее место учителя: стол учительский; стул учителя.

Доска навесная зеленого цвета.

Люминесцентные лампы.

Четыре двустворчатых шкафа.

Два окна, закрываются занавесками.

### **Технические характеристики кухонной зоны.**

Площадь – 12 м<sup>2</sup>.

Рабочее место учителя: стол учительский; стул учителя.

Кухонный гарнитур, состоящий из 3-х навесных шкафов, 3-х напольных шкафов, мойки.

Имеется электрическая четырех конфорочная плита

Раковина.

Микроволновая печь

Электрический чайник -2шт.

Кухонный стол, табуреты - 4шт.

### **ОБОРУДОВАНИЕ (примерное) по крупным темам**

| № п/п                   | Наименование   | Количество  |
|-------------------------|--|-------------|
| <b>«Личная гигиена»</b> |  |             |
| 1                       | Раковина с подводкой горячей и холодной воды                           | 1           |
| 2                       | Тазы для мытья головы, ног, стирки ( пластмассовые)                    | -           |
| 3                       | Зеркало  | 1           |
| 4                       | Маникюрный набор   | -           |
| 5                       | Полотенца  | 13          |
| 6                       | Образцы средств по уходу за волосами, кожей рук, лица, косметики и др. | Пополняются |

|                         |  |                                    |
|-------------------------|--|------------------------------------|
| 7                       | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.  | 100%                               |
| <b>«Одежда и обувь»</b> |  |                                    |
| 1                       | Приспособления и инструменты для ремонта одежды:<br>- ножницы<br>- наборы швейных игл<br>- нитки<br>- грибки для штопки<br>- образцы пуговиц, крючков<br>- образцы тканей  | Пополняются                        |
| 2                       | Иллюстрации - образцы взрослой и детской одежды из различных видов тканей с учетом сезона года и условий использования   | Пополняются в соответствии с модой |
| 3                       | Иллюстрации - образцы детской и взрослой обуви   | Пополняются в соответствии с модой |
| 4                       | Щетки для чистки одежды, обуви   | -                                  |
| 5                       | Крема для чистки обуви   | -                                  |
| 6                       | Образцы чистящих и моющих средств (порошок, кондиционер, отбеливатель и др.)   | Пополняются                        |
| 7                       | Электрический утюг   | -                                  |
| 8                       | Гладильная доска   | -                                  |
| 9                       | Инструкции по уходу за одеждой и обувью  | По количеству учащихся             |
| 10                      | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.  | 100%                               |
| <b>«Питание»</b>        |  |                                    |
| 1                       | Электроплита   | 100%                               |
| 2                       | Микроволновая печь   | -                                  |
| 3                       | Кухонная мебель:<br>- шкафы для посуды и приспособлений<br>- сушка для посуды<br>- мойка   | 100%                               |
| 4                       | Книги по кулинарии   |                                    |
| 5                       | Кухонное оборудование:<br>- кастрюли (эмалированные, алюминиевые)<br>- сковороды большие, малые (чугунные, алюминиевые, с тефлоновым покрытием)<br>- дуршлаг<br>- сито малое<br>- подносы<br>- чайники ( электрический, заварочный)<br>- салатницы<br>- столовые приборы (вилки, ножи, ложки)<br>- тарелки глубокие, мелкие, закусочные<br>- сервизы (чайный, столовый)<br>- терки механические<br>- доски разделочные<br>- наборы кухонных ножей<br>- ложки разливные |                                    |

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
|                         | - лопаточки для блинов<br>- наборы сервировочные (солонка, горчица, перечница) |   |
| 6                       | Скатерти (праздничная, повседневная)   | - |
| 7                       | Салфетки (бумажные, льняные)   | - |
| 8                       | Механические бытовые приборы:  |   |
| 9                       | Электрические бытовые приборы: блендер, мясорубка, миксер                      |   |
| 10                      | Средства по уходу за посудой, губки  |   |
| 11                      | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                            |   |
| <b>«Жилище»</b>         |  |   |
| 1                       | Пылесос  | - |
| 2                       | Ведро  |   |
| 3                       | Веник, совок   |   |
| 4                       | Теле-, радиоаппаратура   | - |
| 5                       | Вантуз   | - |
| 6                       | Моющие и чистящие средства   |   |
| 7                       | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                            |   |
| <b>«Транспорт»</b>      |  |   |
| 1                       | Карты России, области.   |   |
| 2                       | Иллюстрации с изображением наземного, воздушного, водного транспорта           |   |
| 3                       | Правила пользования общественным транспортом                                   |   |
| 4                       | Правила дорожного движения   |   |
| 5                       | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                            |   |
| <b>«Торговля»</b>       |  |   |
| 1                       | Весы бытовые   | - |
| 2                       | Калькулятор  | - |
| 3                       | Предметы - образцы продуктовых товаров, круп, косметических средств            |   |
| 4                       | Наборы карточек с названием магазинов, отделов, работников.                    |   |
| 5                       | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                            |   |
| <b>«Семья»</b>          |  |   |
| 1                       | Кукла пластмассовая  | - |
| 2                       | Комплект одежды для новорожденного   | - |
| 3                       | Предметы ухода за новорожденным  | - |
| <b>«Средства связи»</b> |  |   |
| 1                       | Телефонные аппараты (иллюстрации)  | - |
| 2                       | Телефонные справочники   | - |
| 3                       | Бланки денежных переводов  |   |
| 4                       | Упаковочный материал для бандеролей и посылок                                  | - |
| 5                       | Наборы знаков почтовых отправлений (конверты, открытки, почтовые карточки)     |   |
| 6                       | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                            |   |
| <b>«Медицина»</b>       |  |   |
| 1                       | Аптечка с медикаментами и средствами оказания первой медицинской помощи        |   |

|                                   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|
| 2                                 | Термометры  | - |
| 3                                 | Грелки  | - |
| 4                                 | Наборы лекарственных трав   | - |
| 5                                 | Инструкции по уходу за больным  |   |
| <b>«Учреждения и организации»</b> |   |   |
| 1                                 | Образцы заявлений, бланков учреждений                                       |   |
| 2                                 | Бланки химчисток, прачечных   |   |
| 3                                 | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                         |   |
| <b>«Культура поведения»</b>       |   |   |
| 1                                 | Литература по этикету   |   |
| 2                                 | Свод правил поведения в школе, транспорте, общественных местах              |   |
| 3                                 | Иллюстрации по правилам поведения   |   |
| 4                                 | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                         |   |
| <b>«Трудоустройство»</b>          |   |   |
| 1                                 | Перечень предприятий города   |   |
| 2                                 | Плакаты с изображением предприятий, рабочих мест, профессий                 |   |
| 3                                 | Бланки заявлений, объяснительных записок, автобиографии, трудовых договоров |   |
| 4                                 | Нормативные и законодательные акты о труде                                  |   |
| 5                                 | Брошюры районной службы занятости   |   |
| 6                                 | Карточки со словами - терминами, понятиями по теме.                         |   |

### Плакаты по СБО

| Раздел  | Название плаката   |
|---------|--|
| Питание | 1. Первичная обработка продуктов                             |
|         | 2. Форма нарезки продуктов                                   |
|         | 3. Приемы тепловой обработки продуктов                       |
|         | 4. Соотношение мер и масс продуктов                          |
|         | 5. Схема приготовления мясного бульона                       |
|         | 6. Схема приготовления заправочного супа                     |
|         | 7. Схема приготовления мясных котлет                         |
|         | 8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы               |
|         | 9. Схема приготовления сырников.                             |
|         | 10. Схема приготовления омлета                               |
|         | 11. Схема приготовления каш                                  |
|         | 12. Схема приготовления дрожжевого теста.                    |
|         | 13. . Схема приготовления песочного теста                    |
|         | 14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий |
|         | 15. Схема приготовления винегрета                            |
|         | 16. Организация рабочего места и правила ТБ                  |
|         | 17. Хранение продуктов                                       |
|         | 18. Витамины, жиры, углеводы                                 |
|         | 19. Столовая посуда  |
|         | 20. Правила поведения за столом                              |

## 2) Электронные образовательные ресурсы

| Тема урока   | Название ИКТ  | Использование                        |
|--|---|--------------------------------------|
| Раздел «Семья»   | Презентация «Правовые основы брака». «Пеленание грудных детей» «Закон Российской Федерации о браке и семье»   | На этапе объяснение нового материала |
| Раздел «Жилище»  | «Экономика домашнего хозяйства».  |                                      |
| Раздел «Культура поведения»  | «Гостей звать - умей их встречать»  |                                      |
| Раздел «Одежда»  | «Выведение пятен». «Устройство утюга» «Мода и стиль»»   |                                      |
| Раздел «Торговля»  | «Виды рынков». «Магазины промышленных товаров».   |                                      |
| Раздел «Транспорт»   | «Транспорт» «Железнодорожный транспорт»   |                                      |
| Раздел «Медицина»  | Презентации: «Оказание помощи при тепловом и солнечном ударе». «Оказание помощи при обморожении и ожоге». «Инфекционные заболевания». «Медицинская помощь. Работники медицинских учреждений». |                                      |
| Раздел «Личная гигиена»  | Презентации: «Личная гигиена» «Правила личной гигиены» «Уход за кожей лица» «Косметические средства» «Курить - здоровью вредить» «Наркомания-жизнь с болезнью»                                | На этапе объяснение нового материала |
| Раздел «Экономика домашнего хозяйства»<br>Расходы на удовлетворение культурных потребностей и некоторые текущие расходы (билеты в кино, театры, проезд, предметы личной гигиены, ремонт обуви и одежды). | Презентация «Домашнее строительство. Принципы формирования бюджета семьи» «Экономика домашнего хозяйства».  | На этапе объяснения нового материала |

**Дидактические игры:**

«Играем в профессии»

«Мой дом»

«Витаминные проделки»

«Супермаркет»

«Магазин»

«Кассовый аппарат»

«Маленькая хозяйюшка»

«Играем

в

профессии»

«Как правильно себя вести»

«Шустрые спагетти»

«Лото» (овощи – фрукты)

**Демонстрационный материал:**

Бытовая техника инструменты (28 рисунков) – 1 шт.

Овощи (учебно – методический комплект) – 1 шт.

Окружающий мир (дидактический материал)-1 шт.

Дом в картинках (наглядное пособие)- 1шт.

**Методическая литература**

| № п/п                                      | Наименование  | Количество |
|--|---|------------|
| <b>Методическая литература для учителя</b> |   |            |
| 1  | Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя/ Под ред. А.М.Щербаковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2003. - 304 с: илл. - (Коррекционная педагогика)                                | 1          |
| 2  | Практический материал по урокам социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. 5-9 классы: пособие для учителя/ С.А.Львова. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2005. -136 с: илл. - (Коррекционная педагогика). | 1          |
| 3  | Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. - М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2003. - 192 с. - (Коррекционная школа).   | 1          |
|  | Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида 5-9 классы. Развернутое тематическое планирование. С.А.Львова. Волгоград.Учитель,2012  | 1          |
| 4  | Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: поурочные планы по программе В.В.Воронковой, С.А.Казаковой. Л.А.Бабушкина, М.В. Ковтонюк, З.А.Стульнева. Волгоград.Учитель,2013   | 1          |
| 5  | Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. Технологические карты уроков по программе В.В.Воронковой, С.А.Казаковой. С.В.Вахрамеева. Волгоград.Учитель,2016   | 1          |
| 6  | Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида 5-9 классы. Контрольно-измерительные материалы. С.П.Дерябина. Волгоград. Учитель,2013  | 1          |
|  | Социально – бытовая ориентировка Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ 8 вида – 5 класс  |            |

|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
|  | <p>В.П. Субчева Гуманитарный издательский центр М., ВЛАДОС, 2013<br/>Социально – бытовая ориентировка Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ 8 вида – 6 класс</p> <p>В.П. Субчева Гуманитарный издательский центр М., ВЛАДОС, 2013<br/>Социально – бытовая ориентировка Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ 8 вида – 7 класс</p> <p>В.П. Субчева Гуманитарный издательский центр М., ВЛАДОС, 2013<br/>Социально – бытовая ориентировка Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ 8 вида – 8 класс</p> <p>В.П. Субчева Гуманитарный издательский центр М., ВЛАДОС, 2013<br/>Социально – бытовая ориентировка Учебное пособие для специальных (коррекционных) школ 8 вида – 9 класс</p> <p>В.П. Субчева Гуманитарный издательский центр М., ВЛАДОС, 2013</p> |                           |
| <b>Учебные пособия для обучающихся</b> |  |                           |
| 1                                      | Карточки-задания   | Обновляются и пополняются |
|  | <p>Социально-бытовая ориентировка .Рабочая тетрадь, 5 класс З.Н. Миронюк, Н.А. Ивершина. М.,Владос,2016</p> <p>Социально-бытовая ориентировка. Рабочая тетрадь 6 класс З.Н. Миронюк, Н.А. Ивершина. М.,Владос,2016</p> <p>Социально-бытовая ориентировка. Рабочая тетрадь, 7 класс З.Н. Миронюк, Н.А. Ивершина. М.,Владос,2016</p> <p>Социально-бытовая ориентировка. Рабочая тетрадь 8 класс З.Н. Миронюк, Н.А. Ивершина. М.,Владос,2016</p> <p>Социально-бытовая ориентировка. Рабочая тетрадь 9 класс З.Н. Миронюк, Н.А. Ивершина. М.,Владос,2016</p>   | Обновляются и пополняются |
| 2                                      | <p>Рабочая тетрадь по обслуживающему труду. М., Аркти,2009,5класс</p> <p>Рабочая тетрадь по обслуживающему труду. М., Аркти,2009,6класс</p> <p>Рабочая тетрадь по обслуживающему труду. М., Аркти,2009,7класс</p> <p>Рабочая тетрадь по обслуживающему труду. М., Аркти,2009,8класс</p> <p>Рабочая тетрадь по обслуживающему труду. М., Аркти,2009,9класс</p>  | Обновляются и пополняются |
| 3                                      | Тесты  | Обновляются и пополняются |
| 5                                      | Кроссворды   | Обновляются и пополняются |



## 9. Список литературы

1. **Воронкова В.В.** Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя / В.В.Воронкова, С.А.Казакова. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2006.

2. **Гладкая В.В.** Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: Методическое пособие. – 2-е изд. – М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2006.

3. **Львова С.А.** Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. 5-9 классы: пособие для учителя / С.А.Львова. – М.: ВЛАДОС, 2005.

4. **Девяткова Т.А.** и др. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя \ Под редакцией А.М. Щербаковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2003 г.

5. **Стариченко Т.Н.** Формирование экономико-бытовых знаний и умений у старшеклассников вспомогательной школы: Учебно-методическое пособие для студентов педвузов и учителей вспомогательных школ / Урал. государственный педагогический университет. Екатеринбург, 1996.