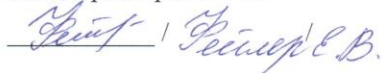


Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Соленоозерная средняя школа № 12

Согласовано:

Зам. директора по УВР



Утверждаю:

Директор МБОУ Соленоозерная СШ №12



Приказ № 237 от 01.09.2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО СОЦИАЛЬНО – БЫТОВОЙ ОРИЕНТИРОВКЕ

6 класс

(адаптированное обучение)

2017-2018 учебный год

Составитель: Никитина М.В.,  
учитель класса по адаптированной программе

Рассмотрена на методическом  
объединении учителей

Протокол № 1 от 28.09.17 г.

с.Соленоозерное  
2017 г.

## ОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Адаптированной образовательной программы МБОУ Соленоозерная СШ №12;
3. Положения о рабочей программе для обучающихся по адаптированной рабочей программе педагога.

Социально-бытовая ориентировка адаптированного класса - комплекта является предметом Федерального компонента учебного плана специального (коррекционного) обучения VIII вида ОУ, на реализацию которого отводится 2 часа в неделю, общее количество в год составляет 68 часа.

Целями и задачами данной программы являются:

- практическая подготовка учащихся к самостоятельной жизни;
- формирование у них знаний и умений, способствующих социальной и психологической адаптации;
- повышение общего уровня развития учащихся;
- помощь учащимся в осознании того, что главная ценность жизни есть здоровье человека, за которое он отвечает сам;
- формирование у учащихся полового самосознания как основы культурного поведения;
- формирование мотивационной сферы гигиенического поведения;
- помощь учащимся в осознанном выборе профессии;
- помощь учащимся в овладении нормами правильного поведения в природной среде.

Методика работы с детьми строится в направлении личностно-ориентированного подхода к учащимся, делается акцент на самостоятельное экспериментирование и поисковую активность самих детей, побуждая их к творческому отношению при выполнении заданий.

Основными формами и методами обучения на уроках социально-бытовой ориентировки являются практические работы, деловые игры, экскурсии, рейды, беседы, опыты, практикумы ролевого общения и др.

Рабочая программа разработана на основе программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 классы: под ред. И.М. Бгажноковой, 5-е изд. испр и допол. Изд: Просвещение- 2013-288 с.

На уроках по теме «Питание», следует обращать внимание учащихся на то, что приготовление ими пищи - искусство, и что от настроения готовящего пищу зависит её вкус, здоровье и настроение человека.

В работе по темам «Личная гигиена», «Здоровье» коррекционные занятия должны быть направлены не только на усвоение учащимися знаний, умений, но и на становление их мотивационной сферы, гигиенического поведения, реализации усвоенных знаний и представлений в реальном поведении. Педагог учитывает, что ребёнок, изучая себя, особенности своего организма, психологически готовится к тому, чтобы осуществлять активную оздоровительную деятельность, формировать своё здоровье. На данных уроках должна прослеживаться взаимосвязь поведения, характера, мировоззрения, образа жизни и здоровья человека.

На уроках необходимо найти правильный тон общения с учащимися, говорить доступным языком, но не избегать научной терминологии, необходимой для изучения конкретной темы, проявлять к личности учащегося искренний интерес, сопереживать и радоваться вместе с ним.

При проведении уроков по социально-бытовой ориентировке главный акцент делается на личностное отношение каждого учащегося к изучаемому материалу. Замечено, что полученные знания, подкреплённые эмоцией (радости, значимости собственного мнения), проходят гораздо глубже и закрепляются надолго.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 6 КЛАСС

(68 ч. в год, по 2 ч. в неделю)

### **Вводное занятие (2 ч.)**

Введение в предмет. (Беседа о содержании и значении предмета «социально-бытовая ориентировка». Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований на занятиях.).

### **Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни (4 часа).**

#### *Тематика*

1. Городской транспорт. Опасные ситуации на транспорте. Маршруты передвижения до школы.
2. Опасные ситуации на дороге. Правила дорожного движения (в части, касающейся пешеходов и велосипедистов). Правила передвижения на велосипеде.

#### Практические работы

Определение пункта назначения. Экскурсия на остановку.

### **Технологии ведения дома (16 часов).**

#### *Тематика*

1. Значение опрятного вида человека. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.
2. Санитарно-гигиенические требования по уходу за одеждой. Правила ТБ при работе с электрооборудованием и стиральными порошками.
3. Правила и приемы стирки изделий из х/б тканей. Глажение фартуков, косынок, носовых платков.
4. Ремонт одежды (пришивание пуговиц, подшивание распоровшегося края изделия).
5. Гигиенические требования к жилому помещению.
6. Повседневная уборка помещений. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой, чистящими средствами при уборке квартиры.
7. Уход за мебелью в зависимости от ее покрытия.
8. Уборка помещения.

#### Практические работы

Глажение х/б изделий. Пришивание пуговиц. Подшивание распоровшегося края изделия. Уборка помещения.

## **Человек и его здоровье (6 часа).**

### ***Тематика***

1. Укрепление здоровья: закаливание организма. Органы чувств, их роль в жизни человека.
2. Правила и приемы ухода за органами зрения. Вредные и полезные привычки, их влияние на состояние здоровья. Влияние наркотиков и токсических веществ на организм человека.
3. Профилактика гепатита и кишечных инфекций. Меры предупреждения глистных заболеваний.

### **Практические работы**

Выполнение утренней зарядки. Уход за глазами. Проверка зрения.

## **Кулинария (18 часов).**

### ***Тематика***

1. Пища как биологическая основа жизни. Режим питания, его значение.
2. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.
3. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
4. Хранение пищевых продуктов и готовой продукции. Способы выбора доброкачественных продуктов.
5. Правила ТБ при работе с газовой плитой, горячей жидкостью, режущими инструментами. Безопасные приемы работы.
6. Правила и приемы ухода за посудой и кухонными приборами с применением химических моющих средств.
7. Кулинарная обработка различных видов продуктов.
8. Виды молочных продуктов, их разнообразие, значение. Составление рецепта готового блюда.
9. История возникновения чая. Заварка чая.

### **Практические работы**

Мытье посуды. Чтение рецепта, подбор продуктов. Составление рецепта приготовленного блюда. Заварка чая.

## **Культура поведения (6 часа).**

### ***Тематика***

1. Правила поведения в общественных местах.
2. Способы ведения разговора.

Практические работы

Экскурсия в кафе.

**Семья (4 часа).**

**Тематика**

1. Инициалы членов семьи. Место работы членов семьи, их должности.
2. Права и обязанности каждого члена семьи.

Практические работы

Запись сведений о родителях и других членах своей семьи.

**Учреждения (6 часа).**

**Тематика**

1. Дошкольные учреждения, школы, лицеи.
2. Дом детского творчества.
3. Виды кружков и секций.

4. Практические работы

Работа с таблицей.

**Торговля (6 часа).**

**Тематика**

1. Магазины промышленных товаров. Порядок приобретения товаров и их оплата.
2. Специализированные магазины.
3. Права покупателя.

Практические работы

Приобретение товара. Экскурсия в магазин промышленных товаров.

### Календарно-тематическое планирование 6 класс (34 часа)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Даты проведения	
			план	факт
	<b>I четверть</b>	<b>16</b>		
1	<b>Вводное занятие</b> Введение в предмет.	2	01.09	
2	Беседа о содержании и значении предмета «социально-бытовая ориентировка».		07.09	
3	<b>Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни</b> Городской транспорт. Опасные ситуации на транспорте.	4	08.09	
4	Маршруты передвижения до школы.		14.09	
5	Опасные ситуации на дороге. Правила дорожного движения (в части, касающейся пешеходов и велосипедистов).		15.09	
6	Правила передвижения на велосипеде.		21.09	
7	<b>Технологии ведения дома</b> Значение опрятного вида человека.	16	22.09	
8	Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.		28.09	
9	Санитарно-гигиенические требования по уходу за одеждой.		29.09	
10	Правила ТБ при работе с электрооборудованием и стиральными порошками.		05.10 06.10	
11	Правила и приемы стирки изделий из х/б тканей.		12.10	
12	Глажение фартуков, косынок, носовых платков.		13.10	
13	Ремонт одежды (пришивание пуговиц, подшивание распоровшегося края изделия).		19.10	
14	Ремонт одежды (пришивание пуговиц, подшивание распоровшегося края изделия).		20.10	
15	Гигиенические требования к жилому помещению.		26.10	

16	Гигиенические требования к жилому помещению.		27.10	
	<b>II четверть</b>	14		
17	Повседневная уборка помещений.			
18	Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой, чистящими средствами при уборке квартиры.			
19	Уход за мебелью в зависимости от ее покрытия.			
20	Уход за мебелью в зависимости от ее покрытия.			
21	Уборка помещения.			
22	Уборка помещения.			
23	<b>Человек и его здоровье.</b> Укрепление здоровья: закаливание организма.	6		
24	Органы чувств, их роль в жизни человека. Правила и приемы ухода за органами зрения.			
25	Вредные и полезные привычки, их влияние на состояние здоровья.			
26	Влияние наркотиков и токсических веществ на организм человека.			
27	Профилактика гепатита и кишечных инфекций.			
28	Меры предупреждения глистных заболеваний.			
29	<b>Кулинария</b> Пища как биологическая основа жизни.	18		
30	Режим питания, его значение.			
	<b>III четверть</b>	11		
31	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.			
32	Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.			
33	Хранение пищевых продуктов и готовой продукции.			



34	Способы выбора доброкачественных продуктов.			
35	Правила ТБ при работе с газовой плитой, горячей жидкостью, режущими инструментами.			
36	Правила ТБ при работе с газовой плитой, горячей жидкостью, режущими инструментами.			
37	Безопасные приемы работы.			
38	Правила и приемы ухода за посудой и кухонными приборами с применением химических моющих средств.			
39	Правила и приемы ухода за посудой и кухонными приборами с применением химических моющих средств.			
40	Кулинарная обработка различных видов продуктов.			
41	Кулинарная обработка различных видов продуктов.			
42	Виды молочных продуктов, их разнообразие, значение.			
43	Виды молочных продуктов, их разнообразие, значение.			
44	Составление рецепта готового блюда.			
45	Составление рецепта готового блюда.			
46	История возникновения чая. Заварка чая.			
47	<b>Культура поведения</b> Правила поведения в общественных местах.			
48	Правила поведения в общественных местах.			
49	Правила поведения в общественных местах.	6		
50	Способы ведения разговора.			

51	Способы ведения разговора.			
52	Способы ведения разговора.			
	<b>IV четверть</b>	16		
53	<b>Семья</b> Инициалы членов семьи.	4		
54	Место работы членов семьи, их должности.			
55	Место работы членов семьи, их должности.			
56	Права и обязанности каждого члена семьи.			
57	<b>Учреждения</b> Дошкольные учреждения, школы, лицеи.	6		
58	Дошкольные учреждения, школы, лицеи.			
59	Дом детского творчества.			
60	Дом детского творчества.			
61	Виды кружков и секций.			
62	Виды кружков и секций.			
63	<b>Торговля</b> Магазины промышленных товаров.	6		
64	Порядок приобретения товаров и их оплата.			
65	Специализированные магазины.			
66	Специализированные магазины.			
67	Права покупателя.			
68	Права покупателя.			

### 6 класс

#### 1 Обучающиеся должны знать:

✓ Способы выбора и хранения доброкачественной продукции, способы приготовления каши, картофеля, макарон, заваривать чай и варить яйца.

✓ Правила закаливания организма, приёмы обтирания рук и ног, о вреде наркотиков и токсических веществ.

✓ Санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы колющими и режущими инструментами, электроприборами, правила стирки изделий из хлопчатобумажной ткани.

✓ Место работы, должность членов семьи, как распределены хозяйственно – бытовые обязанности между членами семьи, свои права и обязанности в семье.

✓ Правила поведения в культурно - досуговых учреждениях, способы ведения разговора со сверстниками и старшими.

✓ Гигиенические требования к жилому помещению, правила и последовательность проведения влажной и сухой уборки, использование в уборке пылесоса, способы ухода за мебелью и полом, в зависимости от покрытия.

✓ Виды междугороднего транспорта, стоимость проезда, порядок приобретения билета.

✓ Виды магазинов промышленных товаров, виды специализированных магазинов, правила поведения в магазине и общения с работниками магазинов.

✓ Перечень предметов, посылаемых посылкой, бандеролью, виды писем, бандеролей, посылок, правила поведения на почте.

✓ Виды детских учреждений и их назначение, адрес дома детского творчества.

## **2. Обучающиеся должны уметь:**

✓ Пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдая технику безопасности, нарезать хлеб, сырые и вареные овощи.

✓ Закаливать свой организм, соблюдать правила личной гигиены, отказаться от соблазна наркотических и токсических веществ.

✓ Пришивать пуговицы, крючки, петли, вешалки.

✓ Зашивать одежду по распоровшемуся шву, подбирать моющие средства для стирки одежды из хлопчатобумажной ткани.

✓ Рассказать о месте работы родителей, занимаемой ими должности, выполнять определенные обязанности в семье.

✓ Культурно вести себя в театре, кино, библиотеке, тактично и вежливо вести себя при разговоре со сверстниками и старшими людьми.

✓ Производить сухую и влажную уборку помещения, чистить с помощью пылесоса, ухаживать за мебелью и полом.

✓ Выбирать наиболее рациональные маршруты при передвижении по городу, ориентироваться в расписании пригородных поездов.

✓ Выбирать нужный товар, выяснять срок годности, оплачивать и соблюдать правила поведения в магазинах города.

✓ Заполнять бланки на отправку бандероли и посылки, составлять опись вложенных вещей.

## Критерии и нормы оценки ЗУН учащихся по СБО

В основу критериев и норм оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5-ти бальной системе для всех установлены общедидактические критерии.

Исходя из поставленных целей и возрастных особенностей учащихся, необходимо учитывать:

- Правильность и осознанность изложения материала, полноту раскрытия понятий, правильность выполнения практических работ;
- Самостоятельность ответа;
- Умение переносить полученные знания на практику;
- Степень сформированности интеллектуальных, общеучебных, специфических умений.

Оценка «5» при выполнении 100% заданий – ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; правильно раскрыто содержание понятий, ответ самостоятельный с опорой на ранее приобретенные знания.

Оценка «4» при выполнении от 60% до 90% заданий - ответ полный, правильный, но нарушена последовательность изложения, не точно сделан вывод, по дополнительным вопросам последовательность восстанавливается.

Оценка «3», если верно выполнено от 40% до 60% заданий – ответ не полный, но правильный, нарушена последовательность изложения материала, по дополнительным вопросам затрудняется ответить, допускает ошибки при использовании учебных пособий при ответе.

Оценка «2» - ответ не правильный, основное содержание не раскрыто, не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя, неумение работать с учебным материалом.

## **Источники информации**

1. Обучение и воспитание детей во вспомогательной школе /Под ред. В. В. Воронковой. – М.: Школа-Пресс, 1994. – С. 182-197.
2. Словарь психолога-практика / Сост. С.Ю. Головин. – Минск, 2000. – С.462.
3. В.В.Воронкова, С.А.Казакова «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида», М., Владос, 2011г.
4. Шпек О. Люди с умственной отсталостью: Обучение и воспитание: Пер с нем. А.П. Голубева; Науч. ред. рус. текста Н.М. Назарова. – М.: Изд. центр «Академия», 2003. – 432 с.
5. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования: Специальность 03170 – Олигофренопедагогика. – Москва, 2005.
6. Т.А.Девяткова «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида», М., Владос, 2005.
7. Слостенин В.А. Формирование личности учителя советской школы в процессе профессиональной подготовки. – М.: Просвещение, 1976. – 159 с.

## **Средства обучения**

1. Технические и электронные средства обучения и контроля знаний учащихся;
2. Раздаточный и дидактический материал.
3. Печатные пособия.
4. Таблицы и раздаточный материал по математике для учащихся начальных классов.
5. Мультимедийные пособия.