# Министерство образования Свердловской области государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы, «Центр «Дар»

-	кдено приказом директора «Центр «Дар» № от «»20_ г.	

Рабочая программа по предмету Основы социальной жизни для обучающихся 8A и 8Б класса (АООП вариант 1)

Составитель: Яковлева Галина Александровна Должность: учитель, 1к.к.

#### Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Основы социальной жизни» составлена на основе:

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями, утвержденной приказом министерства просвещения №1026 от 24.11.22г.
- АООП «Центра «Дар»;

Учебный предмет "Основы социальной жизни" имеет своей целью практическую подготовку обучающихся с 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 обучающихся 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.

Программа создана из расчета 2 часа в неделю и рассчитана на 68 часов в год. На основании протокола ППк №249 от 12.08.2025г. идет дифференциация обучающихся на группы.

	Достаточный уровень	Минимальный уровень	
8a	Федоровских Иван Мусальников Валерий		
	Захваткин Арсений	Чернышева Милана	
	Ушаков Денис		
	Гарипова Анастасия		
	Елпанов Данила		
	Черемных Вероника		
8б	Коробейников Ярослав	Волков Андрей	

Бармин Максим	
Прохоров Николай	
Калашников Роман	
Акимов Вячеслав	
Каун Георгий	

# Планируемые результаты

Предметные планируемы результаты				
Достаточный уровень	Минимальный уровень			
знание способов хранения и переработки продуктов питания;	Представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных			
составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;	видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их			
самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;	значения для здорового образа жизни человека;			
самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного	приготовление несложных видов блюд под руководством педагогического			
назначения;	работника;			
соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта,	представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу			
волосами, кожей рук;	приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при			
соблюдение правила поведения в доме и общественных местах;	приготовлении пищи;			
представления о морально-этических нормах поведения;	знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними;			
некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка	соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;			
белья, мытье посуды);	знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством			
навыки обращения в различные медицинские учреждения (под	взрослого;			
руководством взрослого);	знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения;			
пользование различными средствами связи для решения практических	решение типовых практических задач под руководством педагогического			
житейских задач;	работника посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;			
знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет	знание названий торговых организаций, их видов и назначения;			
расходов и доходов семейного бюджета;	совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;			
составление различных видов деловых бумаг под руководством	первоначальные представления о статьях семейного бюджета;			
педагогического работника с целью обращения в различные	представления о различных видах средств связи;			
организации социального назначения.	знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах,			
	транспорте, музеях, медицинских учреждениях);			

	знание названий организаций социальной направленности и их назначения;
Личностные пла	нируемы результаты
Достаточный уровень	Минимальный уровень
<ul> <li>понимать содержание учебных заданий, выполнять их самостоятельно или с помощью учителя;</li> <li>владеть элементами самоконтроля при выполнении заданий;</li> <li>владеть элементами оценки и самооценки.</li> <li>уметь самостоятельно исправлять ошибки.</li> </ul>	<ul> <li>уметь последовательно отвечать на вопросы по основным темам, выбирать правильный ответ из ряда предложенных вариантов (заданий);</li> <li>уметь слушать учителя, выполнять предложенные виды заданий по образцу;</li> <li>использовать помощь при выполнении учебных задач;</li> <li>усвоить элементы контроля учебной деятельности (помощью памяток, инструкций, опорных схем);</li> <li>адекватно реагировать на оценку учебных действий.</li> </ul>

# Календарно-тематическое планирование

Тема		Дата
	часов	
Повторение.	1	
Вводная контрольная работа: что такое ОСЖ	1	
Экскурсия «Пришкольный участок»	1	
Практическая работа «Садовые работы на пришкольном участке.»	1	
Практическая работа: уборка овощных культур.	1	
Практическая работа: уборка садового инвентаря после сезонной работы.	1	
Правила и периодичность уборки кухни и санузла	1	
Экскурсия: «Бытовая химия при уборке кухни и санузла» (магазин бытовой химии)	1	
Практическая работа: «Мытьё кафельных стен, чистка раковины»	1	
Практическая работа: «Чистка санузла»	1	
Значение косметики для юноши и девушки	1	

Практическая работа: «Упражнения в протирании кожи лица и нанесении маски»	1	
Значение здоровья для жизни и деятельности человека.	1	
Контрольная работа по разделу «Жилище»	1	
Первая помощь при несчастном случае (ожог, обморожение, отравление, солнечный удар)	1	
Практическая работа: «Первая помощь утопающему»	1	
Уход за одеждой из разных тканей	1	
Практическая работа: «Глажение одежды из синтетических и шерстяных тканей»	1	
Экскурсия: «Виды натуральных и синтетических тканей» (магазин тканей)	1	
Предприятия бытового обслуживания: химчистка, прачечная	1	
Санитарное состояние кухни, гигиена приготовления пищи (повторение)	1	
Правила техники безопасности при работе с режущими предметами, электроприборами	1	
Проверочная работа: «Правила работы на кухне»	1	
Значение хлеба в питании человека. Виды теста	1	
Технология приготовления песочного теста	1	
Практическая работа: «Печенье из песочного теста»	1	
Технология приготовления бисквитного теста	1	
Практическая работа: «Шарлотка из бисквитного теста»	1	
Практическая работа: «Приготовление овощного салата»	1	
Контрольная работа: «Виды теста»	1	
Технология приготовления пресного теста	1	
Практическая работа: «Печенье из пресного теста»	1	
Технология приготовления дрожжевого теста	1	
Практическая работа: «Пирог с картофелем»	1	
Заготовка продуктов впрок: варенье, соленье, консервирование, сушка	1	
Практическая работа: «Нарезка зелени и фруктов для сушки»	1	
Технология приготовления варенья из яблок	1	
Практическая работа: «Варенье из яблок»	1	
Технология приготовления варенья из груш	1	
Практическая работа: «Варенье из груш»	1	
Виды телефонной связи.	1	
Правила пользования телефонным справочником.	1	
Культура общения по телефону.	1	
Вызов аварийных служб.	1	

Междугородняя телефонная связь.	1	
Сюжетно-ролевая игра «Телефонная справочная служба».	1	
Междугородний автотранспорт, автовокзал (автобусные маршруты, расписание, приобретение билетов, стоимость)	1	
Практическая работа: «Организация поездки в другой город»	1	
Значение водного транспорта.	1	
Контрольная работа по разделу: транспорт	1	
Экскурсия: «Знакомство с порядком приобретения билета» (автовокзал)	1	
Экскурсия: «Правила и порядок возврата билета»	1	
Департамент, муниципалитет, префектура, полиция, их назначение	1	
Знакомство с отделами полиции, их возможностями	1	
Правила ухода за грудным ребёнком	1	
Практическая работа: «Уход за грудным ребёнком: пеленание, одевание, купание»	1	
Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность.	1	
Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху: выбор места отдыха, определение маршрута, сбор необходимых вещей.	1	
Правила экономии.	1	
Планирование дорогостоящих покупок. Сбережения. Виды вкладов.	1	
Кредиты.	1	
Бюджет семьи. Сбережение	1	
Практическая работа: определение суммы доходов семьи, планирование трат	1	
Годовая контрольная работа:	1	
Практическая работа: «Обработка клумб для высадки цветочной рассады»	1	
Практическая работа: «Высадка цветочной рассады в грунт»	1	
Практическая работа: ««Подготовка почвы к посадке овощных культур»	1	
Практическая работа: «Посадка овощных культур»	1	

Тема, раздел	Содержание	Виды деятельности, формы работы	
		Минимальный уровень	Достаточный уровень

Повторение. (2ч)  1.Повторение.  2.Вводная контрольная работа: что такое ОСЖ	Повторение материла пройденного в 7 классе	Повторяют и обобщают изученный материал за 7 класс. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют по образцу элементарные задания с помощью учителя от начала до конца.	Повторяют и обобщают изученный материал за 7 класс. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.
Жилище. (8ч)  1.Экскурсия «Пришкольный участок»  2.Практическая работа «Садовые работы на пришкольном участке.»  3.Практическая работа: уборка овощных культур.  4.Практическая работа: уборка садового инвентаря после сезонной работы.  5.Правила и периодичность уборки кухни и санузла  6.Экскурсия: «Бытовая химия при уборке кухни и санузла» (магазин бытовой химии)  7.Практическая работа: «Мытьё кафельных стен, чистка раковины»	Виды подсобных помещений. Современные средства для уборки санузла и ванной комнаты. Печатные инструкции к моющим средствам. Классификация моющих средств. Оборудование, назначение, правила и периодичность уборки санузла и ванной комнаты. Мытье кафельных стен, чистка раковины, использование инструкции, соблюдение правил техники безопасности, использование резиновых перчаток. Электробытовые приборы в ванной комнате и кухне. Классификация нагревательных приборов в кухне. Их назначение,	Работают на пришкольном участке. Слушают объяснения учителя, рассматривают современные средства для уборки санузла и ванной комнаты. Изучают печатные инструкции к моющим средствам. С помощью учителя классифицируют моющие средства. По вопросам учителя называют оборудование, назначение, правила и периодичность уборки санузла и ванной комнаты. Записывают рекомендации в тетрадь, составляют таблицу. Учатся мыть кафельные стены, чистить раковины, пользоваться инструкциями, соблюдать правила техники безопасности, пользоваться резиновыми перчатками. По вопросам учителя называют электробытовые приборы в ванной комнате и кухне, рассказывают об их назначении, правилах использования, ухода и ТБ. Работают с карточками, иллюстрациями, таблицами. Просматривают презентации,. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	Работают на пришкольном участке. Слушают объяснения учителя, рассматривают современные средства для уборки санузла и ванной комнаты. Изучают печатные инструкции к моющим средствам. Классифицируют моющие средства. Называют оборудование, назначение, правила и периодичность уборки санузла и ванной комнаты. Записывают рекомендации в тетрадь, составляют таблицу. Учатся мыть кафельные стены, чистить раковины, пользоваться инструкциями, соблюдать правила техники безопасности, пользоваться резиновыми перчатками. Называют электробытовые приборы в ванной комнате и кухне. Классифицируют нагревательные приборы в кухне. Рассказывают об их назначении, правилах использования, ухода и ТБ. Работают с карточками, иллюстрациями, таблицами. Просматривают презентации, отвечают на вопросы, делают выводы. Точно выполняют инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.

8.Практическая работа: «Чистка санузла»	правила использования, уход и ТБ.		
Личная гигиена и здоровье (4ч)	Типы кожи лица. Правила и приёмы ухода за кожей лица. Косметические средства и правила	Слушают объяснения учителя. Определяют тип кожи в ходе практической работы. Узнают правила и приёмы ухода за кожей	Слушают объяснения учителя. Различают типы кожи лица. Определяют тип кожи в ходе практической работы. Узнают правила и приёмы ухода за кожей лица. Записывают рекомендации в тетрадь.
1.Значение косметики для юноши и девушки	пользования ими. Правила и приёмы сохранения чистоты и здоровья тела.	лица. Записывают рекомендации в тетрадь. С помощью учителя называют косметические средства и правила пользования ими. С	Называют косметические средства и правила пользования ими. Учатся выбирать средства косметики в зависимости от цели, состояния кожи, времени года, читать инструкцию и правильно
2.Практическая работа: «Упражнения в протирании кожи лица и нанесении маски»		помощью учителя выбирают средства косметики в зависимости от цели, состояния кожи, времени года, читать инструкцию и правильно	пользоваться. Выполняют практические задания: протирают кожу лица лосьоном, наносят крем. Знают и выполняют правила и приёмы сохранения чистоты и здоровья тела. Понимают инструкции
3.Значение здоровья для жизни и деятельности человека.		пользоваться. Выполняют практические задания: протирают кожу лица лосьоном, наносят крем. Применяют полученные знания,	учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.
4.Контрольная работа по разделу «Жилище»		навыки в самостоятельной жизни.	
Охрана здоровья (2ч)	Оказание первой помощи при ожогах, обморожениях, Тепловых и солнечных ударах. Причины несчастных случаев.	Просматривают видеоматериалы и таблицы оказания первой помощи при ожогах, обморожениях, тепловых и солнечных ударах. Участвуют в беседах по содержанию. С помощью	Просматривают видеоматериалы и таблицы оказания первой помощи при ожогах, обморожениях, тепловых и солнечных ударах. Участвуют в беседах по содержанию, объясняют причины несчастных случаев. Называют степени ожогов, обморожений,
1.Первая помощь при несчастном случае (ожог, обморожение, отравление, солнечный удар)	Степени ожогов, обморожений, признаки отравлений. Выполнение упражнений по оказанию первой помощи.	учителя называют степени ожогов, обморожений, признаки отравлений, составляют таблицу в тетради. Знакомятся с правилами и приёмами оказания первой помощи.	признаки отравлений. Составляют таблицу в тетради. Знакомятся с правилами и приёмами оказания первой помощи. Выполняют упражнения по оказанию первой помощи. Записывают рекомендации в тетрадь. Рассказывают о мерах по

2.Практическая работа: «Первая помощь утопающему»	Меры по предупреждению несчастных случаев в быту.	Записывают рекомендации в тетрадь.	предупреждению несчастных случаем в быту и соблюдают их.
Одежда и обувь (4ч)  1.Уход за одеждой из разных тканей  2.Практическая работа: «Глажение одежды из синтетических и шерстяных тканей»  3.Экскурсия: «Виды натуральных и синтетических тканей» (магазин тканей)  4.Предприятия бытового обслуживания: химчистка, прачечная	Таблица условных обозначений по уходу за одеждой. Условные обозначения на этикетках. Моющие средства длястирки шерстяных и синтетических тканей, этапы стирки. Инструкции на упаковках МС. Стирка изделий из шерстяных и синтетических тканей, соблюдение ТБ. Бытовая техника для стирки белья. Режим стирки, температура при машинной стирке. Устройство и виды утюгов. Правила и приемы заутюживания фасонного белья. Правила ТБ.	Читают условные обозначения на этикетках. С помощью учителя подбирают моющие средства для стирки шерстяных и синтетических тканей, повторяют этапы стирки. Изучают инструкции на упаковках МС. Стирают изделия шерстяных и синтетических тканей, соблюдают ТБ. По вопросам учителя называют бытовую технику для стирки белья. По карточкам повторяют устройство и виды утюгов. Подготавливают рабочее место для глажения. С помощью учителя выполняют практические задания по утюжке блузок, рубашек, платьев. Соблюдают правила ТБ.	Повторяют таблицу условных обозначений по уходу за одеждой. Читают условные обозначения на этикетках. Подбирают моющие средства для стирки шерстяных и синтетических тканей, повторяют этапы стирки. Изучают инструкции на упаковках МС. Стирают изделия шерстяных и синтетических тканей, соблюдают ТБ. Называют бытовую технику для стирки белья. Выбирают режим стирки, температуру при машинной стирке. Повторяют устройство и виды утюгов. Изучают правила и приёмы глажения фасонного белья. Делают зарисовки в тетрадях. Подготавливают рабочее место для глажения. Выполняют практические задания по утюжке блузок, рубашек, платьев. Соблюдают правила ТБ. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.
Питание (20ч)  1.Санитарное состояние кухни, гигиена приготовления пищи (повторение)  2.Правила техники безопасности при работе с	Значение и использование при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Пряности и приправы, ихвиды, правила хранения. Домашние заготовки, их	Узнают о значении и использовании при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Делают записи в тетрадях. Просматривают презентации, слушают объяснения учителя. С помощью учителя различают пряности и приправы, называют их виды, правила хранения.	Узнают о значении и использовании при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Делают записи в тетрадях. Просматривают презентации, слушают объяснения учителя, анализируют, делают выводы. Различают пряности и приправы, называют их виды, правила хранения. Рассказывают о пользе и вреде соли, сахара. Классифицируют домашние заготовки, называют их

режущими предметами,
электроприборами
3.Проверочная работа:
«Правила работы на
кухне»
4.Значение хлеба в
питании человека. Виды
теста
5.Технология
приготовления песочного
теста
6.Практическая работа:
«Печенье из песочного
теста»
7.Технология
приготовления
бисквитного теста
8.Практическая работа:
«Шарлотка из бисквитного
теста»
9.Практическая работа:
«Приготовление овощного
салата»
10.Контрольная работа:
«Виды теста»
11.Технология
приготовления пресного
теста
12.Практическая работа:
«Печенье из пресного
теста»
13.Технология
приготовления
дрожжевого теста
14.Практическая работа:

«Пирог с картофелем»

виды. Способы заготовки, соления. квашения, маринования, варки, сушки, заморозки овощей, фруктов и ягод. Правила ТБ на кухне. Меры предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Первая помощь при отравлении. Виды и сорта муки, названия круп. Правила хранения муки и круп. Вилы теста. Излелия из разных видов теста. Способы приготовления теста, пресное и дрожжевое тесто. Рецепты в кулинарных книгах и интернете.

По вопросам учителя рассказывают о пользе и вреде соли, сахара. Выполняют практические задания по консервированию, моют и убирают посуду. Повторяют правила ТБ на кухне. С помощью учителя рассказывают о мерах предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Учатся оказывать первую помошь при отравлении. По вопросам учителя объясняют правила хранения муки и круп. С помощью учителя классифицируют виды теста, записывают их названия в тетраль. Работают по таблине. Называют изделия из разных видов теста. Узнают способы приготовления теста, различают пресное и дрожжевое тесто. Записывают рецепты в тетрадь. С помощью учителя учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях готовить по рецепту печенье, блины, оладушки и др. Моют и убирают посуду. Учатся подбирать продукты по рецепту, инструменты, посуду. Повторяют и соблюдают санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности.

виды. Составляют таблицу в тетради. Изучают и объясняют способы заготовки, соления, квашения, маринования, варки, сушки, заморозки овощей, фруктов и ягод. Выполняют практические задания по консервированию, моют и убирают посуду. Знают и выполняют правила ТБ на кухне. Рассказывают о мерах предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Учатся оказывать первую помощь при отравлении.

Различают виды и сорта муки, знают названия круп. показывают их. Объясняют правила хранения муки и круп. Классифицируют виды теста, записывают их названия в тетрадь. Работают по таблице. Называют изделия из разных видов теста. Узнают способы приготовления теста, различают пресное и дрожжевое тесто. Записывают рецепты в тетрадь. Учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях готовить по рецепту лапшу, печенье, блины, оладушки и др. Моют и убирают посуду. Умеют подбирать продукты по рецепту, инструменты, посуду. Знают и соблюдают санитарногигиенические требования и правила техники безопасности. Понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.

15.Заготовка продуктов впрок: варенье, соленье, консервирование, сушка 16.Практическая работа: «Нарезка зелени и фруктов для сушки» 17.Технология приготовления варенья из яблок 18.Практическая работа: «Варенье из яблок» 19.Технология приготовления варенья из груш 20.Практическая работа: «Варенье из груш» Средства связи (6ч)  1.Виды телефонной связи.  2.Правила пользования телефонным справочником. 3.Культура разговора по телефону.  4.Вызов аварийных служб.  5.Междугородняя телефонная связь.  6.Сюжетно-ролевая игра «Телефонная справочная служба».	Виды телефонов. Виды телефонной связи. Названия сотовых компаний, тарифы, номера телефонов срочного вызова. Правила пользования телефонами и культура разговора. Влиянии на здоровье человека излучений мобильного телефона. Телефонный справочник. Причины вызова по номеру экстренных служб, ответственность за ложный вызов. Правила оплаты различных видов телефонной связи.	По вопросам учителя перечисляют виды телефонов. Различают виды телефоной связи. Записывают в тетрадях названия сотовых компаний, тарифы, номера телефонов срочного вызова. Рассказывают правила пользования телефонами и культуры разговора. Узнают о влиянии на здоровье человека излучений мобильного телефона. С помощью учителя выполняют практические задания по телефонному справочнику. Учатся кратко объяснять причину вызова по номеру экстренных служб. Узнают правила оплаты различных видов телефонной связи. Пользуются различными средствами связи для решения практических задач. Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.	Перечисляют виды телефонов. Различают виды телефонной связи. Записывают в тетрадях названия сотовых компаний, тарифы, номера телефонов срочного вызова. Рассказывают правила пользования телефонами и культуры разговора. Узнают о влиянии на здоровье человека излучений мобильного телефона. Выполняют практические задания по телефонному справочнику. Учатся кратко объяснять причину вызова по номеру экстренных служб. Узнают правила оплаты различных видов телефонной связи. Слушают и анализируют объяснения учителя. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Пользуются различными средствами связи для решения практических задач. Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.
--	--	--	---

Транспорт (6ч)	Виды транспорта. Виды		
	автотранспорта. Понятие		
	«автовокзал». Службы		
	автовокзала, их назначени		
	Основные автобусные		
1.Междугородний	маршруты. Ориентирован		
автотранспорт, автовокзал	в расписании автобусов,		
(автобусные маршруты,	приобретении билетов в		
расписание, приобретение	кассах. Обращение к		
билетов, стоимость)	работникам вокзала за		
2.Практическая работа:	справочной информацией		
глрактическая раоота. «Организация поездки в	Правила безопасности при		
другой город»	поездке на автобусе,		
1 / 1	маршрутном такси.		
	Виды водного транспорта		
	Понятия «пристань»,		
3.Значение водного	«порт», «причал». Назван		
транспорта.	крупных портов нашей		
	страны, службы и		
	маршруты. Правила		
	безопасной поездки на		
4.Контрольная работа по	речном и морском видах		
разделу: транспорт	транспорта. Меры		
	предосторожности по		
	• •		
	предотвращению		
5. Экскурсия: «Знакомство	чрезвычайных ситуаций.		
с порядком приобретения	Обращение с просьбами,		
билета» (автовокзал)	вопросами к работникам		
	транспорта.		

По вопросам учителя повторяют виды транспорта. Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, отвечают на вопросы по содержанию. Работают с иллюстрациями, раздаточным материалом. С помощью учителя различают службы автовокзала. объясняют их назначение Знакомятся с основными автобусными маршрутами. Учатся обращаться к работникам вокзала за справочной информацией. Изучают правила безопасности при поездке на автобусе, маршрутном такси, записывают их в тетрадь. По вопросам учителя классифицируют виды водного транспорта. Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию. Работают с иллюстрациями, раздаточным материалом. Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам транспорта, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми.

Повторяют виды транспорта. Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, делают выволы и отвечают на вопросы по содержанию. Работают с иллюстрациями, раздаточным материалом. Называют виды автотранспорта. Формулируют понятие «автовокзал». Различают службы автовокзала, объясняют их назначение. Знакомятся с основными автобусными маршрутами. Выполняют упражнения по ориентированию в расписании автобусов, приобретении билетов в кассах. Учатся обращаться к работникам вокзала за справочной информацией. Изучают правила безопасности при поездке на автобусе, маршрутном такси, записывают их в тетрадь. Классифицируют виды водного транспорта. Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, делают выводы и отвечают на вопросы по содержанию. Работают с иллюстрациями, раздаточным материалом. Формулируют понятия «пристань», «порт», «причал», объясняют назначение. Называют и записывают названия крупных портов нашей страны, службы и маршруты. Изучают правила безопасной поездки на речном и морском видах транспорта. Знают меры предосторожности по предотвращению чрезвычайных ситуаций и выполняют их. Соблюдают усвоенные правила в повседневной жизни. Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам транспорта, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми.

6.Экскурсия: «Правила и порядок возврата билета»  Предприятия, организации, учреждения (2ч)  1.Департамент, муниципалитет, префектура, полиция, их назначение  2.Знакомство с отделами полиции, их возможностями	Исполнительные органы государственной власти города, их назначение и структуру. Отделы муниципалитета. Назначение полиции. Обращение с вопросами и просьбами к работникам	Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, анализируют, отвечают на вопросы. Узнают и записывают в тетрадях исполнительные органы государственной власти города, их назначение и структуру. С помощью учителя объясняют назначение полиции. Учатся обращаться с вопросами и просьбами к работникам муниципальных учреждений на практических занятиях.	Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, анализируют, делают выводы, отвечают на вопросы. Узнают и записывают в тетрадях исполнительные органы государственной власти города, их назначение и структуру. Различают отделы муниципалитета, называют их. Объясняют назначение полиции. Учатся обращаться с вопросами и просьбами к работникам муниципальных учреждений на практических занятиях. Усваивают морально-этические нормы поведения и навыки общения с людьми в разных жизненных ситуациях.
Семья (10ч)  1.Правила ухода за грудным ребёнком  2.Практическая работа: «Уход за грудным ребёнком: пеленание, одевание, купание»  3.Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность.  4.Бюджет отдыха. Подготовка к летнему	Виды досуга, активные и пассивные виды досуга. Понятие «хобби». Правила ухода за грудным ребёнком. Предметы и оборудование для грудного ребёнка. Правила и периодичность кормления, купания, пеленания. Санитарногигиенические требования к содержанию детской посуды, постели, одежды, игрушек. Роль семьи в жизни человека и общества.	Слушают объяснения учителя, анализируют, отвечают на вопросы. По вопросам учителя повторяют виды досуга, называют активные и пассивные виды досуга. Рассказывают о видах досуга в своих семьях. Работают с карточками, иллюстрациями. Узнают о правилах ухода за грудным ребёнком, записывают в тетрадь. С помощью учителя объясняют назначения предметов и оборудования для грудного ребёнка. Повторяют правила и периодичность кормления, купания, пеленания. Учатся кормить,	Слушают объяснения учителя, анализируют, отвечают на вопросы. Повторяют виды досуга, называют активные и пассивные виды досуга. Формулируют понятие «хобби». Рассказывают о видах досуга в своих семьях. Анализируют житейские ситуации. Работают с карточками, иллюстрациями. Узнают о правилах ухода за грудным ребёнком, записывают в тетрадь. Объясняют назначения предметов и оборудования для грудного ребёнка. Повторяют правила и периодичность кормления, купания, пеленания. Учатся кормить, купать, пеленать, одевать куклу на практических занятиях. Рассказывают санитарногигиенические требования к содержанию детской посуды, постели, одежды, игрушек. Самостоятельно

		T	
отдыху: выбор места		купать, пеленать, одевать куклу на	выполняют задания, помогают товарищам.
отдыха, определение		практических занятиях. Рассказывают	Понимают роль семьи в жизни человека и общества.
маршрута, сбор		санитарно-гигиенические требования	Оказывают помощь родителям в семье. Учатся
необходимых вещей.		к содержанию детской посуды,	общаться и взаимодействовать с людьми.
5.Правила экономии.		постели, одежды, игрушек. Учатся	
		общаться и взаимодействовать с	
6.Планирование		людьми.	
дорогостоящих покупок.			
Сбережения. Виды			
вкладов.			
7.Кредиты.			
1			
8.Бюджет семьи.			
Сбережение			
9.Практическая работа:			
определение суммы			
доходов семьи,			
планирование трат			
10.Годовая контрольная			
работа:	D- 5	D-5	D-5
Жилище (4ч)	Работа на пришкольном	Работают на пришкольном участке.	Работают на пришкольном участке. Учатся помогать
1.Практическая работа:	участке.	Учатся помогать взрослым и	взрослым и товарищам
«Обработка клумб для		товарищам	
высадки цветочной			
рассады»			
2.Практическая работа:			
«Высадка цветочной			
рассады в грунт»			
3.Практическая работа:			
««Подготовка почвы к			
посадке овощных культур»			
4.Практическая работа:			
«Посадка овощных			
культур»			

### График экскурсий

Экскурсия «Пришкольный участок»	
Экскурсия: «Бытовая химия при уборке кухни и санузла» (магазин бытовой химии)	
Экскурсия: «Виды натуральных и синтетических тканей» (магазин тканей)	
Экскурсия: «Знакомство с порядком приобретения билета» (автовокзал)	
Экскурсия: «Правила и порядок возврата билета»	

### График контрольных работ

				1
Вводная контрольная работа: что такое ОСЖ				Сентябрь
Контрольная работа по разделу «Жилище»				
Контрольная работа: «Виды теста»				Декабрь
Контрольная работа по разделу: транспорт				Март
Годовая контрольная работа: я самостоятельный				Май

## Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

#### При устном опросе:

- **-Оценка** «5» ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, может с помощью учителя или самостоятельно сформулировать ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки.
- **-Оценка** «**4**» ставится в том случае, если ответ удовлетворяет названным выше требованиям, но обучающийся: допускает неточности, оговорки и может их исправить самостоятельно, или при небольшой помощи учителя. Если обучающийся в ходе ответа замечает и самостоятельно исправляет допущенные ошибки, то ему может быть поставлена отметка «**5**».
- **-Оценка** «**3**» ставится в том случае, если обучающийся правильно понимает сущность рассматриваемых понятий, но при ответе: обнаруживает отдельные пробелы в усвоении существенных вопросов, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; испытывает затруднения в определении основных понятий, определений, правил; отвечает неполно на вопросы учителя, недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение, нуждается в постоянной помощи учителя; не может применить знания в новой ситуации и связать с раннее изученным материалом.

## При выполнении письменных самостоятельных и контрольных работ:

- **-Оценка** «5» ставится, если обучающийся: выполнил работу самостоятельно или с незначительной помощью учителя в полном объеме или выполнил работу в объёме, который соответствует учёту психофизических особенностей обучающегося; допустил 1-3 недочета или 1-2 ошибку, с учётом специфических ошибок для данной группы обучающихся.
- Оценка «4» ставится, если обучающийся: правильно выполнил большую часть работы (свыше 50 %); допустил 2-3 ошибки.
- Оценка «3» ставится, если обучающийся: выполнил работу самостоятельно или с незначительной помощью учителя правильно (30%-50%); выполнил ½ всей работы правильно с использованием необходимой наглядности.

## Вводная контрольная работа по предмету ОСЖ 8 класс

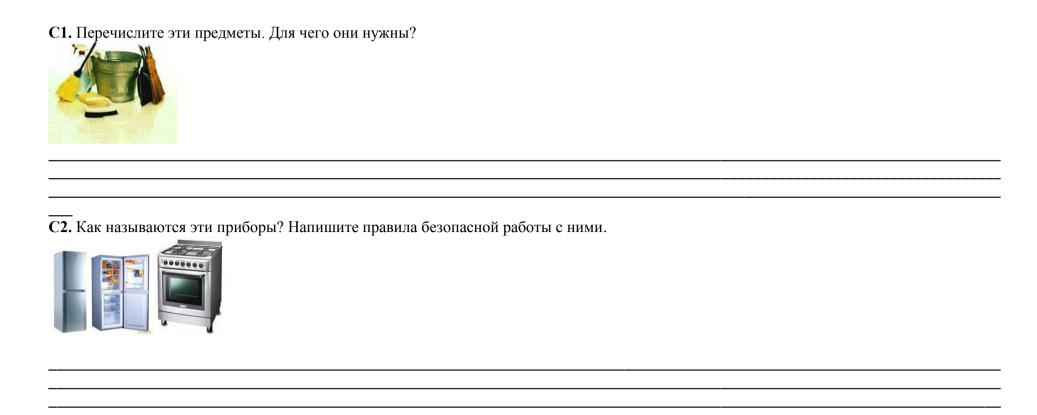
Фам	иилия,	имя,	кла	сс			Поштро	_		ъродите	1, 00	3211 0			
1 ()	тронони	пропу	ICTLI 13	0.07117011	HODO (n	) 11 2771	рожиоро (	ж) произу	ождения, п	roomani n	и пом	2 00 01	opon 5	vacou i D	W·
1 .01	сахар	моло		мясо	яйцо	творо			яблоко	крупа	лядом <b>с</b>		овом о	уквы г	или лу.
	1				,	1				13					
	2 Cmarr		·****	<b>9</b> 11 070											
Tape		звые п	риоор	ры – это		IIIv	мовка								
_	рюля					коН									
Вили	-						фетки								
Лож	ка						шлаг								
	3. Како	го вид	ца тест	га не бы	вает, по	ставь і	галочку								
	пирожковое бисквитное сухар			cyxapë	вое (	блинное	слоёное	дрожжев	жевое						
	4 I/a														
				ты можн			в бу	почной в м	олочном						
	Бтастр	OHOM					в оу.	no mon b w	0310 IIIOM						
	5. Что т	гакое м	меню	? (подче	ркни):										
- пер						грак, с	бед, ужи	н;							
- пер	ечень кі	ниг, кс	торы	е нужно	прочит	ать за	вечер;								
- пер	ечень за	даний	по ма	атемати	ke.										
									,						
	6. Определи последовательность нанесения дезодоранта на тело( вычеркни не правильное утверждение)														

-нанести дезодорант	
-нанести дезодорант на немытое тело	
-вымыть тело	
-насухо вытереть	
-дезодорант уничтожает запах немытого тела	
7. Допиши правила ТБ	
а) Нож передают ручкой	
б) При нарезке нужно пользоваться	
в) Ножи нельзя мытьводой.	
Г) Ножи хранят в недоступном для детей	
Контрольная работа за 1 четверть по предмету ОСЖ 8 класс	
Фамилия, имя. класс	
А1. Для чего нужны окна?	
а) для красоты;	
в) чтобы наблюдать за галками;	
б) для света;	
А2. Как называется машина для удаления пыли	
а) швейная;	
б) пылесос;	
в) игрушечная;	
А3. Отметь основные способы ухода за коврами:	
а) влажный веник;	
б) стирка в стиральной машине;	
в) чистка на снегу;	
г) пылесос.	

	w) of the term densets,
	б) для красоты;
	в) чтобы удалить микробы;
	г) мама поругала.
	А5. Что нужно делать раньше. Отметь цифрами порядок действий:
	- подметать пол;
	- стирать пыль
	А6. Отметь предметы, которые понадобятся для мытья полов:
	а) ведро;
	б) тряпка;
	в) веник;
	г) стиральный порошок;
	д) жидкость для мытья пола
	. Что такое косметический ремонт квартиры? (Слова для справок : Обновление— покраска, побелка, поклейка обоев или монтаж итки, внешнего вида квартиры ламината.
B2.	. Закончите предложение . В квартире должно быть
ВЗ.	Запишите название зоны или комнаты, которые должны быть в квартире для отдыха всей семьи.

А4. Для чего делают санитарную уборку жилища?

а) от нечего делать;



# Контрольная работа за 2 четверть по предмету ОСЖ 8 класс

- 1) По каким признакам определяют готовность выпекания сдобных изделий?
- А) по цвету корки: от светло- до темно-коричневого
- Б) по пробе: вынутая деревянная палочка влажная, на ней имеются кусочки теста
- В) непропеченность
- Г) изделие тяжёлое

2) Какое кондитерское изделие выпекают к	Пасхе?
А) торт	
Б) кулич	
В) пирог с яблоками	
Г) профитроли	
3) Что является разрыхлителем дрожжевого	о теста?
А) яйцо	
Б) сода	
В) масло или маргарин	
Г) дрожжи	
4) Как называется кулинарное изделие русс сковороду, имеющее круглую форму?	кой кухни, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую
А) кулич	
Б) лаваш	
В) пицца	
Г) блины	
5) Перед замешиванием теста муку:	
а) сушат;	
б) проверяют на наличие вредителей;	
в) просеивают;	
г) перебирают;	
д) обжаривают.	
6) Вставьте пропущенное слово.	
	са, приготовленная из муки, жидкости, сдобы.
7) Установите соответствие, проведя стрелк	
Дрожжевое тесто	Печенье, пирожное
Сдобное тесто	Вареники

Пресное	гестс

# Пирожки с капустой

8) Разрыхлителями теста для му A) дрожжи в) пищевая сода Б) масло г) сахар	чных изделий являются:	
9) Основной продукт при пригот A) гречка в) уксус Б) мука г) макароны	говлении мучных кондитерских изделий:	
<ul><li>10) Что из этого является русски А. Кулебяка.</li><li>В. Забияка.</li><li>Б. Каляка.</li><li>Г. Маляка.</li></ul>	им кушаньем?	
11) Чем, согласно русской посло А. Икрой (красной). В. Рыбой (красной). Б. Пирогами. Г. Борщом.	вице, красна изба?	
12) Какое из этих мучных издели А. Чебурек. В. Галушка. Б. Расстегай. Г. Беляш.	ий не имеет начинки?	
<b>13) Ответьте на вопросы:</b> Из как имеют пирожки?	ого теста можно приготовить пирожки?  Какие начинки используют для приготовления пирох	Какую форму

Какой способ тепловой с	бработки используют для приготовления пирожков?
Контрольная работа за 3 четверть п Фамилия, имя, класс	-
<b>Фамилия, имя, класс 1. Междугородний автотранспорт</b> – это	
v 1 1	
- пассажирский транспорт, который перевозит людей из одного населенного	пункта в другой.
- пассажирский транспорт, который перевозит людей по городу	
<b>2. Маршрут</b> – это	
- билет для проезда в транспорте	
-путь следования автобуса от начальной остановки до конечной.	
3. Перечислите, основные транспортные средства для перевозки пассаж	иров
4. Выберите, что относится к автотранспорту	
-автобус;	
-самолет;	
-лодка.	
5. Перечислите, виды оплаты проезда в транспорте	
6. Выберите, правильное поведение в пассажирском автотранспорте:	
-жди транспорт на посадочной площадке;	
-не мешай входу и выходу пассажиров;	
-толкайся, когда войдешь в салон транспорта;	

- -купи билет;
- займи любое место в автобусе;
- -займи место в автобусе в соответствии с номером места в билете;
- -слушай громко музыку;
- совершай проезд без билета.

## 7. Выбери, что относится к водному транспорту

- -троллейбус;
- -трамвай;
- -катер.

## 8.Где можно приобрести билет на автобус?

- -в магазине;
- -в кассе автовокзала;
- -в справочной службе.

## 9. Как назвать одним словом этот вид транспорта?



- воздушный;
- наземный;
- водный.

#### 10. Водный транспорт – это транспорт, который передвигается ...

- по воздуху;
- по земле;
- -на воде и под водой.

#### 11. Выбери, что относится к водному транспорту

- -троллейбус;
- -трамвай;
- -катер.

#### 12.Водный пассажирский транспорт предназначен для...

- перевозки пассажиров;
- перевозки грузов;
- используется для особых случаев.

#### 13. Водный грузовой транспорт предназначен для...

- перевозки пассажиров;
- перевозки грузов;
- используется для особых случаев.

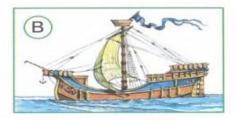
## 14. Водный специальный транспорт предназначен для...

- перевозки пассажиров;
- перевозки грузов;
- используется для особых случаев.

## 15. Отметь наиболее древний водный транспорт.







16. Место, куда приплывают корабли называется ....



- площадка;
- порт;
- остановка.

17. Специальное оборудование место у берегов для швартовки (подход и крепление) судна и лодок



- площадка;
- стоянка;
- причал.

# Годовая контрольная работа по предмету ОСЖ 8 класс

Имя, фамилия, класс
1. Проставьте последовательность этапов приготовления макаронных изделий
- промыть изделие - варить до готовности
- засыпать изделие в воду - налить воду в кастрюлю
- довести воду до кипения - посолить воду
2. Варить овощи для винегрета и салатов следует:
- очищенными - нарезанными крупными кусками
- неочищенными - нарезанными мелкими кусками
3. Запишите ряд молочных продуктов, изготовленных из молока:
<u></u>
¯
4. Запишите основные этапы уборки жилого помещения:
5. Расставьте номера операций при стирке белья:
- стирка - полоскание
- сортировка - утюжка
- замачивание – сушка
6. Напишите названия услуг, предоставляемых почтовым отделением:
¯¯
7. В каком отделе вы будете покупать соль в продуктовом магазине?
- кондитерский - молочный
- бакалейный - фрукты, овоши

8. При пищевом отравлении надо:
- очистить желудок, выпив 2 литра воды и вызвав рвоту, после чего выпить активированный уголь
- выпить 2-3 стакана молока и лечь отдыхать
- вызвать скорую
9. Назовите прибор для быстрого смешивания продуктов, взбивания и приготовления коктейлей:
- это
10. Назовите ручной механизм для смешивания и взбивания продуктов:
- 9TO
11. Назовите приспособление для измельчения морковки:
- ЭTO
12 Hananyura wayaa wanyunanya waaran zaya ya naaya zayaya za naaya zag nanay ya anayaya
12. Назовите, какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей: - BO
- CP
-CO
13. Признаками недоброкачественной рыбы являются:
- жабры красного цвета - глаза полные и светлые
- жабры белого цвета - отделение мяса от костей
- неприятный запах
14. Перечислите правила поведения в общественном транспорте:

# ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

# СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 162597629024552560771860534290451572951297962795

Владелец Шляпникова Надежда Ивановна

Действителен С 02.10.2024 по 02.10.2025