Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тюнтерская средняя общеобразовательная школа» Балтасинского муниципального района РТ

Рассмотрено на заседании	«Согласовано»	«Утверждаю»
ШМО	Заместитель директора по	Директор школы
Руководитель ШМО	УР	
Л.М.Накипова	С.И. Габитова	Р.Г. Гарифуллин
Протокол №1		Приказ № _82
«_27» 08. 2024 г.	«27_» 08. 2024 г.	«28_» 09. 2024 г.



СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 13B7C70074B0EBA84CD92D5759A320A6 Владелец: Гарифуллин Расиль Габдуллович Действителен с 05.09.2023 до 05.12.2024

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Основы социальной жизни» для 8А класса (вариант1) учителя Габитовой Сании Ильясовны

Рассмотрено и принято на заседании педагогического совета школы протокол N2 от 26 .08.2024

2024-2025 учебный год



1.П.ЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- осознание себя как гражданина России;
- способность к осмыслению картины мира, ее временнопространственной организации;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

- приготовление несложных видов блюд под руководством педагогического работника;
- представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;
- знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;
 - знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения;
- решение типовых практических задач под руководством педагогического работника посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;
 - представления о различных видах средств связи;
- знание и соблюдение правил поведения в общественных местах
 (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях).



Достаточный уровень:

- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;
- соблюдение правила поведения в доме и общественных местах;
 представления о морально-этических нормах поведения;
- некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды);
- навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого);
- пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение «Основам социальной жизни» В 8a классе носит продолжение изучения теоретических знаний и практических умений. «Основы социальной учебными жизни» тесно связаны с другими предметами, жизнью и направлены на подготовку обучающихся самостоятельной жизни и трудовой деятельности.

Программа обучения в 8а классе осуществляется по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Содержание курса обеспечивает формирование и развитие у обучающихся необходимых им навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире. На четвертом году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, формирования правильных жизненных установок, соблюдения правил здорового образа жизни и бережного отношения к собственному здоровью, применения теоретических знаний на



практике и формирование знаний об основах семейного бюджета. В ходе занятий дети учатся самостоятельно пользоваться услугами учреждений торговли и транспорта. Особое внимание уделяется темам, направленным на формирование безопасного и образа здорового жизни, выполнение ежедневных домашних обязанностей, умение организовывать себя и помогать другим. Большое значение имеют разделы, направленные на получение практических навыков по приготовлению простых и знакомых блюд, соблюдению правил поведения в быту, распределению бюджета для покупок определённых товаров и расчет стоимости продуктов питания, собственной деятельности и социальную организацию адаптацию обществе.

При реализации программы и проведении занятий, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбия, аккуратности, терпении, усидчивости; элементов трудовой культуры; организации труда; экономного и бережного отношения к продуктам, оборудованию; строгого соблюдения правил безопасной работы и гигиены труда; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, внимания, наблюдательности, памяти, воображения.

Программой предусмотрены беседы, ролевые игры, требующие знаний о поведении на улице, в транспорте и учреждениях, практические задания, которые служат для закрепления учебных навыков и знаний, а также совершенствования и формирования новых умений и навыков, используемые обучающимися в повседневной жизни. На уроках предмета «Основы социальной жизни» целесообразно организовывать работу детей в парах или малых группах с учетом уровня подготовленности. Это позволит каждому ученику овладеть навыками сотрудничества, коллективного приготовления пищи, ухода за одеждой, обувью, научиться самостоятельно пользоваться общественным транспортом и различными учреждениями быта.

Реализация курса должна способствовать достижению личностных результатов: пониманию своих реальных возможностей, владению навыками

адаптации к изменяющимся жизненным условиям, развитию коммуникативных навыков и навыков сотрудничества, усвоению моральноэтических норм, принятых в обществе, развитию эстетического и художественного вкуса детей, формированию установки на безопасный здоровый образ жизни, интереса к творчеству.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы, тесты
1	Личная гигиена и здоровье	6	1
2	Охрана здоровья	3	-
3	Жилище	11	1
4	Одежда и обувь	12	-
5	Питание	18	
6	Транспорт	5	
7	Средства связи	6	1
8	Предприятия, организации, учреждения	3	
9	Семья	3	
10	Итоговое занятие	1	
	Итого:	68	3

3. Календарно-тематическое планирование

Календарь-тематик план

№	Тема урока /Дәрес темасы	Үткәрү вакыты /Дата		
		Колич.час	План	Факт
	Личная гигиена и здоровье – 6 часов			
1	Негативное влияние на организм человека вредных веществ: табака, алкоголя, токсических и наркотических веществ	1		
2	Вредные привычки и способы предотвращения их появления	1		
3	Уход за кожей лица.	1		
	Косметические средства (лосьоны, кремы и др.)			
4	Практическая работа: определение своего типа кожи и приобретение практических навыков по уходу за кожей лица	1		
5	Правила и приемы ухода за органами зрения. Способы сохранения зрения. Гигиенические правила письма, чтения, просмотра телепередач	1		
6	Внешний вид молодых людей	1		
	Охрана здоровья- 3 часа			
7	Госпитализация	1		
8	Амбулаторный прием	1		
9	Уход за больным на дому: переодевание, умывание, кормление больного	1		
	Жилище- 11 час.			
10	Электробытовые приборы в ванной комнате	1		

11	Стиральные машины. Правила пользования стиральными машинами	1	
12	Стиральные средства для машин, условные обозначения на упаковках. Техника безопасности	1	
13	Магазины по продаже электробытовой техники	1	
14	Уборка кухни, санузла, уход за ванной, унитазом, раковинами	1	
15	Практическая работа	1	
	«Мытьё кафельных стен, чистка раковин»		
16	Ручная стирка одежды из различных тканей	1	
17	Практическая работа. Ручная стирка одежды из различных тканей	1	
18	Насекомые и грызуны в доме: виды; вред, приносимый грызунами и насекомыми	1	
19	Профилактика появления грызунов и насекомых в доме	1	
20	Уход за жилищем. Создание уюта в доме. Убранство жилых комнат	1	
	Одежда и обувь -12		
21	Правила и приемы глажения блузок и рубашек	1	
22	Практическая работа – глажение блузок и рубашек	1	
23	Выведение пятен в домашних условиях. Виды пятновыводителей	1	
24	Правила выведение мелких пятен в домашних условиях	1	
25	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен	1	
26	Практическая работа. Выведение мелких пятен	1	
27	Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и	1	



Подбор одежды в соответствии с индивидуальными 1		HOOP ATTING DAY PROMODONIA		
29 Химчистка. Услуги химчистки 1 1 30 Правила приема изделий и выдачи изделий. Стоимость услуг в зависимости от вида одежды 31 Экскурсия в химчистку 1 32 Значение опрятного вида человека 1 1 1 33 Значение опрятного вида человека 1 1 34 Составление мешо для холодный и горячий ужин 1 35 Отбор продуктов для холодного ужина 1 36 Экскурсия в магазин 1 37 Рецепты песложных салатов и холодных закусок 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 39 Приготовление несложных салатов и холодных 1 закусок 39 Приготовление несложных салатов и холодных 1 закусок 40 Составление мещо для горячего ужина 1 1 1 1 1 1 1 1 1		необходимыми размерами		
Правила приема изделий и выдачи изделий. Стоимость услуг в зависимости от вида одежды 1 31 3 3 3 3 3 3 3	28		1	
31 Экскурсия в химчистку 1 1 32 Значение опрятного вида человека 1 1 1 33 3 3 3 3 3	29	Химчистка. Услуги химчистки	1	
32 Значение опрятного вида человека 1	30			
Питание — 18 часов 33 Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин 1 34 Составление меню для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина 1 35 Отбор продуктов для холодного ужина 1 36 Экскурсия в магазин 1 37 Рецепты несложных салатов и холодных закусок 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных 1 38 закусок 39 Приготовление несложных салатов и холодных 1 38 закусок 40 Составление меню для горячего ужина 1 41 Отбор продуктов для горячего ужина 1 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	31	Экскурсия в химчистку	1	
33 Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин 1 34 Составление меню для холодного ужина 1 35 Отбор продуктов для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина 1 36 Экскурсия в магазин 1 37 Рецепты несложных салатов и холодных закусок 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 39 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 40 Составление меню для горячего ужина 1 41 Отбор продуктов для горячего ужина 1 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	32	Значение опрятного вида человека	1	
34 Составление меню для холодного ужина 1 35 Отбор продуктов для холодного ужина 1 36 Экскурсия в магазин 1 37 Рецепты несложных салатов и холодных закусок 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 1 39 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 1 40 Составление меню для горячего ужина 1 41 Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина 1 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 1 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1		Питание – 18 часов		
35 Отбор продуктов для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина 1 36 Экскурсия в магазин 1 37 Рецепты несложных салатов и холодных закусок 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 39 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 40 Составление меню для горячего ужина 1 41 Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	33	Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин	1	
расчет продуктов для холодного ужина 36 Экскурсия в магазин 37 Рецепты несложных салатов и холодных закусок 1 38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 39 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 40 Составление меню для горячего ужина 41 Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 44 Изделия из теста. Виды теста 1 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье	34	Составление меню для холодного ужина	1	
37	35			
1 38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок	36	Экскурсия в магазин	1	
38 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 1 39 Приготовление несложных салатов и холодных закусок 1 40 Составление меню для горячего ужина 1 41 Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина 1 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 1 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	37	Рецепты несложных салатов и холодных закусок	1	
3акусок 1 40 Составление меню для горячего ужина 1 41 Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина 1 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 1 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	38		1	
41 Отбор продуктов для горячего ужина. Стоимость и расчет продуктов для горячего ужина 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 1 44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	39	-	1	
расчет продуктов для горячего ужина 42 Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 44 Изделия из теста. Виды теста 1 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	40	Составление меню для горячего ужина	1	
консервированных продуктов 43 Правила первой помощи при отравлении 1	41		1	
44 Изделия из теста. Виды теста 1 45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	42		1	
45 Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье 1	43	Правила первой помощи при отравлении	1	
	44	Изделия из теста. Виды теста	1	
46 Приготовление изделий из теста. Составление и 1	45	Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье	1	
	46	Приготовление изделий из теста. Составление и	1	



	запись рецептов		
47	Практическая работа: приготовление блинов	1	
48	Практическая работа:приготовление блинов	1	
49	Практическая работа:приготовление печенья	1	
50	Практическая работа: приготовление печенья	1	
	Транспорт-5 час	1	
51	Междугородний автотранспорт. Автовокзал, его назначение. Основные автобусные маршруты	1	
52	Расписание, порядок приобретения билетов, стоимость проезда		
53	Экскурсия на автовокзал	1	
54	Водный транспорт. Значение водного транспорта. Пристань. Порт	1	
55	Основные маршруты водного транспорта.	1	
	Порядок приобретения билетов		
	Средства связи- 6 час		
56	Правила оплаты различных видов телефонной связи. Сотовые компании, тарифы	1	
57	Культура разговора по телефону	1	
58	Интернет-связь. Особенности, значение в современной жизни	1	
59	Безопасность в сети. Правила и особенности пользования интернетом	1	
60	Электронная почта	1	
61	Видеосвязь (скайп)	1	
	Предприятия, организации, учреждения – 3 часа		
62	Образовательные организации	1	
63	Экскурсия в образовательную организацию	1	



64	Местные и промышленные и сельскохозяйственные предприятия. Экскурсия на предприятие	1	
	Семья-3 часа		
65	Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху	1	
66	Культура межличностных отношений	1	
67	Культура общения юноши и девушки. Культура поведения влюбленных	1	
	Итоговое занятие -1 час		
68	Итоговое занятие	1	
	итого	68	



Лист согласования к документу № 171 от 20.11.2024 Инициатор согласования: Гарифуллин Р.Г. Директор Согласование инициировано: 20.11.2024 10:28

Лист согласования Тип согласования: последовательно				
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Гарифуллин Р.Г.		□Подписано 20.11.2024 - 10:28	-