

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
школы-интерната № 37  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

АННОТАЦИЯ  
к рабочей программе  
по предмету  
«Основы социальной жизни»  
для 7 класса  
(1 вариант)

Санкт – Петербург

В условиях рыночной экономики, жесткой конкуренции на рынке труда, при повсеместном использовании новых технологических средств, в том числе и компьютеризации, социальная адаптация обучающихся с нарушением интеллекта становится более сложной, но вместе с тем и более значимой.

Курс основы социальной жизни (ОСЖ) направлен на практическую подготовку учащихся с нарушением интеллекта к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, навыков, способствующих социальной адаптации в условиях современного общества, на повышение уровня их общего развития. Данные занятия должны формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки ориентировки в окружающем: самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса учеников и т. д.

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

Задачи:

- формирование у воспитанников знаний и умений, способствующих социальной адаптации;
- освоение теоретической информации, а также приобретение бытовых навыков;
- систематизировать, формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки общественно полезного труда и самообслуживания;
- формирование умений пользования услугами различных предприятий и учреждений (торговли, службы быта, связи, культуры, медицинской помощи);
- формирование умений организовать свой досуг.
- повышение уровня познавательной активности и расширение объема имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;
- коррекция коммуникативной функции речи как непереносимое условие социальной адаптации детей с нарушением интеллекта;
- расширение кругозора.
- воспитание волевых качеств;
- воспитание эмоционально положительного отношения к окружающим;
- воспитание бережного отношения к оборудованию, инструментам, материалам.
- воспитание позитивных качеств личности

Количество часов в соответствии с недельным учебным планом.

**Планируемые результаты минимальный и достаточный уровни  
усвоения предметных результатов по предмету «Основы социальной жизни»  
на конец обучения в 7 классе**

<b>Минимальный уровень освоения</b>	<b>Достаточный уровень освоения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• иметь представление о ссадинах, порезах, ранах, ушибах, ожогах, обморожении, отравлении;</li> <li>• знать правила обработки раны;</li> <li>• знание названий некоторых предприятий бытового обслуживания и их назначения(почта);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• иметь представление о ссадинах, порезах, ранах, ушибах, ожогах, обморожении, отравлении;</li> <li>• иметь представление о скорой и неотложной помощи;</li> <li>• иметь представление о амбулаторной и стационарной помощи.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• иметь представление о правилах ухода за кухней, ванной, туалетной и жилой комнатами;</li> <li>• иметь представления о вкусной и здоровой пищи;</li> <li>• иметь представления о продуктах питания, относящихся к отдельным группам (молоко, масло) понимание их значения для здоровья человека;</li> <li>• иметь представления о продовольственных магазинах и правилах приобретения товаров.</li> <li>• иметь представления о стирке в стиральной машине;</li> <li>• иметь представления о правилах пользования моющими средствами;</li> <li>• иметь представления о функциях железнодорожного транспорта и служб вокзала;</li> <li>• соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, социально-досуговых учреждениях).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• иметь представление о составе домашней аптечки ( перевязочные средства, дезинфицирующие средства, термометр, горчичники);</li> <li>• знать правила обработки раны;</li> <li>• знать правила оказания первой медицинской помощи при сильных ушибах (покой и компресс), при растяжениях и вывихах (покой и фиксация конечностей с помощью повязки или временной шины),ожогах, обморожениях, отравлениях.</li> <li>• уметь пользоваться термометром;</li> <li>• уметь обрабатывать раны;</li> <li>• знание названий некоторых предприятий бытового обслуживания и их назначения(почта);</li> <li>• иметь некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка кухни, ванной, туалетной и жилой комнатами, стирка белья в стиральной машине, правила пользования моющими средствами, мытье деревянной посуды и т. п.);</li> <li>• иметь знание о растительных, животных и трансжирах;</li> <li>• иметь знание о способе хранения и переработки продуктов питания: молоко, масло);</li> <li>• иметь знания о приготовлении несложных знакомых блюд на обед;</li> <li>• иметь знания о продовольственных магазинах, рынках, базарах и правилах приобретения товаров;</li> <li>• иметь знания о сервировке стола к обеду</li> <li>• иметь знания о функциях железнодорожного транспорта и служб вокзала;</li> <li>• иметь представления о видах пассажирских вагонов, стоимости и приобретении билетов;</li> <li>• иметь представления о летнем отдыхе;</li> <li>• Знать правила безопасного поведения в летний период.</li> </ul>
--	--

## **Система оценки достижения планируемых результатов**

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения, обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), входных, текущих, промежуточных и итоговых тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов

### **Устные ответы**

- **Отметка «5»** - ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; правильно раскрыто содержание понятий, ответ самостоятельный с опорой на ранее приобретенные знания.
- **Отметка «4»** - ответ полный, правильный, но нарушена последовательность изложения, не точно сделан вывод, по дополнительным вопросам последовательность восстанавливается.
- **Отметка «3»** - ответ не полный, но правильный, нарушена последовательность изложения материала, по дополнительным вопросам затрудняется ответить, допускает ошибки при использовании учебных пособий при ответе.
- **Отметка «2»** - не ставится

### **Организация труда**

- **Отметка «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, добросовестное отношение к труду, к инструментам и материалам - бережное, экономное.
- **Отметка «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.
- **Отметка «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.
- **Отметка «2»** не ставится ученику
- **Приемы труда**
- **Отметка «5»** ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, по технологии, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
- **Отметка «4»** ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, по технологии, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
- **Отметка «3»** ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, не соблюдалась технология, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
- **Отметка «2»** не ставится ученику

## Содержание учебного предмета

### **Забота о себе**

*Уроки первой помощи.* Понятия: ссадины, порезы, раны, ушибы, ожог, обморожение, отравление и первая помощь при данных травмах.

*Без врача не обойтись.* Виды медицинской помощи. Домашняя аптечка.

### **Техника на службе человека.**

*Всегда на связи.* Сеть Интернет. Понятия: аккаунт, логин, пароль, электронная почта, мессенджеры, чат. Способы общения в сети Интернет. Безопасность в сети.

*Предприятия бытового обслуживания.* Почта. Почтовые услуги – посылка, бандероль, денежный перевод (наличный или безналичный).

*Транспорт.* Назначение железнодорожного транспорта, виды поездов и вагонов. Железнодорожный вокзал, функции служб железнодорожного вокзала, способы приобретения билетов на поезд и электричку. Правила поведения на железнодорожных путях.

### **Домоводство**

*Стирка белья:* электроприбор - стиральная машина. Правила стирки в стиральной машине. Стиральные средства для машинной и ручной стирки. Техника безопасности при использовании стиральных средств.

*Бытовая химия.* Разнообразие моющих средств. Техника безопасности при использовании моющих средств.

*Мебель в жилых помещениях.* Виды мебели и посуды на кухне. Правила мытья посуды и уход за деревянным инвентарём. Кухонные текстильные изделия.

*Убранство нежилых помещений:* ванная и туалетная комната. Правила уборки, виды инвентаря и техника безопасности при использовании средств.

*Убранство жилых комнат:* сезонная и генеральная уборки. Уход за комнатными растениями.

### **О вкусной и здоровой пищи**

*Здоровое питание:* простые правила здорового питания.

*Жиры.* Растительные, животные и трансжиры.

*Молоко.* Состав молока, сроки годности и условия хранения молока. Виды молока (цельное, топленое, сухое, сгущённое, стерилизованное).

*Масло.* Виды масел. Способы производства, назначение и способы использования масел.

*Торговля.* Виды магазинов и их отделов. Документ о качестве и безопасности продуктов. Виды товаров продовольственных (развесной, фасованный). Элементы упаковки. Разновидность мест торговли: рынок, базар, ярмарка. Правила покупки продуктов.

*Обед.* Полноценный обед - салат, суп, второе блюдо, напитки. Разнообразие блюд, отбор необходимых продуктов для их приготовления. Приготовление некоторых блюд для обеда. Сервировка стола к обеду и правила поведения за столом.

### **Дела семейные**

*Отдых.* Активный и пассивный отдых, его организация. Планирование семейного летнего отдыха. Правила безопасного отдыха летом.

### **Повторение пройденного за год**