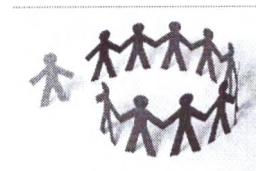


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Городского округа Балашиха
«Школа для учащихся с ограниченными возможностями здоровья»
143980, Московская область, г.Балашиха, мкр.Ольгино, ул. Жилгородок, дом 35А,
тел.(факс) (495) 527-53-36, e-mail: spkorschool10@mosreg.ru
<http://spkorschool10.ucoz.ru/>



Доброшкола
Всё получится!

Согласовано
Зам. директора по УВР
Ю.А. Зайцева
« 30 » 08 2022г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Основы социальной жизни
5А, 7А классы

Составлена на основе:
Адаптированной основной
общеобразовательной программы
МКОУ «Школа ОВЗ»

Составитель:
учитель Белых Ол.Л.

2022 г.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы МКОУ «Школа ОВЗ» (ВАРИАНТ 1).

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь.

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

Вместе с тем надо учесть, что учащиеся с умственной отсталостью в основном из неполных или социально неблагополучных семей, не имеющие необходимых нравственно-этических знаний и практических навыков. А некоторые дети, лишенные семьи и попечения родителей, вообще не имеют представления о многих семейных, житейских, бытовых проблемах. Все это способствует развитию у детей потребительских черт и иждивенческих наклонностей.

Таким образом, учебный предмет «Основы социальной жизни» имеет своей **целью** практическую подготовку учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Основные задачи, которые призван решать этот учебный предмет, состоят в следующем:

- расширение кругозора учащихся в процессе ознакомления с различными сторонами повседневной жизни;
- формирование и развитие навыков самообслуживания и трудовых навыков, связанных с ведением домашнего хозяйства;
- ознакомление с основами экономики ведения домашнего хозяйства и формирование необходимых умений;
- практическое ознакомление с деятельностью различных учреждений социальной направленности; формирование умений пользоваться услугами учреждений и предприятий социальной направленности;
- усвоение морально-этических норм поведения, выработка навыков общения (в том числе с использованием деловых бумаг);
- развитие навыков здорового образа жизни; положительных качеств и свойств личности.

Данная программа предполагает ведение наблюдений, организацию бесед, моделирование реальных ситуаций, дидактических, сюжетно-ролевых, имитирующих игр, упражнений, проблемных ситуации, решение логических задач, учебных заданий, заданий-соревнований, оценивание действий людей в реальных ситуациях, чтение и обсуждение произведений художественной

литературы, рисование, лепку, аппликации, просмотр и обсуждение кинофильмов, создание и оформление тематических альбомов, стендов, приготовление блюд.

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 учащихся и образцов изделий, анализ и синтез.

В тематическом планировании курса предусматриваются: уроки изучения нового материала, комбинированные, обобщающие уроки, практические работы, экскурсии.

Предмет «Основы социальной жизни» осуществляет межпредметные связи со следующими курсами:

- русский язык (закрепление навыков письма при выполнении письменных работ);
- география (знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий);
- естествознание (знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов и товаров массового потребления);
- трудовое обучение (выполнение практических заданий по уходу за одеждой).

Личностными результатами освоения предмета «Основы социальной жизни» являются:

- знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение на основе их социальной необходимости;
- осознание своей национальности;
- уважение к культуре и традициям народов России и мира, чувства гордости за свою Родину;
- принятие и освоение новой социальной роли, развитие самоуважения;
- определение сильных и слабых сторон своей личности с помощью учителя;
- сформированность внутренней позиции учащегося, принятие и освоение новой социальной роли, развитие самоуважения и способности адекватно оценивать себя и свои достижения, видеть слабые и сильные стороны своей личности;
- умение объяснять свои чувства и ощущения от восприятия объектов, иллюстраций, результатов трудовой деятельности;
- уважительное отношение к чужому мнению.

Предметными результатами освоения предмета «Основы социальной жизни» являются:

- 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;

Учитывая сложный состав учащихся в программе указаны разноуровневые требования к усвоению содержания учебного материала: 1-й – базовый уровень, 2-й-минимально необходимый (сниженный) уровень.

5 КЛАСС ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Предмет «Основы социальной жизни» в 5 классе включает в себя разделы: «Введение», «Личная гигиена», «Одежда», «Обувь», «Жилище», «Уход за жилищем», «Транспорт», «Помощники в доме», «Мебель», «Окна, стекла, зеркала в доме», «Насекомые и грызуны в доме - источники опасных заболеваний», «Животные в городской квартире», «Домашние животные», «Культура поведения». Учитывая сложный состав учащихся в программе указаны разноуровневые требования к усвоению содержания учебного материала: 1-й – базовый уровень, 2-й-минимально необходимый (сниженный) уровень.

Базовый уровень	Минимально необходимый уровень
Амелькин Даниил Ермолаев Максим Касаткин Илья Муравьев Константин Назарова Виолетта Осмоналиева Айжамал Турсунов Андрей Шевченко Владислав	Бушаков Михаил Забирова Юлия Иванова Варвара Суслин Амир

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ТЕМАТИЧЕСКИМ РАЗДЕЛАМ

№п/п	Наименование разделов, тем	Содержание изучаемого материала	Кол-во часов
1	Введение	Знакомство с предметом «Основы социальной жизни», его значение для правильной организации жизни.	1
2	Личная гигиена	Правила личной гигиены. Чистота личных вещей. Уход за полостью рта. Сохранение и укрепление зрения.	3
3	Одежда. Обувь.	Значение одежды, головных уборов и обуви для сохранения здоровья человека. Их виды и назначения. Правила и приемы повседневного ухода за одеждой и обувью.	6
4	Семья	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях.	2
5	Жилище	Виды жилых помещений в городе и селе. Виды жилья: собственное, государственное. Варианты квартир, подсобных помещений.	6
6	Уход за жилищем	Назначение и убранство жилых комнат. Инвентарь для уборки жилища. Правила повседневной уборки и т/б с моющими и	8

		чистящими средствами.	
7	Транспорт	Виды транспортных средств. Назначение транспорта. Правила дорожного движения. Правила поведения в общественном транспорте	4
8	Помощники в доме	Знакомство с бытовой техникой, правила безопасной работы плитой, пылесосом, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта.	7
9	Мебель	Актуализация имеющихся знаний по данному разделу. Правила ухода за мебелью. Техника безопасности с моющими и чистящими средствами.	5
10	Окна, стекла, зеркала в доме	История стекла и зеркала. Правила ухода, техника безопасности. Практические работы по уходу за стеклянными и зеркальными изделиями.	4
11	Насекомые и грызуны в доме - источники опасных заболеваний.	Знакомство с «неприятными соседями» по квартире. Профилактика и средства для избавления. Техника безопасности с ядохимикатами. Медицинская помощь при отравлениях.	4
12	Животные в городской квартире	Знакомство с породами собак, кошек, декоративными птицами. Способы ухода за питомцами, профилактика здоровья людей.	5
13	Домашние животные	Знакомство с домашними животными и птицами в деревне, уход за ними. Их польза для человека. Профилактика отравлений молочными и мясными продуктами.	4
14	Культура поведения	Обращение к старшим и сверстникам при встрече и расставании. Мимика и жесты. Культура поведения за столом	4

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5А КЛАСС
66 часов в год

I триместр
22 часа (2 часа в неделю)

№ урока	Тема	Дата	
		по плану	фактическая
	Введение		
1	Предмет «Основы социальной жизни» и его значение в подготовке к самостоятельной жизни	02.09	
	Личная гигиена		
2	Правила личной гигиены	02.09	

3	Уход за полостью рта	06.09	
4	Сохранение и укрепление зрения	06.09	
	Одежда. Обувь.		
5	Виды одежды, ее назначение	13.09	
6	Виды головных уборов, их назначение	13.09	
7	Повседневный уход за одеждой	20.09	
8	Виды обуви, их назначение	20.09	
9	Уход за обувью и ее хранение	27.09	
10	Игра «Собираем вещи»	27.09	
	Семья		
11	Семья, члены семьи. Уклад семьи в прошлом	04.10	
12	Наши родители. Обязанности в семье	04.10	
	Жилище		
13	Городское и сельское жилище	18.10	
14	Коммунальные удобства. Правила пользования	18.10	
15	Правила пользования лифтом, почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком	25.10	
16	Пожар в доме. Правила пожарной безопасности	25.10	
17	Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках	01.11	
18	Повторение «Мой дом»	01.11	
	Уход за жилищем		
19	Домашний адрес	08.11	
20	Адрес школы	08.11	
21	Наша квартира. Комнаты и их назначение	15.11	
22	Инвентарь и средства для уборки квартиры	15.11	

II триместр - 22 часа (2 часа в неделю)

№ урока	Тема	Дата	
		по плану	фактическая
1	Техника безопасности с моющими и чистящими средствами	29.11	
2	Правила повседневной уборки	29.11	
3	Уход за стенами, полом, потолком	06.12	
4	Практическая работа «Уход за классом»	06.12	
	Транспорт		
5	Виды транспортных средств. Назначение.	13.12	
6	Маршрут в школу	13.12	
7	Правила дорожного движения	20.12	
8	Правила поведения на остановке и в общественном транспорте	20.12	
	Помощники в доме		

9	Помощники в доме их назначение	27.12	
10	Правила безопасности с электроприборами. Пылесос. Правила пользования	27.12	
11	Утюг. ТБ при работе с утюгом	10.01	
12	Холодильник. Правила пользования	10.01	
13	Электрочайник. ТБ при работе с чайником	17.01	
14	Газовая и электрическая плита. Правила безопасности	17.01	
15	Кондиционер, вентилятор. Правила пользования	24.01	
Мебель			
16	Предметы мебели, назначение предметов мебели	24.01	
17	Виды мебели (кухонная, спальная, кабинетная и др.)	31.01	
18	Правила ухода за мебелью. Виды и средства для ухода за мебелью	31.01	
19	Мягкая мебель и уход за ней	07.02	
20	Викторина «Калейдоскоп вопросов»	07.02	
Окна, стекла, зеркала в доме			
21	История стекла и зеркала	14.02	
22	Правила ухода за зеркалами и стеклами	14.02	

III триместр - 22 часа (2 часа в неделю)

№ урока	Тема	Дата	
		по плану	фактическая
1.	Средства для чистки стекла, зеркала. Правила безопасности с ними	28.02	
2.	Практическая работа: мытье стекол	28.02	
Насекомые и грызуны в доме – источники опасных заболеваний			
3.	Мыши и крысы. Борьба с ними.	07.03	
4.	Тараканы, домашние муравьи. Борьба с ними.	07.03	
5.	Клопы, вши, комары, моль. Борьба с ними.	14.03	
6.	Техника безопасности с ядохимикатами.	14.03	
Животные в городской квартире			
7.	Животные в доме. Виды собак. Уход за ними.	21.03	
8.	Виды кошек. Уход за ними.	21.03	
9.	Виды декоративных птиц, уход за ними.	28.03	
10.	Аквариум. Уход за ним.	28.03	
11.	Самостоятельная работа по теме: «Животные в городской квартире»	11.04	
Домашние животные			

12.	Как человек приручил диких животных. Домашние животные и птицы в деревне	11.04	
13.	Образ жизни лошади и коровы, питание, уход	18.04	
14.	Домашние птицы, кормление, уход	18.04	
15	Как предостерчься от отравлений и болезней при приеме молочных, мясных и других продуктов	25.04	
	Культура поведения		
16	Осанка при ходьбе, в положении сидя и стоя	25.04	
17	Обращение к старшим и сверстникам при встрече и расставании. Мимика и жесты	02.05	
18	Правила поведения за столом. Вежливые слова	02.05	
19	Работа на пришкольном участке	16.05	
20	Работа на пришкольном участке	16.05	
21	Работа на пришкольном участке	23.05	
22	Работа на пришкольном участке	23.05	

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ УЧАЩИХСЯ

Учащиеся должны иметь представления:

- о составе семьи;
- о семейных традициях людей;
- о распределении хозяйственно-бытовых обязанностей между членами семьи;
- о функциональном назначении передней, гостиной, спальни, о гигиенических требованиях к сохранности жилища;
- о видах одежды, обуви;
- гигиенических правилах содержания одежды, белья, обуви.

Базовый уровень

Учащиеся должны знать:

- состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;
- места работы родителей;
- домашний адрес, основные названия помещений в жилом доме, в городской квартире;
- назначение коммунальных удобств;
- основные приемы ухода за жилищем;
- основные гигиенические правила, правила хранения одежды, белья, обуви и уход за ней, правила сушки одежды и обуви;
- санитарные требования и правила техники безопасности при работе бытовыми электроприборам;
- правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами;

- различные химические препараты для чистки изделий из стекла;
- особенности бытовых насекомых, грызунов.

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службу помощи при пожаре;
- производить сухую и влажную уборку в квартире;
- ухаживать за комнатными растениями и домашними животными;
- производить мелкий ремонт одежды и белья;
- подбирать моющие средства для стирки;
- владеть навыками ручной стирки мелких вещей;
- ухаживать за кухонной посудой;
- готовить овощные салаты.

Минимально необходимый (сниженный) уровень

Учащиеся должны знать:

- состав своей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких родственников;
- места работы родителей;
- домашний адрес, основные названия помещений в жилом доме, в городской квартире;
- основные приемы ухода за жилищем;
- санитарные требования и правила техники безопасности при работе бытовыми электроприборам;
- правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами;
- о вреде бытовых насекомых и грызунов, о безопасных способах борьбы с ним.

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым ящиком;
- вызывать службу помощи при пожаре;
- производить сухую и влажную уборку в квартире;
- ухаживать за комнатными растениями и домашними животными.

7 КЛАСС

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Домоводство в 7 классе включает в себя разделы: «Повторение», «Завтраки», «Обеды», «Ужин», «Хлеб в доме», «Соль, сахар, пряности, приправы», «Праздник в доме», «Праздничная кулинария», «Ремонт в доме». Учитывая сложный состав учащихся в программе указаны разноуровневые требования к усвоению содержания учебного материала: 1-й – базовый уровень, 2-й – минимально необходимый (сниженный) уровень.

Базовый уровень	Минимально необходимый уровень
Антохина Алиса	Васильев Сергей
Борисова Дарья	Гуща Вероника
Вторцева Валерия	Милюхин Иван

Ковтун Дмитрий Маслаков Юрий Савельев Алексей Смолина Анна Смолина Мария Старостина Венера Фурманова Дарья	Мокляк Надежда Портнов Никита Протасов Матвей Разживайкин Станислав Черненко Анатолий
--	---

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ТЕМАТИЧЕСКИМ РАЗДЕЛАМ

№п/п	Наименование разделов, тем	Содержание изучаемого материала	Кол-во часов
1	Завтраки	Знакомство с ежедневным меню. Расчет продуктовой корзины на завтрак. Посуда и сервировка стола к завтраку. Содержание меню на завтрак: блюда из яиц, каши, бутерброды. Практические занятия.	6
2	Обеды	Расчет продуктовой корзины на обед. Содержание обеденного меню: быстрые обеды, супы, мясные блюда, рыбные блюда, картофельные блюда, салаты, фруктовые напитки. Рецепты приготовления. Практические занятия. Сервирование стола к обеду. Правила приема пищи.	12
3	Ужин	Расчет продуктовой корзины к ужину. Содержание меню на ужин: холодный ужин, горячий ужин, напитки. Сервировка стола к ужину.	6
4	Хлеб в доме	История хлеба. Русский хлеб и его разновидности. Блюда из хлеба на завтрак, обед и ужин.	4
5	Соль, сахар, пряности, приправы	Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	2
6	Праздник в доме	История возникновения праздников. Традиции гостеприимства в России. Дизайн праздничного дома. Этикет гостеприимства.	12
7	Праздничная кулинария	Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Праздничное меню. Рецепты праздничных блюд. Практические занятия. Сервирование праздничного стола.	8
8	Ремонт в доме	Виды ремонта в доме. Подготовка к ремонту: закупка инструментов и материалов. Способы обновления потолков, стен, окон, дверей, пола.	14

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7А класс 64 часа в год

7Б класс 64 часа в год

I триместр

7А класс – 20 часов (2 часа в неделю)

7Б класс -- 20 часов (2 часа в неделю)

№ урока	Тема	7А класс		7Б класс	
		Дата		Дата	
		по плану	факти ческая	по плану	факти ческая
	Повторение				
1	Правила техники безопасности при работе с электронагревательными приборами и газовой плитой	05.09		05.09	
2	Правила техники безопасности на кухне	05.09		05.09	
	Завтраки				
3	Ежедневное меню. Меню на завтрак	12.09		12.09	
4	Рецепты приготовления манной и гречневой каш	12.09		12.09	
5	Блюда из яиц. Способы приготовления яичницы и омлета	19.09		19.09	
6	Посуда для завтрака. Сервирование стола к завтраку	19.09		19.09	
7	Бутерброды. Их виды и правила приготовления	26.09		26.09	
8	Практическое занятие «Приготовление бутербродов»	26.09		26.09	
	Обеды				
9	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов	03.10		03.10	
10	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов	03.10		03.10	
11	Супы. Их виды	17.10		17.10	
12	Рецепты приготовления супов.	17.10		17.10	
13	Мясные блюда. Способы приготовления мясных блюд.	24.10		24.10	
14	Рыбные блюда. Рецепты рыбных блюд.	24.10		24.10	
15	Блюда из картофеля. Рецепты картофельных блюд.	31.10		31.10	
16	Фруктовые напитки. Способы их приготовления.	31.10		31.10	
17	Овощные салаты. Способы их приготовления.	07.11		07.11	
18	Практическая работа «Приготовление салата «Винегрет»	07.11		07.11	
19	Правила приема пищи.	14.11		14.11	
20	Посуда для обеда, сервирование	14.11		14.11	

II триместр –
7А класс - 22 часа (2 часа в неделю)
7Б класс - 22 часа (2 часа в неделю)

№ урока	Тема	7А класс		7Б класс	
		Дата		Дата	
		по плану	факти ческая	по плану	факти ческая
	Ужин				
1	Меню на ужин	28.11		28.11	
2	Горячий и холодный ужин	28.11		28.11	
3	Напитки для ужина. Способы их приготовления	05.12		05.12	
4	Сервирование стола к ужину	05.12		05.12	
5	Самостоятельная работа «Составление меню на день»	12.12		12.12	
6	Викторина «Калейдоскоп вопросов»	12.12		12.12	
	Хлеб в доме				
7	Хлеб – всему голова. Хлеб народов мира	19.12		19.12	
8	Русский хлеб. Его разновидности	19.12		19.12	
9	Способы хранения хлеба	26.12		26.12	
10	Блюда из хлеба на завтрак, обед и ужин	26.12		26.12	
	Пряности и приправы				
11	Соль, сахар. Их польза и вред	09.01		09.01	
12	Виды пряностей и приправ в пище	09.01		09.01	
	Праздник в доме				
13	Праздники в нашей стране	16.01		16.01	
14	Семейные праздники	16.01		16.01	
15	Правила гостеприимства	23.01		23.01	
16	Виды подарков	23.01		23.01	
17	Подготовка квартиры к приему гостей	30.01		30.01	
18	Игровая ситуация «Ты идешь в гости»	30.01		30.01	
19	Этикет за праздничным столом	06.02		06.02	
20	Праздничный дизайн дома	06.02		06.02	
21	Самостоятельная работа по теме "Праздник в доме"	13.02		13.02	
22	Просмотр видеофильма	13.02		13.02	

III триместр
7А класс - 22 часа (2 часа в неделю)
7Б класс - 22 часа (2 часа в неделю)

№ урока	Тема	7А класс		7Б класс	
		Дата		Дата	
		по плану	факти ческая	по плану	факти ческая

1.	Практическая работа «Сервировка стола к чаепитию»	27.02		27.02	
2.	Практическая работа «Сервировка стола к чаепитию»	27.02		27.02	
	Праздничная кулинария				
3.	Покупка продуктов для праздничного стола	06.03		06.03	
4.	Мучные изделия для праздничного стола	06.03		06.03	
5.	Праздничное меню	13.03		13.03	
6.	Рецепты праздничных блюд	13.03		13.03	
7.	Рецепты сдобных изделий	20.03		20.03	
8.	Сервирование праздничного стола	20.03		20.03	
9.	Украшение праздничного стола	27.03		27.03	
10.	Практическое занятие «Приглашаем гостей»	27.03		27.03	
	Ремонт в доме				
11.	Виды ремонта в доме	10.04		10.04	
12.	Подготовка квартиры к ремонту	10.04		10.04	
13.	Косметический ремонт	17.04		17.04	
14.	Расчет денежных средств для ремонта	17.04		17.04	
15.	Правила подбора материала для ремонта	24.04		24.04	
16.	Техника безопасности во время ремонта	24.04		24.04	
17.	Правила окрашивания окон, пола, дверей	15.05		15.05	
18.	Правила наклеивания обоев	15.05		15.05	
19.	Способы обновление потолков	22.05		22.05	
20.	Мелкий технический ремонт	22.05		22.05	
21.	Викторина «Калейдоскоп вопросов»	29.05		29.05	
22.	Самостоятельная работа на тему « Ремонт в доме»	29.05		29.05	

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ УЧАЩИХСЯ

Базовый уровень

учащиеся должны знать:

- основные продукты и их стоимость;
- основные правила этикета гостеприимства;
- порядок приготовления нескольких праздничных блюд (2-3 рецепта);
- виды ремонта, перечень необходимых материалов для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

учащиеся должны уметь:

- составлять меню из доступных продуктов, рассчитать стоимость зав трака, обеда, ужина;
- самостоятельно приготовить завтрак, обед, ужин;
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина;
- формулировать в устной и письменной форме приглашения, слова благодарности;
- составлять и рассчитывать праздничное меню;
- правильно сервировать стол;
- соблюдать правила техники безопасности при работе с красками и растворителями.

Минимально необходимый (сниженный) уровень

учащиеся должны знать:

- основные правила приема гостей и общения с ними;
- уметь составлять меню из доступных продуктов, рассчитать их стоимость;
- знать порядок приготовления нескольких различных блюд;
- правила сервировки и приема пищи;
- основные материалы и инструменты для ремонта;
- правила безопасности при работе с красками и растворителями.

учащиеся должны уметь:

- приготовить бутерброды, чай, кофе;
- готовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;
- приготовить холодный ужин;
- приготовить 2-3 простых блюда для угощения;
- рассчитывать метраж обоев, готовить раствор клея;
- выполнять вспомогательные работы во время ремонта.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

- Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида / В.В. Воронкова-«Владос», 2006.
- Социально-бытовая ориентировка: контрольно-измерительные материалы 5-9 класс / С.П.Дерябина - «Учитель», 2013.
- Социально-бытовая ориентировка: поурочные планы 5-9 класс / С.А.Львова - «Учитель», 2014.
- Уроки СБО: учебное пособие для 5 классов специальных (коррекционных) учебных заведений/ О.Б. Жестовская. – М.: ВЛАДОС, 2014г. – 136с.
- Формула правильного питания: рабочая тетрадь для школьников / М.М.Безруких-«ОЛМА МЕДИА ГРУПП», 2011.