

## Аннотация к рабочей программе «Основы социальной жизни»

5 класс, по АООП УО, вариант 1

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее АООП УО (вариант 1)). АООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Основы социальной жизни» относится к предметной области «Человек и общество» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

АООП УО (вариант 1) определяет цель и задачи учебного предмета «Основы социальной жизни».

Цель обучения – практическая подготовка обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Задачи обучения:

- овладение обучающимися некоторыми знаниями и жизненными компетенциями, необходимыми для успешной социализации в современном обществе;
- развитие и совершенствование навыков ведения домашнего хозяйства;
- воспитание положительного отношения к домашнему труду;
- развитие умений, связанных с решением бытовых экономических задач;
- формирование социально-нормативного поведения в семье и обществе;

- формирование умений, необходимых для выбора профессии и дальнейшего трудоустройства;

- коррекция недостатков познавательной и эмоционально-волевой сфер;

- развитие коммуникативной функции речи.

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 5 классе определяет следующие задачи:

- формирование знаний о представлениях о разных группах продуктов питания; отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;

- формирование знаний о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

- формирование умений соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

- формирование знаний отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;

- формирование знаний о способах хранения и переработки продуктов питания;

- формирование умения составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

- формирование умений соблюдать правила личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;

- формирование умений соблюдать правила поведения в доме и общественных местах.

