МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Комитет образования науки и молодежной политики Волгоградской области Отдел образования Фроловского муниципального района МОУ "Образцовская СШ"

РАССМОТРЕНО		СОГЛАСОВАНО			УТВЕРЖДЕНО		
		заместитель директора по УВР			Директор		
			Игна	това Ю.Г.		Котельн	икова Л.В.
		Протокол	·		Приказ		
от « » 20)24г.	от «	»	2024 г.	от «	»	2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Основы социальной жизни» 7 класс специальная (коррекционная) программа VIII вида

Составитель: Комиссарова И.В.

п. Образцы 2024 год

Паспорт программы

	паспорт программы					
Тип программы	Адаптированная основная общеобразовательная программа для					
	обучающихся с легкой умственной отсталостью					
	(интеллектуальными нарушениями) вариант 1, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных					
	возможностей и обеспечивающая коррекцию нарушений развития					
	и социальную адаптацию.					
Статус программы	Рабочая программа разработана в соответствии:					
	 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 					
	• ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Минобрнауки России от 19.12.2014№ 1599 (в редакции от 08.11.2022 № 955);					
	• ФАОП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный Минпросвещением России № 1026 от 24.11.2022г;					
	• АООП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1 на 2023-2024 учебный год;					
	• Учебный план ОГКОУШИ № 18 на 2023-2024 учебный год;					
	 Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 N 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2022 N 70799); Санитарно-эпидемиологические требования к образовательным организациям, утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 (СП 2.4.3648-20); Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания, утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 (СанПиН 1.2.3685-21). 					
Назначение	Программа адресована обучающимся с легкой умственной					
программы	отсталостью (интеллектуальными нарушениями)					
Категория	Обучающиеся 7 класса					
обучающихся						
Сроки освоения	Срок освоения программы 1 учебный год (сентябрь 2023 – май					
программы	2024 года).					
Объём учебного	Рабочая программа по предметам учебного плана рассчитана на					
времени	68часов, 2 часа в неделю (34 учебных недели)					
Форма обучения	Очная					
Режим уроков	Фронтальный, индивидуальный, групповой, подгрупповой					
Форма контроля	Текущий контроль, самостоятельная работа, практическая работа					
- F	итоговая контрольно-диагностическая работа, проект.					
	r r r r r r r r r r r r r r r r r r r					

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО (вариант 1)), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (https://clck.ru/33NMkR).

ФАООП 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 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часа в год.

ФАООП 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:

- 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 7 классе определяет следующие задачи:

- формирование знаний о представлении разных групп 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 о ремонте одежды (пришивание пуговиц, зашивание шва, наложение заплат и т.д.);
- формирование знаний о способах хранения и переработки продуктов питания;
- формирование умения составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- формирование умения самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- формирование умения самостоятельно совершать покупки товаров ежедневного назначения;

- формирование знаний об особенностях соблюдения личной гигиены подростка;
- формирование умений соблюдение техники безопасности при работе
 с чистящими и моющими средствами и электробытовыми приборами;
- формирование умений соблюдать правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;
- формирование умений использовать навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);
- формирование умений самостоятельно пользоваться услугами
 бытовых учреждений (прачечная, почта и т.д.).

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение «Основам социальной жизни» в 7 классе носит продолжение изучения теоретических знаний и практических умений. «Основы социальной жизни» тесно связаны с другими учебными предметами, жизнью и направлены на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и трудовой деятельности.

Программа обучения в 7 классе осуществляется по принципу увеличения объема сведений. Содержание усложнения И курса обеспечивает формирование и развитие у обучающихся необходимых им навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире. На третьем году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, формирования правильных жизненных установок, применения теоретических знаний на практике и формирование отношений в семье. В ходе занятий правильных дети самостоятельно пользоваться услугами учреждений торговли И транспорта. Особое внимание уделяется темам, направленным формирование безопасного и здорового образа жизни, выполнение ежедневных домашних обязанностей, умение организовывать себя и помогать другим. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование культуры поведения в семьи, организацию собственной деятельности и социальную адаптацию в 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 в повседневной жизни обучающимися. 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 пользоваться самостоятельно общественным транспортом и различными учреждениями быта.

Реализация курса должна способствовать достижению личностных возможностей, пониманию своих реальных владению навыками адаптации к изменяющимся жизненным условиям, развитию коммуникативных навыков И навыков сотрудничества, усвоению морально-этических 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	1

3	Жилище	12	1
4	Одежда и обувь	10	
5	Питание	17	1
6	Транспорт	4	1
7	Средства связи	4	
8	Предприятия, организации, учреждения	4	
9	Семья	7	
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	68	6

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- овладение трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- формирование адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности,
 взаимопомощи.

Предметные:

Минимальный уровень:

- представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- 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 названий торговых организаций, их видов и назначения;

- совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;
- знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);

Достаточный уровень:

- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
 - самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;
- соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта,
 волосами, кожей рук;
- 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).

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

No	Tayra ymayra	Кол-во	Программное	Дифференциация в	идов деятельности
740	Тема урока	часов	содержание	Минимальный уровень	Достаточный уровень
			Личная г	тигиена и здоровье – 6 часов	
1	Особенности	1	Особенности личной	Слушают информацию от учителя о	Слушают информацию от учителя о
	соблюдения личной		гигиены в жизни	взрослении и его влияние на организм	взрослении и его влияние на организм
	гигиены		подростка. Понятия	человека. Совместно с учителем и с	человека. Самостоятельно дают
	подростком		«подросток», «личная	опорой на учебник дают определение	определение понятию «подросток»,
			гигиена». Роль личной	понятию «подросток», «личная гигиена».	«личная гигиена» Работают с
			гигиены для сохранения	Работают с учебником: читают	учебником: читают информационный
			и укрепления здоровья	информационный текст, отвечают на	текст, отвечают на вопросы.
				вопросы с опорой на текст и	Записывают в тетрадь основные
				изображения. Записывают в тетрадь	понятия. Делятся личным опытом о
				основные понятия. С использованием	соблюдении ежедневной гигиены,
				карточек, делятся личным опытом о	рассказывают о проблемах, с которыми
				соблюдении ежедневной гигиены,	сталкиваются в подростковом возрасте
				рассказывают о проблемах, с которыми	по уходу за собой. С опорой на
				сталкиваются в подростковом возрасте	учебник, самостоятельно составляют
				по уходу за собой. С помощью карточек	таблицу «Гигиена –это»: записывают в
				и текста составляют таблицу «Гигиена –	таблицу основные критерии заботы о
				это»: записывают в таблицу основные	личной гигиене (гигиена кожи, полости
				критерии заботы о личной гигиене	рта, питания, одежды, жилища,
				(гигиена кожи, полости рта, питания,	закаливание, отказ от вредных
				одежды, жилища, закаливание, отказ от	привычек)
				вредных привычек)	
2	Правила и приемы	1	Особенности	Читают текст в учебнике об особенностях	Читают текст в учебнике об
	соблюдения личной		ежедневного ухода в	соблюдения личной гигиены в	особенностях соблюдения личной
	гигиены		подростковом возрасте.	подростковом возрасте. С помощью	гигиены в подростковом возрасте. С
	подростками		Правила и приемы	презентации, знакомятся с информацией	помощью презентации, знакомятся с
			соблюдения личной	о правилах и приемах по уходу за кожей	информацией о правилах и приемах по
			гигиены. Гигиена кожи и	лица и тела, за полостью рта. Записывают	уходу за кожей лица и тела, за

			уход за ней. Гигиена	в тетрадь и приклеивают картинки об	полостью рта. Записывают в тетрадь
			зубов и правила по уходу	основных правилах ухода. Слушают	основные правила ухода. Слушают
			за зубами. Влияние	информацию от учителя о косметических	информацию от учителя о
			правильного и активного	средствах по уходу за телом: средства по	косметических средствах по уходу за
			образа жизни на	уходу за кожей, полостью рта,	телом: средства по уходу за кожей,
			здоровье подростка	дезодоранты/антиперспиранты и т.д.	полостью рта,
				Совместно с учителем принимают	дезодоранты/антиперспиранты и т.д.
				участие в обсуждении влияния	Принимают участие в обсуждении
				правильного образа жизни на здоровье	влияния правильного образа жизни на
				подростка. Закрепляют знания и изучают	здоровье подростка. Закрепляют знания
				памятку о правилах и приемах	и изучают памятку о правилах и
				соблюдения личной гигиены для	приемах соблюдения личной гигиены
				мальчиков/девочек	для мальчиков/девочек
3	Гигиенические	1	Гигиенические	Знакомятся с информацией в учебнике о	Знакомятся с информацией в учебнике
	требования к		требования к	гигиенических требованиях к	о гигиенических требованиях к
	использованию		использованию личного	использованию личного белья. Отвечают	использованию личного белья.
	личного белья		белья: нижнее белье,	на вопросы из учебника с опорой на	Самостоятельно отвечают на вопросы
			носки, колготки.	текст. С опорой на презентацию,	из учебника. С опорой на презентацию,
			Правила соблюдения	записывают в тетрадь правила	записывают в тетрадь правила
			смены одежды,	соблюдения смены одежды. Слушают	соблюдения смены одежды. Слушают
			нательного и	информацию от учителя об особенностях	информацию от учителя об
			постельного белья.	ухода за личным бельем, о роли чистоты	особенностях ухода за личным бельем,
			Особенности ухода за	одежды для личной гигиены. С опорой на	о роли чистоты одежды для личной
			бельем	учебник и записи в тетради, называют	гигиены. Рассказывают правила
				основные правила использования	использования личного белья.
				личного белья. Выполняют задания на	Выполняют задания на
				карточках/интерактивной доске по	карточках/интерактивной доске по
				пройденной теме	пройденной теме

4	Vyou an nouncestry	1	Провино и приоми углано	Читают информацию в учебнике об уходе	Humaram Humanyanina n Managunia as
4	Уход за волосами.	1	Правила и приемы ухода	± ± • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Читают информацию в учебнике об
	Средства для ухода		за волосами. Средства	за волосами: правилах и приемах ухода.	уходе за волосами: правилах и приемах
	за волосами		для ухода за волосами:	С помощью презентации, знакомятся со	ухода. С помощью презентации,
			шампуни,	средствами для ухода за волосами и	знакомятся со средствами для ухода за
			кондиционеры,	средствами индивидуальной гигиены:	волосами и средствами индивидуальной
			ополаскиватели. Правила	шампуни, кондиционеры, маски,	гигиены: шампуни, кондиционеры,
			мытья волос,	расчески. Приклеивают в тетрадь	маски, расчески. Записывают в тетрадь
			расчесывания и	картинки основных средств по уходу за	информацию об основных средствах по
			опрятного вида	волосами, записывают краткую	уходу за волосами: название, краткую
				характеристику, назначение.	характеристику, назначение.
				Просматривают видео о правилах мытья	Просматривают видео о правилах
				волос. Совместно с учителем выделяют	мытья волос. Самостоятельно выделяют
				основные правила опрятного вида волос	основные правила опрятного вида волос
				у девочек и юношей. Приклеивают	у девочек и юношей. Приклеивают
				правила в тетрадь. Повторяют правила с	правила в тетрадь. Рассказывают
				опорой на записи в тетради. Совместно с	выученные правила. Самостоятельно
				обучающимися второй группы (в парах)	выполняют практическое задание и
				выполняют практическое задание:	помогают обучающимся второй
				расчесывание волос, создание простых	группы: расчесывание волос, создание
				аккуратных причесок для эстетического	простых аккуратных причесок для
				вида	эстетического вида
5	Виды шампуней в	1	Типы волос и кожи	Читают информацию в учебнике о типах	Читают информацию в учебнике о
	зависимости от		головы: жирные, сухие,	кожи головы и волос: чем отличаются,	типах кожи головы и волос: чем
	типов волос		нормальные.	особенности ухода, средства по уходу.	отличаются, особенности ухода,
			Особенности ухода за	Записывают основную информацию в	средства по уходу. Записывают
			кожей головы и волос	тетрадь, заполняют таблицу с опорой на	основную информацию в тетрадь,
			разного типа.	текст в учебнике и раздаточные	самостоятельно заполняют таблицу с
			Практическая работа -	картинки. Просматривают	опорой на учебник. Просматривают
			подбор мыла, шампуня	презентацию/видеоролик о влиянии	презентацию/видеоролик о влиянии
			для мытья кожи и волос	питания на здоровье волос. Совместно с	питания на здоровье волос.
			с учетом их состояния.	учителем, с помощью предложенных	Самостоятельно составляют памятку
			Памятка «Правильный	картинок и текста составляют памятку	по уходу за волосами. Приклеивают

	1			T	
			уход за волосами»	по уходу за волосами. Приклеивают	памятку в тетрадь. С помощью
				памятку в тетрадь. С помощью	демонстрации учителем специальных
				демонстрации учителем специальных	средств по уходу за волосами,
				средств по уходу за волосами, знакомятся	знакомятся со средствами по уходу за
				со средствами по уходу за волосами и	волосами и видами шампуней.
				видами шампуней. Совместно с учителем	Самостоятельно выполняют
				выполняют практическое задание:	практическое задание: подбирают
				подбирают шампунь для кожи и волос с	шампунь для кожи и волос с учетом их
				учетом их состояния	состояния
6	Средства для	1	Заболевания кожи	Просматривают презентацию о	Просматривают презентацию о
	борьбы с перхотью		головы. Лечение перхоти	заболеваниях кожи головы, знакомятся с	заболеваниях кожи головы, знакомятся
	и выпадением		и выпадения. Средства	понятиями «перхоть». Обсуждают	с понятиями «перхоть». Обсуждают
	волос		борьбы с перхотью и	материал с учителем, отвечают на	материал с учителем, самостоятельно
			выпадением волос.	вопросы учителя с раздаточный	отвечают на вопросы учителя.
			Тестирование по итогам	материал. Знакомятся с информацией в	Знакомятся с информацией в учебнике
			изучаемого раздела для	учебнике о лечении перхоти и выпадении	о лечении перхоти и выпадении волос.
			систематизации	волос. Знакомятся с наглядными	Знакомятся с наглядными примерами
			полученных знаний	примерами средств по борьбе с перхотью	средств по борьбе с перхотью и
				и выпадению волос. Записывают в	выпадению волос, классифицируют их,
				тетрадь основную информацию.	дают краткую характеристику
				Выполняют тест	назначения. Записывают в тетрадь
					основную информацию. Выполняют
					тест
			Охр	рана здоровья – 3 часа	
7	Виды врачебной	1	Виды медицинской	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
	помощи на дому		помощи и врачебной	медицинских учреждениях и их	медицинских учреждениях и их
			помощи на дому.	работников. Совместно с учителем и с	работников. Рассказывают о видах
			Воспитание бережного	опорой на записи в тетради повторяют	доврачебной помощи. Читают
			отношения к	виды доврачебной помощи. Читают	информацию о видах врачебной
			собственному здоровью	информацию о видах врачебной помощи	помощи на дому и в медицинских
				на дому и в медицинских учреждениях.	учреждениях. Отвечают на вопросы по
				Отвечают на вопросы по	карточкам/проигрывают игру с

				карточкам/проигрывают игру с	использованием карточек с разными
				использованием карточек с разными	специалистами медицинских
				специалистами медицинских учреждений	учреждений (педиатр, окулист,
				(педиатр, окулист, дерматолог, хирург,	дерматолог, хирург, стоматолог и т.д.).
				стоматолог и т.д.). Выполняют задание в	Выполняют задание в таблице:
				таблице: симптомы – врач-специалист	симптомы – врач-специалист
8	Вызов врача на	1	Способы и алгоритм	Знакомятся с медицинскими показаниями	Знакомятся с медицинскими
	дом. Медицинские		вызова врача на дом.	для вызова врача на дом: симптомы,	показаниями для вызова врача на дом:
	показания для		Медицинские показания	состояние организма, травмы и т.п.	симптомы, состояние организма,
	вызова врача на		для вызова врача на дом	Слушают учителя и просматривают	травмы и т.п. Слушают учителя и
	ДОМ		_	демонстрацию алгоритма вызова врача на	просматривают демонстрацию
				дом. Записывают в тетрадь алгоритм	алгоритма вызова врача на дом.
				действий. Выполняют практическое	Записывают в тетрадь алгоритм
				задание «Вызов врача на дом»:	действий. Самостоятельно выполняют
				действуют согласно алгоритму под	практическое задание «Вызов врача на
				руководством учителя	дом»
9	Вызов «скорой»	1	Понятие «скорая	Знакомятся с понятием «скорая помощь»,	Знакомятся с понятием «скорая
	или неотложной		помощь». Медицинские	узнают подробнее о работе скорой	помощь», узнают подробнее о работе
	помощи		показания для вызова	неотложной помощи и её специалистах.	скорой неотложной помощи и её
			скорой помощи.	Слушают информацию от учителя о	специалистах. Слушают информацию
			Алгоритм вызова скорой	медицинских показаниях для вызова	от учителя о медицинских показаниях
			помощи. Практическое	скорой помощи. Записывают основную	для вызова скорой помощи.
			упражнение – «Вызов	информацию в тетрадь. Просматривают	Записывают основную информацию в
			скорой помощи».	презентацию с алгоритмом вызова	тетрадь. Просматривают презентацию с
			Тестирование по итогам	скорой помощи. Записывают в тетрадь	алгоритмом вызова скорой помощи.
			изучаемого раздела для	этапы действий и основную информацию	Записывают в тетрадь этапы действий и
			систематизации	о данных пациента при вызове скорой	основную информацию о данных
			полученных знаний	помощи. Совместно с учителем и	пациента при вызове скорой помощи.
				обучающимися второй группы	Самостоятельно в парах разыгрывают
				принимают участие в ролевой игре	диалог вызова скорой помощи.
				«Вызов скорой помощи».	Принимают участие в ролевой игре
				Выполняют тест	«Вызов скорой помощи». Выполняют

					тест				
	Жилище – 12 часов								
10	Санузел и ванная комната. Оборудование ванной комнаты и санузла, его назначение	1	Санузел и ванная комната в жилой квартире/доме. Знакомство с оборудованием ванной комнаты и санузла, его назначение	Просматривают презентацию о части жилища — санузел и ванная комната. Знакомятся с видами оборудования ванной комнаты и санузла, его назначением. Выполняют работу на карточках/цифровой образовательной платформе — называют предметы и оборудование ванной комнаты и санузла и подбирают описание назначения предмета к раздаточному тексту. Приклеивают картинки с изображением предметов и описанием в тетрадь	Просматривают презентацию о части жилища — санузел и ванная комната. Знакомятся с видами оборудования ванной комнаты и санузла, его назначением. Выполняют работу на карточках/цифровой образовательной платформе — классифицируют предметы в ванной комнаты и описываю их назначение. Записывают основную информацию об оборудовании санузла и ванной комнаты в тетрадь				
11	Правила безопасного поведения в ванной комнате	1	Знакомство с правилами безопасного поведения в ванной комнате, с правилами техники безопасности пользования стиральной машины, феном в ванной комнате. Формирование разумного пользования водой	Читают текст о правилах безопасного поведения в ванной комнате, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. Просматривают презентацию о правилах техники безопасности пользования электроприборами в ванной комнате. Записывают основные правила в тетрадь. Повторяют правила за учителем с опорой на текст в тетради. Просматривают познавательный видеоролик «Сохраняем воду». Принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика, отвечают на вопросы учителя	Читают текст о правилах безопасного поведения в ванной комнате, отвечают на вопросы учителя. Просматривают презентацию о правилах техники безопасности пользования электроприборами в ванной комнате. Записывают основные правила в тетрадь. Рассказывают правила с опорой на текст в тетради. Просматривают познавательный видеоролик «Сохраняем воду». Принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика, отвечают на вопросы учителя				

			T		Ι ~
12	Правила техники	1	Знакомство с видами	Слушают учителя и знакомятся с видами	Слушают учителя и знакомятся с
	безопасности		моющих и чистящих	моющих и чистящих средств, с помощью	видами моющих и чистящих средств, с
	использования		средств по уборке жилых	демонстрации средств. Учатся	помощью демонстрации средств.
	чистящих и		помещений. Изучение	пользоваться печатными инструкциями к	Учатся пользоваться печатными
	моющих средств		правил техники	моющим средствам. С помощью карточек	инструкциями к моющим средствам.
			безопасности	и наглядных предметов, называют	Самостоятельно выбирают средства,
			использования чистящих	моющие средства для уборки кухни,	опираясь на инструкции на этикетке
			и моющих средств	санузла: порошки, пасты, гели, жидкости;	для уборки санузла, кухни; для мытья
				называют для чего они предназначены.	стекол и других покрытий. Записывают
				Записывают рекомендации по выбору	рекомендации по выбору моющих
				моющих средств в тетрадь. Читают	средств в тетрадь. Читают правила
				правила техники безопасности	техники безопасности использования
				использования чистящих и моющих	чистящих и моющих средств.
				средств. Записывают правила в тетрадь,	Записывают правила в тетрадь,
				повторяют за учителем и с опорой на	рассказывают правила с опорой на
				текст	текст
13	Уборка санузла и	1	Правила и алгоритм	Читают о правилах уборки санузла и	Читают о правилах уборки санузла и
	ванной комнаты		уборки санузла и ванной	ванной комнаты. Отвечают на вопросы	ванной комнаты. Отвечают на вопросы
			комнаты. Подбор	учителя с опорой на текст. Записывают	учителя. Записывают алгоритм уборки
			моющих и чистящих	алгоритм уборки в тетрадь. Выполняют	в тетрадь. Самостоятельно выполняют
			средств для уборки, с	задание: подбор моющих средств для	задание: подбор моющих средств для
			помощью инструкций на	уборки. Совместно с учителем	уборки. Самостоятельно разбирают
			этикетке	выполняют разбор инструкции на	инструкции на этикетках моющих
				этикетке	средств
14	Ручная стирка	1	Правила и способы	Читают текст в учебнике о видах ручной	Читают текст в учебнике о видах
	белья: замачивание,		ручной стирки.	стирки. Знакомятся с правилами ручной	ручной стирки. Знакомятся с правилами
	кипячение,		Алгоритм действий при	стирки, видами специальных моющих	ручной стирки, видами специальных
	полоскание		ручной стирке белья.	средств для ручной стирки. Учатся	моющих средств для ручной стирки.
			Обозначение «ручная	правильно расшифровывать знаки на	Самостоятельно расшифровывают
			стирка» на бирках	бирках изделий одежды. Записывают в	знаки на бирках изделий одежды.
			одежды	тетрадь алгоритм действий при ручной	Записывают в тетрадь алгоритм
				стирке	действий при ручной стирке

15	Стиральные средства для ручной стирки. Техника безопасности при использовании моющих средств Ручная стирка белья. Практическая работа	1	Виды стиральных средств для ручной стирки. Правила техники безопасности при использовании моющих средств Выполнение практической работы: ручная стирка белья. Повторение техники безопасности	Просматривают презентацию о видах стиральных средств для ручной стирки. Знакомятся с демонстрацией стиральных средств, учатся читать инструкцию на вкладыше, определять, для какого белья подходит данное моющее средство. Слушают информацию от учителя о технике безопасности при использовании моющих средств. Записывают правила в тетрадь. Совместно с учителем выполняют задание: подбирают стиральное средство для разных видов одежды Повторяют правила техники безопасности использования моющих средств. Совместно с учителем выполняют практическую работу – ручная стирка белья	Просматривают презентацию о видах стиральных средств для ручной стирки. Знакомятся с демонстрацией стиральных средств, читать инструкцию на вкладыше, самостоятельно определяют, для какого белья подходит данное моющее средство. Слушают информацию от учителя о технике безопасности при использовании моющих средств. Записывают правила в тетрадь. Самостоятельно выполняют задание: подбирают стиральное средство для разных видов одежды Рассказывают правила техники безопасности использования моющих средств. Самостоятельно выполняют практическую работу — ручная стирка белья
			использования моющих	py man empha consi	
17	Правила техники безопасности использования бытовых электроприборов по уборке жилого помещения	1	средств Электробытовые приборы по уборке жилых помещений. Знакомство с техникой безопасности при использовании бытовых электроприборов по уборке помещения. Выполнение практической работы — чистка ковра с помощью	Просматривают презентацию о видах электробытовых приборов предназначенных для уборки жилых помещений. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе: выбирают из множества электробытовых приборов — приборы для уборки, называют их. Читают правила техники безопасности использования бытовых электроприборов при уборке помещений. Записывают правила в	Просматривают презентацию о видах электробытовых приборов предназначенных для уборки жилых помещений. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе: выбирают из множества электробытовых приборов — приборы для уборки, называют их, дают краткую характеристику. Читают правила техники безопасности использования бытовых электроприборов при уборке

			пылесоса	тетрадь. Под руководством учителя	помещений. Записывают правила в
				выполняют практическую работу:	тетрадь. Самостоятельно выполняют
				пылесосят ковер	практическую работу: пылесосят ковер
18	Уход за	1	Знакомство с видами	Читают текст в ученике о различных	Читают текст в ученике о различных
	различными		напольных покрытий:	видах напольных покрытий и	видах напольных покрытий и
	видами напольных		деревянные полы,	особенностях ухода за ними. Выполняют	особенностях ухода за ними.
	покрытий		линолеум, ковер и т.д.	задания в учебнике с опорой на текст. С	Выполняют задания в учебнике.
			Правила ухода за	опорой на раздаточный материал,	Самостоятельно выполняют задание на
			различными видами	выполняют задание на	карточках/цифровой образовательной
			напольных покрытий	карточках/цифровой образовательной	платформе на различие напольных
				платформе на различие напольных	поверхностей. Заполняют таблицу в
				поверхностей. С опорой на текст и	тетради: «Правила ухода за различными
				раздаточный материал, заполняют	напольными покрытиями»
				таблицу в тетради: «Правила ухода за	
				различными напольными покрытиями»	
19	Ежедневная уборка	1	Повторение правил	Читают текст в учебнике о значимости	Читают текст в учебнике о значимости
			техники безопасности	ежедневной уборки для гигиены жилища	ежедневной уборки для гигиены
			использования чистящих	и её связи со здоровьем человека.	жилища и её связи со здоровьем
			и моющих средств.	Знакомятся с правилами ежедневной	человека. Знакомятся с правилами
			Правила ежедневной	уборки. Записывают правила в тетрадь.	ежедневной уборки. Записывают
			уборки. Значение уборки	Повторяют правила техники	правила в тетрадь. Рассказывают
			для гигиены жилища и	безопасности использования чистящих и	правила техники безопасности
			здоровья человека	моющих средств. Делятся личным	использования чистящих и моющих
				опытом ежедневной уборки жилища	средств. Делятся личным опытом
					ежедневной уборки жилища
20	Практическая	1	Практическая работа.	Закрепляют полученные знания на	Закрепляют полученные знания на
	работа по уборке		Помощь техническому	практике – выполняют практическую	практике – выполняют практическую
	школьных		персоналу и учителям в	работу. Под руководством учителя	работу. Самостоятельно выполняют
	помещений		соблюдении чистоты и	выполняют сухую уборку	влажную уборку кабинета/ коридора:
			порядка в школе	кабинета/коридора: вытирают пыль на	моют стеклянные поверхности, полы и
				поверхностях, подметают мусор и т.д	т.д
21	Сезонная уборка	1	Знакомство с понятием	Читают текст в учебнике о сезонной	Читают текст в учебнике о сезонной

			T		
	жилых помещений.		«сезонная уборка».	уборке в жилом помещении. Знакомятся	уборке в жилом помещении.
	Подготовка		Знакомство с понятием и	с правилами сезонной уборки.	Знакомятся с правилами сезонной
	квартиры и дома к		услугой «клининг».	Принимают участие в обсуждении: «От	уборки. Принимают участие в
	зиме и лету		Правила и приемы	чего зависит комфорт в доме? Как влияет	обсуждении: «От чего зависит комфорт
			сезонной уборки жилых	чистый воздух на здоровье человека? Как	в доме? Как влияет чистый воздух на
			помещений. Значение	влияют на человека жара и холод?». С	здоровье человека? Как влияют на
			сезонной уборки для	помощью учителя определяют значение	человека жара и холод?». С помощью
			гигиены и чистоты дома.	сезонной уборки для здоровья человека.	учителя определяют значение сезонной
			Правила подготовки	Знакомятся с правилами подготовки	уборки для здоровья человека.
			квартиры и дома к зиме	квартиры и дома к зиме и лету.	Знакомятся с правилами подготовки
			и лету.	Записывают правила в тетрадь.	квартиры и дома к зиме и лету.
			Тестирование по итогам	Выполняют тест	Записывают правила в тетрадь.
			изучаемого раздела для		Выполняют тест
			систематизации		
			полученных знаний		
			Оде	жда и обувь – 10 часов	
22	Электробытовые	1	Знакомство с	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
	приборы для		электробытовыми	электробытовых приборов для глажения.	электробытовых приборов для
	глажения: виды		приборами для	Знакомятся с видами электробытовых	глажения. Знакомятся с видами
	утюгов, правила		глажения, их названием,	приборов для глажения одежды, видами	электробытовых приборов для
	использования		назначением. Знакомство	утюгов. Записывают в тетрадь правила	глажения одежды, видами утюгов.
			с видами утюгов,	пользования электробытовыми	Записывают в тетрадь правила
			правилами пользования.	приборами для глажения. Повторяют за	пользования электробытовыми
			Правила работы с	учителем правила работы с	приборами для глажения. Рассказывают
			электробытовыми	электробытовыми приборами.	правила работы с электробытовыми
			приборами	Выполняют задания на карточке с опорой	приборами. Самостоятельно выполняют
				на картинки и текст: классифицируют	задания на карточке/цифровой
				электробытовые приборы, выбирают	образовательно платформе на
				приборы для глажения, называют их	классификацию электробытовых
					приборов: различают их, дают краткую
					характеристику
23	Глажение изделий	1	Знакомство с правилами	Просматривают презентацию о правилах	Просматривают презентацию о

	из различных видов тканей		и приемами глажения изделий из различных видов ткани: хлопок, шелк, синтетические материалы и т.д. Различие видов тканей по внешнему виду и на	и приемах глажения изделий из различных видов ткани. Записывают основную информацию в тетрадь. Рассматривают образцы тканей, совместно с учителем учатся их различать. Совместно с учителем выполняют задание: классифицируют образцы тканей, называют их	правилах и приемах глажения изделий из различных видов ткани. Записывают основную информацию в тетрадь. Рассматривают образцы тканей, называют их и различают. Самостоятельно выполняют задание на карточках: классифицируют ткани,
24	Правила и приемы глажения белья,	1	ощупь Знакомство с правилами и приемами глажения	Читают текст в учебнике. Отвечают на вопросы с опорой на текст. Записывают	называют их, подбирают характеристику и правила глажения Читают текст в учебнике. Отвечают на вопросы по тексту. Записывают
	брюк, спортивной одежды		и приемами глажения белья, брюк и спортивной одежды. Алгоритм действий при глажении одежды. Повторение правил работы с электробытовыми приборами для глажения одежды	правила и приемы глажения белья, брюк и спортивной одежды в тетрадь. Просматривают демонстрацию глажения одежды. Повторяют правила за учителем. Выполняют задание на карточках с опорой на текст учебника — последовательность действий при глажении одежды	правила и приемы глажения белья, брюк и спортивной одежды в тетрадь. Просматривают демонстрацию глажения одежды. Рассказывают выученные правила. Самостоятельно выполняют задание на карточках — последовательность действий при глажении одежды
25	Практическая работа: глажение изделий	1	Выполнение практическое работы: глажение одежды	Повторяют правила работы с электроприборами. Повторят алгоритм действий при глажении простых изделий, белья, футболок. Совместно с учителем выполняют практическую работу	Повторяют правила работы с электроприборами. Повторят алгоритм действий при глажении спортивной одежды, брюк. Самостоятельно и в парах, с опорой на памятку, выполняют практическую работу
26	Правила пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва	1	Знакомство с правила и приемами пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивания шва. Алгоритм выполнения практических действий.	Читают текст в учебнике о правилах безопасности работы с иглой. Приклеивают памятку в тетрадь. Просматривают презентацию о правилах пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва.	Читают текст в учебнике о правилах безопасности работы с иглой. Приклеивают памятку в тетрадь. Просматривают презентацию о правилах пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивание

			Пиотума боль	2	
			Правила безопасности	Записывают правила в тетрадь.	распоровшегося шва. Записывают
			работы с иглой	Просматривают демонстрацию	правила в тетрадь. Просматривают
				пришивания пуговиц, крючков, петель	демонстрацию пришивания пуговиц,
					крючков, петель
27	Практическая	1	Повторение правил	Повторяют правила работы иглой с	Повторяют правила работы иглой с
	работа.		безопасности работы с	опорой на памятку. Выполняют	опорой на памятку. Самостоятельно
	Пришивание		иглой. Выполнение	практическую работу совместно с	выполняют практическую работу с
	пуговиц, крючков,		практической работы:	учителем: пришивают пуговицу и	опорой на записи в тетради: пришивают
	петель, зашивание		пришивание пуговиц,	зашивают шов	пуговицу, зашивают шов, пришивают
	распоровшегося		крючков, петель,		крючок
	шва		зашивание		
			распоровшегося шва		
28	Продление срока	1	Правила и способы	Читают текст в учебнике: «Значение	Читают текст в учебнике: «Значение
	службы одежды		продления срока службы	продления срока служения одежды. Виды	продления срока служения одежды.
			одежды: штопка,	штопок, наложение заплат». Знакомятся с	Виды штопок, наложение заплат».
			наложение заплат.	видами заплат: накладные, подкладные,	Знакомятся с видами заплат:
			Различие видов ремонта	декоративные. Учатся различать виды	накладные, подкладные, декоративные.
			одежды: мелкий ремонт	заплат на наглядном материале.	Самостоятельно различают виды
			и крупный ремонт.	Знакомятся со способами наложения	заплат, называют их. Знакомятся со
			Понятия и назначение	заплат. Записывают основную	способами наложения заплат.
			видов ремонта: штопка и	информацию в тетрадь. Отвечают на	Записывают основную информацию в
			наложение заплат.	вопросы учителя с опорой на текст и	тетрадь. Самостоятельно отвечают на
			Правила и алгоритм	наглядный материал. Просматривают	вопросы учителя. Просматривают
			действий при штопке	демонстрацию работы: штопка одежды и	демонстрацию работы: штопка одежды
			одежды и наложении	наложение заплат. Слушают о правилах	и наложение заплат. Слушают о
			заплат	и алгоритме действий штопки одежды и	правилах и алгоритме действий штопки
			Заплат	наложении заплат. Записывают правила в	одежды и наложении заплат.
				тетрадь. Повторяют правила с опорой на	
				1 1 1	Записывают правила в тетрадь.
20	Ператите	1	Портоволича	записи в тетради	Рассказывают правила
29	Практическая	1	Повторение правил и	Читают текст в учебнике о правилах	Читают текст в учебнике о правилах
	работа. Ремонт		алгоритма штопки	безопасности работы с иглой.	безопасности работы с иглой.
	одежды: штопка и		одежды и наложения	Рассказывают правила с опорой на	Рассказывают правила работы с иглой.

	наложение заплат		заплат. Выполнение	памятку. Повторяют правила штопки	Самостоятельно рассказывают правила
	наложение заплат			одежды и наложения заплат с опорой на	штопки одежды и наложения заплат.
			практической работы:		
			штопка и наложение	текст и картинки. Выполняют	Выполняют практическую работу
			заплат	практическую работу под руководством	самостоятельно и в парах
20			-	учителя	-
30	Прачечная. Виды	1	Понятие «прачечная», её	Читают текст в учебнике: знакомятся с	Читают текст в учебнике: знакомятся с
	услуг		назначение. Знакомство	понятием «прачечная», её назначением.	понятием «прачечная», её назначением.
			с видами услуг	Знакомятся с видами услуг прачечной.	Знакомятся с видами услуг прачечной.
			прачечной и правилами	Отвечают на вопросы учебника с опорой	Отвечают на вопросы учителя.
			пользования прачечной.	на текст. Записывают основную	Записывают основную информацию в
			Заполнение бланков	информацию в тетрадь. Слушают	тетрадь. Слушают информацию от
			сдачи белья в прачечную	информацию от учителя о специальных	учителя о специальных правилах
				правилах подготовки и сдачи белья в	подготовки и сдачи белья в прачечную.
				прачечную. Записывают правила сдачи	Записывают правила сдачи белья в
				белья в прачечную. Совместно с	прачечную. Самостоятельно выполняют
				учителем выполнят задание: заполняют	задания с опорой на записи в тетради:
				бланки сдачи белья в прачечную	заполняют бланки сдачи белья в
					прачечную
31	Экскурсия в	1	Посещение прачечной.	Повторяют правила поведения в	Рассказывают правила поведения в
	прачечную		Повторение правил	общественных местах. Посещают	общественных местах. Посещают
			поведения в	прачечную. Знакомятся с работой	прачечную. Знакомятся с работой
			общественных местах	прачечной. Учатся заполнять бланки на	прачечной. Самостоятельно заполняют
				сдачу белья в прачечную	бланки на сдачу белья в прачечную
]	Питание – 17 часов	
32	Виды питания.	1	Виды питания:	Читают информацию в учебнике о видах	Читают информацию в учебнике о
	Пищевая ценность		традиционный стиль	питания: традиционный стиль питания,	видах питания: традиционный стиль
	продуктов		питания, вегетарианство,	вегетарианство, сыроядение, вредная	питания, вегетарианство, сыроядение,
	_		сыроядение, вредная	еда/фаст-фуд. Обсуждают прочитанный	вредная еда/фаст-фуд. Обсуждают
			еда/фаст-фуд. Значение	текст, делятся личным мнением о том,	прочитанный текст, делятся личным
			пищевой ценности	какого питания нужно придерживаться	мнением о том, какого питания нужно
			продуктов для здоровья	для здоровой жизни. Просматривают	придерживаться для здоровой жизни.
			человека	видеоролик о значении пищевой	Просматривают видеоролик о значении

пенности продуктов для здоровья человска. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной патороме: подбирают определение к высложаные и вредные притотовлении в тетрадь. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной патаформе: подбирают определение к выдам питания пратуктов для хуки: ппеничная, ржаная, гречневая. Огрта муки: притотовления круп: Пеничная, ржаная, гречневая. Огрта муки: ппеничная, ржаная, гречневая. Занкоматея с сортами муки: ппеничная, ржаная, гречневая. Занкоматея с образовательный папаним которых используется мука. Делятся личным опытом использования муки: поматры информацию от учителя о блюда, в притотовлении которых используется мука. Делятся пичным опытом использования муки: притотовления круп: Занкоматея с сортами муки: притотовления круп: Занкоматея с способами притотовления круп: Занкоматея с способам круп: Знакоматея с способам круп: информацию от учителя о значимости круп: в питании человека информацию от учителя о значимости круп: в питании человека информацию от учителя о значимости круп: в питании человека информацию от учителя о значимости круп: в питании человека информацию от учи		T .		T		T
задание на карточках/дифровой образовательной шатформе - классифицируют продукты на: полезные, пеполезные и вредшые к перементальной платформе: подбирают определение к пеполезные и вредшые к вредым муки: пшеничная, ржаная, гречневая. Сорта муки: пременталь и различать виды, сорт муки различать виды, сорт муки различать виды, сорт муки различать виды круп. Рецепты притотовления круп. Рецепты по притотовления круп. Ваписывают основную информацию от учителя о блюдах, в притотовления муки. Посматривают пользования муки. Посматривают презентацию о видах круп. Знакомятся с с способам приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифоровой образовательной выпользования муки. Посматривают пользования муки. Посматривают пользования муки. Посматривают пользования муки. Посматрые пользования муки. Посматривают пользовать пользования муки. По					- · ·	1
Задалис на карточках/цифровой образовательной платформе классифицируют продукты на: полезные, пеполезные и вредные Просматривают презентацию о видах муки: крупчатка, выспий, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки Правила круп. Пособы приготовления круп. Реценты притотовления круп. Вакоматся с остособам притотовления круп. Реценты притотовления круп. Вакоматся с остособам притотовления круп. Называть и различать виды круп Правила хранения муки и круп Знакомство с правилами муки и круп 1 Знакомство с правилами муки и круп в питании человоска муки и круп в питания м						±
образовательной платформе — классифицируют продукты па: полезшые, платформе: подбирают определение к видам питания 33 Мука и крупы. В знакомство с видами муки ппиеничная, ржаная, гречневая. Ортами муки писничная, ржаная, гречневая. Ортами муки притатов поставной пределение к видам питания 1 Виды муки Просматривают презентацию о видах муки: ппиеничная, ржаная, гречневая. Знакомятся с сортами муки. Записывают основную информацию в тетрадь. Слушают информацию от учителя о блюдах, в притотовлении которых используется мука. Делятся личным опытом использования муки. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» 34 Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умеще пазывать и различать виды круп образовательной платформе: подбирают классифицировой образовательной платформе: подбирают презентацию о видах круп. Знакомятся с с способами приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовлению к круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовлению кожно из пестрадь. Выполняют задания на карточках/пифровой образовательной платформе: выбирают крупь и подбирают блюда, которые можно из пестритоговить. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питания человека 35 Правила хранения муки и круп. Знакомятся с правилах и способах мужи и круп. Знакомятся с правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с					информацию в тетрадь. Выполняют	основную информацию в тетрадь.
Виды муки 1 Знакомство с видами муки: піпеничная, ржаная, гречневая. Сорта муки: крупчатка, высший, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Отругательной платформе: различать и называть и различать виды круп 1 Знакомство с правилами муки и круп 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3					задание на карточках/цифровой	Выполняют задание на
Неполезные и вредные Видам питапия					образовательной платформе –	карточках/цифровой образовательной
33 Мука и крупы Виды муки 31 Виакомство с видами муки: пшеничная, ржаная, гречневая. Сортам муки: притатка, высший, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки: Посматривают презентацию о видах муки: пшеничная, ржаная, гречневая. Знакомятся с сортами муки записывают основную информацию от учителя о видах муки: пшеничная, ржаная, гречневая. Знакомятся с сортами муки записывают основную информацию от учителя о блюдах, в притотовлении которых используется мука. Делятся личным которых используется мука. Делятся личным опытом использования муки. Посматривают порваем муки» 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты притотовления круп. Рецепты притотовления круп. Умение называть и различать виды круп информацию и рецепты по тучителя о значимости круп в питании человека. 35 Правила хранения муки и круп 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Танского образовательной платформе: различают и называют круп в питании человека 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Знакомятся с опособах хранения муки и круп. Знакомятся с опособах хранения муки и круп. Знакомятся с опособах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и кру					классифицируют продукты на: полезные,	платформе: подбирают определение к
Виды муки рузнатва, гречневая. Сорта муки: пппеничная, ржаная, гречневая. Знакомятся с сортами муки: Записывают основную информацию в тетрадь. Слушают информацию от учителя о блюдах, в приготовлении которых используется мука. Делятся личным опытом использования муки. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» 34 Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп информацию от учителя о блюдах, в приготовления круп. Записывают основную информацию от учителя о блюдах, в приготовления которых используется мука. Делятся личным опытом использования муки. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» 34 Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Записывают основную информацию о видах круп. Записывают основную информацию о видах круп. Записывают основную информацию о видах круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию и приготовления круп. Записывают основную информацию образовательной платформе: выбирают крупь и подбирают блюда, которые можно из неё приготовить. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с					неполезные и вредные	видам питания
ржаная, гречневая. Сорта муки: крупчатка, высший, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 1 Знакомство с видами круп. Ванкомство с видами круп. Ванкомство с видами круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Основную информацию в тетрадь. Выполияют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют круп. Умение называют образовательной платформе: различают и называют круп. Умение называют образовательной платформе: различают и называют круп. Умение называют образовательной платформе: различают и называют круп у слупают информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения 1 Знакомство с правилами круп. Иданости круп в питании человека муки и круп. Знакомятся с оправилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с оправилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с отформацию от учителя о значимости круп в питании человека читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с оправилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с оправилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с	33	Мука и крупы.	1	Знакомство с видами	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
муки: крупчатка, высший, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 35 Правила хранения муки 1 Знакомство с правилами муки и круп. 36 Правила хранения муки 1 Знакомство с правилами муки и круп. Танакомятся с правилами хранения муки и круп. Танакомятся с уранения муки и круп. Знакомятся с уранения круп. Знакомятся с отособах информацию от учителя о значимости круп в питании человека муки и круп. Знакомятся с уранения муки и круп. Знакомятся с уранения круп. Знакомятся с отособами приготовления круп. Знакомятся с отособами приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/пифровой образовательной платформе: различают и называют круп. Уприготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/пифровой образовательной платформе: различают и называют круп. Уприготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/пифровой образовательной платформе: различают информацию от учителя о значимости круп в питании человека читают от учителя о значимости круп в питании человека уранения муки и круп. Знакомятся с уранения муки и круп. Знакомятся с уранения муки и круп. Знакомятся с		Виды муки		муки: пшеничная,	муки: пшеничная, ржаная, гречневая.	муки: пшеничная, ржаная, гречневая.
высший, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 24 Виды круп 35 Правила хранения 36 Правила хранения 37 Правила хранения 38 Купп 38 Высший, первый и второй сорт. Умение называть и различать виды круп. Знакомство с видами круп. Умение пазывать и различать виды круп 38 Правила хранения 39 Правила хранения 30 Кум и круп 30 Слушают информацию от учителя о блюдах, в приготовлении которых используется мука. Делятся личным опытом используется мука. Делятся личным опытом используется мука. Делятся личным опытом используется мука. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» 30 Просматривают презентацию о видах круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию и образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека 30 Правила хранения 31 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Запакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с		-		ржаная, гречневая. Сорта	Знакомятся с сортами муки. Записывают	Знакомятся с сортами муки.
второй сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки 34 Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Рецепты приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Занакомятся с				муки: крупчатка,	основную информацию в тетрадь.	Записывают основную информацию в
умение называть и различать виды, сорт муки Виды круп 1 Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 1 знакомство с видами круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 34 Виды круп 1 знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп 35 Правила хранения 36 Правила хранения 37 Правила хранения 38 Мение называть и различами и круп. 38 Правила хранения и данения муки и круп 39 Правила хранения и данения муки и круп. Имение называть и муки и круп. Имение называть и различают и называют круп. В питании человека и человека и человека и человека и круп. Знакомятся с испособах хранения муки и круп. Используется мука. Делятся личным опытом использования муки. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» Просматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» Посматривают познавать и приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и крупы и подбирают крупы и подбира				высший, первый и	Слушают информацию от учителя о	тетрадь. Слушают информацию от
различать виды, сорт муки различать виды, сорт муки опытом использования муки. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Ванкомятся со способами приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека правила хранения муки и круп. знакомство с правилами муки. Посматривают познавательный видеоролик «Процесс производства муки» Просматривают презентацию о видах круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: выбирают крупы и подбирают блюда, которые можно из неё приготовить. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека за Правила хранения муки и круп. за правила хранения муки и круп. за правила хранения муки и круп. за правила хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с				второй сорт.		
Муки				Умение называть и	используется мука. Делятся личным	которых используется мука. Делятся
Муки				различать виды, сорт	опытом использования муки.	личным опытом использования муки.
Виды круп				муки		Посматривают познавательный
Виды круп					видеоролик «Процесс производства	видеоролик «Процесс производства
круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп различать виды круп образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека Травила хранения муки и круп знакомятся со способами приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека Травила хранения муки и круп знакомятся с правилами хранения муки и круп. Знакомятся с способами приготовления круп. Знакомятся с правила круп. Знакомятся с способами приготовления круп. Знакомятся с способа						
круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Рецепты приготовления круп основную информацию и рецепты по приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека Травила хранения муки и круп круп. Знакомятся со способами приготовления круп. Записывают основную информацию и рецепты по приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека Читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с	34	Виды круп	1	Знакомство с видами	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию образовательной платформе: выбирают крупы и подбирают блюда, которые от учителя о значимости круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения муки и круп 1 Знакомство с правилами муки и круп. 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. 2 Знакомятся с хранения муки и круп. 3 Знакомятся с				круп. Способы		круп. Знакомятся со способами
круп. Умение называть и различать виды круп приготовлению в тетрадь. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека круп в питании человека круп в питании человека круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека круп в питании ч				приготовления круп.	приготовления круп. Записывают	приготовления круп. Записывают
различать виды круп задания на карточках/цифровой образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека круп в питании человека круп в питании человека круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека кру				Рецепты приготовления	основную информацию и рецепты по	основную информацию и рецепты по
образовательной платформе: различают и называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения муки и круп 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. 24 Интают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с				круп. Умение называть и	приготовлению в тетрадь. Выполняют	приготовлению в тетрадь. Выполняют
называют крупу. Слушают информацию от учителя о значимости круп в питании человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения муки и круп 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. 34 Ичтают текст о правилах и способах муки и круп 35 хранения муки и круп. 36 Ичтают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с				различать виды круп	задания на карточках/цифровой	задания на карточках/цифровой
от учителя о значимости круп в питании информацию от учителя о значимости круп в питании информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения муки и круп 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с					образовательной платформе: различают и	образовательной платформе: выбирают
Человека человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения муки и круп Знакомство с правилами хранения муки и круп. Знакомятся с Читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп.					называют крупу. Слушают информацию	крупы и подбирают блюда, которые
Человека человека информацию от учителя о значимости круп в питании человека 35 Правила хранения муки и круп Знакомство с правилами хранения муки и круп. Читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Хранения муки и кру					17 7 7 1 1	можно из неё приготовить. Слушают
35 Правила хранения 1 Знакомство с правилами муки и круп 1 Знакомство с правилами хранения муки и круп. Читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с					человека	I =
35 Правила хранения и знакомство с правилами и круп. Знакомство с правилами и круп. Читают текст о правилах и способах хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с						круп в питании человека
муки и круп хранения муки и круп. хранения муки и круп. Знакомятся с хранения муки и круп. Знакомятся с	35	Правила хранения	1	Знакомство с правилами	Читают текст о правилах и способах	
		•		<u> </u>		
Посуда для хранения посудой для хранения муки и круп. посудой для хранения муки и круп.				Посуда для хранения	посудой для хранения муки и круп.	посудой для хранения муки и круп.

26	Durant	1	муки и круп. Срок годности муки и круп	Записывают в тетрадь основную информацию. Выполняют задания на карточках	Записывают в тетрадь основную информацию. Выполняют задания на карточках
36	Вредители круп и муки. Просеивание муки		Знакомство с вредителями круп и муки. Способы профилактики появления вредителей. Способы и правила просеивания муки	Просматривают презентацию о вредителях круп и муки. Знакомятся со способами профилактики появления вредителей. Записывают основную информацию в тетрадь. Просматривают демонстрацию просеивания муки. Слушают информацию от учителя о способах и правилах просеивания муки. Под руководством учителя выполняют практическую работу: просеивают муку	Просматривают презентацию о вредителях круп и муки. Знакомятся со способами профилактики появления вредителей. Записывают основную информацию в тетрадь. Просматривают демонстрацию просеивания муки. Слушают информацию от учителя о способах и правилах просеивания муки. Самостоятельно выполняют практическую работу: просеивают муку
37	Мясо и мясопродукты. Первичная обработка, правила хранения	1	Знакомство с мясом и видами мясных продуктов. Правила и способы первичной обработки мяса. Правила хранения мяса	Читают текст о видах мясных продуктов. Знакомятся с правилами и способами первичной обработки мяса. Записывают в тетрадь правила хранения мяса и основную информацию. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: из предложенных продуктов выбирают мясные, называют их	Читают текст о видах мясных продуктов. Знакомятся с правилами и способами первичной обработки мяса. Записывают в тетрадь правила хранения мяса и основную информацию. Выполняют задания на карточках/цифровой образовательной платформе: из предложенных продуктов выбирают мясные, называют их
38	Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса с помощью микроволновой печи	1	Знакомство с понятиями «заморозка», «размораживание» продуктов. Правила и способы заморозки и размораживания мяса. Практическая работа — размораживание мяса с помощью	Знакомятся с понятиями «заморозка» и «размораживание» продуктов. Читают текст о способах размораживания мяса. Записывают основную информацию в тетрадь. С помощью учителя выполняют практическую работу: размораживают мясо в микроволновой печи	Знакомятся с понятиями «заморозка» и «размораживание» продуктов. Читают текст о способах размораживания мяса. Записывают основную информацию в тетрадь. Самостоятельно выполняют практическую работу: размораживают мясо в микроволновой печи

			микроволновой печи		
39	Мясные блюда	1	Знакомство с видами мясных блюд. Способы приготовления мясных блюд. Правила хранения мяса	Просматривают презентацию о видах мясных блюд. Знакомятся со способами приготовления мясных блюд. Записывают в тетрадь простые рецепты по приготовлению блюд из мяса. Читают текст о правилах хранения мяса. Слушают информацию от учителя о пищевой ценности мяса и его влияния на организм	Просматривают презентацию о видах мясных блюд. Знакомятся со способами приготовления мясных блюд. Записывают в тетрадь простые рецепты по приготовлению блюд из мяса. Читают текст о правилах хранения мяса. Слушают информацию от учителя о пищевой ценности мяса и его влияния на организм
40	Рыбные блюда	1	Знакомство с видами рыбных блюд. Способы приготовления рыбных блюд. Правила хранения рыбы	Просматривают презентацию о видах рыбных блюд. Знакомятся со способами приготовления рыбных блюд. Записывают в тетрадь простые рецепты по приготовлению блюд из рыбы. Читают текст о правилах хранения рыбы. Просматривают видеоролик о значении рыбы для роста человека и его здоровья. Выполняют задание на карточках/в таблице на систематизацию знаний о пищевой ценности продуктов	Просматривают презентацию о видах рыбных блюд. Знакомятся со способами приготовления рыбных блюд. Записывают в тетрадь простые рецепты по приготовлению блюд из рыбы. Читают текст о правилах хранения рыбы. Просматривают видеоролик о значении рыбы для роста человека и его здоровья. Выполняют задание на карточках/в таблице на систематизацию знаний о пищевой ценности продуктов
41	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий	1	Знакомство с видами гарниров: овощные, из круп, макаронные изделия. Способы приготовления гарниров. Правила техники безопасности при работе на кухне	Просматривают презентацию о разнообразии видов гарнира, знакомятся с видами гарниров. Читают о способах приготовления гарниров. Записывают в тетрадь основную информацию и рецепты приготовления простых гарниров. Отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. Слушают информацию от учителя о правилах техники безопасности при работе на кухне	Просматривают презентацию о разнообразии видов гарнира, знакомятся с видами гарниров. Читают о способах приготовления гарниров. Записывают в тетрадь основную информацию и рецепты приготовления простых гарниров. Отвечают на вопросы учителя. Слушают информацию от учителя о правилах техники безопасности при работе на

					кухне
42	Практическая	1	Выполнение	Повторяют правила техники	Рассказывают правила техники
	работа –		практической работы –	безопасности при работе на кухне.	безопасности при работе на кухне.
	приготовление		приготовление гарнира	Повторяют алгоритм приготовления	Рассказывают алгоритм приготовления
	гарнира			простого гарнира. Под руководством	простого гарнира. Самостоятельно
				учителя подготавливают рабочее место	подготавливают рабочее место для
				для приготовления блюда. Совместно с	приготовления блюда. По выученному
				учителем выполняют практическое	алгоритму выполняют практическое
				задание – приготовление гарнира	задание в парах – приготовление
					гарнира
43	Составление меню	1	Знакомство с блюдами,	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
	для обеда. Отбор		которые можно	блюд, которые можно приготовить на	блюд, которые можно приготовить на
	необходимых		приготовить на обед.	обед. Опираясь на рецепты, отбирают	обед. Отбирают необходимые продукты
	продуктов для		Продукты для	необходимые продукты для	для приготовления того или иного
	приготовления		приготовления блюд на	приготовления того или иного блюда.	блюда. Читают текст в учебнике:
	обеда		обед. Составление меню	Читают текст в учебнике: «Значение	«Значение первых, вторых, третьих
			для обеда	первых, вторых, третьих блюд и их	блюд и их приготовление».
				приготовление».	Выполняют задание на
				Выполняют задание на	карточках/цифровой образовательной
				карточках/цифровой образовательной	платформе: опираясь на предложенные
				платформе: из предложенных блюд	продукты, определяют блюдо.
				выбирают блюда для обеда. Совместно с	Самостоятельно составляют меню для
				учителем и с помощью раздаточных	обеда
				картинок составляют меню для обеда	
44	Стоимость и расчет	1	Знакомство с понятием	Читают текст в учебнике о понятии	Читают текст в учебнике о понятии
	продуктов для		«бюджет».	«бюджет» и правильном расчете	«бюджет» и правильном расчете
	обеда		Формирование умения	стоимости продуктов при походе в	стоимости продуктов при походе в
			правильно рассчитывать	магазин. С помощью учителя, с опорой	магазин. Самостоятельно подбирают
			свой бюджет, при	на меню, определяют список продуктов,	блюда на обед и определяют список
			покупке продуктов в	которые нужно купить для	продуктов, которые нужно купить для
			магазине. Порядок	приготовления обеда. Под руководством	приготовления обеда. Принимают
			приобретения товаров в	учителя и обучающихся второй группы,	участие в сюжетно-ролевой игре

		1			
			магазине (выбор товара,	принимают участие в сюжетно-ролевой	«Покупка продуктов для приготовления
			оплата в кассе,	игре «Покупка продуктов для	обеда», помогают обучающимся первой
			получение чека, сдачи)	приготовления обеда»	группы
45	Экскурсия в	1	Посещение	Повторяют правила поведения в	Повторяют правила поведения в
	магазин		супермаркета.	общественном месте. Посещают	общественном месте. Посещают
			Нахождение нужного	супермаркет. Под руководством учителя	супермаркет. Самостоятельно находят
			отдела в магазине.	находят нужные отделы в магазине.	нужные отделы в магазине. Совершают
			Покупка продуктов по	Совершают покупки продуктов по	покупки продуктов по заданному
			списку на определенную	заданному списку на определенную	списку на определенную сумму денег.
			сумму. Повторение	сумму денег. Учатся использовать	Контролируют предоставленный
			правил поведения в	калькулятор в магазине, для контроля	бюджет, проверяют себя с помощью
			общественном месте	заданного бюджета	калькулятора
46	Посуда для обедов.	1	Знакомство с видами	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
	Сервирование		посуды для обеда.	посуды для обеда. Знакомятся с	посуды для обеда. Знакомятся с
	стола для обеда		Название и назначение.	наглядными примерами посуды для	наглядными примерами посуды для
			Правила и способы	обеда. С помощью учителя называют,	обеда. Называют посуду, определяют
			сервировки стола для	определяют назначение. Выполняют	назначение. Выполняют задание на
			обеда. Сервировка стола	задание на карточках/цифровой	карточках/цифровой образовательной
				образовательной платформе на	платформе на классификацию посуды
				классификацию посуды для обеда.	для обеда. Слушают учителя о правилах
				Слушают учителя о правилах сервировки	сервировки стола для обеда.
				стола для обеда. Записывают основную	Записывают основную информацию в
				информацию в тетрадь. Просматривают	тетрадь. Просматривают демонстрацию
				демонстрацию сервировки. Сервируют	сервировки. Самостоятельно сервируют
				стол для обеда под руководством учителя	стол для обеда
47	Праздничный обед	1	Разнообразие продуктов	Просматривают презентацию о блюдах	Просматривают презентацию о блюдах
			и блюд для	для праздничного обеда. С помощью	для праздничного обеда. Опираясь на
			праздничного обеда.	раздаточных карточек определяют, какие	рецепты, определяют, какие продукты
			Составление меню для	продукты нужны для приготовления	нужны для приготовления
			праздничного обеда	предложенных блюд. Знакомятся с	предложенных блюд. Знакомятся с
				порядком подачи блюд во время	порядком подачи блюд во время
				праздничного обеда. Слушают	праздничного обеда. Слушают

				1	1
				информацию от учителя о напитках,	информацию от учителя о напитках,
				которые можно предложить гостям во	которые можно предложить гостям во
				время праздничного обеда. С помощью	время праздничного обеда.
				картинок составляют меню для	Самостоятельно составляют несколько
				праздничного обеда	вариантов меню для праздничного
					обеда
48	Правила этикета за	1	Знакомство с правилами	Знакомятся с правилами этикета за	Знакомятся с правилами этикета за
	столом		этикета за столом.	столом. Просматривают видеоролик	столом. Просматривают видеоролик
			Тестирование по итогам	«Правила этикета за столом».	«Правила этикета за столом».
			изучаемого раздела для	Принимают участие в обсуждении	Принимают участие в обсуждении
			систематизации	просмотренного видеоролика, отвечают	просмотренного видеоролика, отвечают
			полученных знаний	на вопросы учителя. Записывают правила	на вопросы учителя. Записывают
				в тетрадь. Выполняют тест	правила в тетрадь. Выполняют тест
			Τ	Гранспорт – 4 часов	
49	Междугородний	1	Виды железнодорожного	Знакомятся с понятием	Знакомятся с понятием
	железнодорожный		транспорта. Правила	«железнодорожный транспорт». Читают	«железнодорожный транспорт». Читают
	транспорт.		поведения в транспорте.	текст в учебнике о видах	текст в учебнике о видах
	Расписание поездов		Понятие	железнодорожного транспорта, отвечают	железнодорожного транспорта,
			«железнодорожный	на вопросы учителя с опорой на учебник.	самостоятельно отвечают на вопросы из
			транспорт». Справочная	Просматривают презентацию о	учебника. Просматривают презентацию
			служба вокзалов.	железнодорожных вокзалах, помещениях	о железнодорожных вокзалах,
			Расписание поездов.	вокзалов, знакомятся с работой	помещениях вокзалов, знакомятся с
			Алгоритм покупки	справочного бюро. Слушают	работой справочного бюро. Слушают
			билета на поезд	информацию от учителя о правилах и	информацию от учителя о правилах и
				алгоритма обращения в справочное бюро,	алгоритма обращения в справочное
				узнают номер единой справочной РЖД.	бюро, узнают номер единой справочной
				Записывают в тетрадь правила и	РЖД. Записывают в тетрадь правила и
				алгоритмы действий на	алгоритмы действий на
				железнодорожном вокзале. Совместно с	железнодорожном вокзале. В парах с
				учителем принимают участие в сюжетно-	обучающимися второй группы
				ролевой игре «Ситуации на	принимают участие в сюжетно-ролевой
				железнодорожном вокзале».	игре «Ситуации на железнодорожном

50	Виды пассажирских вагонов	1	Знакомство с видами пассажирских вагонов: сидячий, плацкартный, общий, купейный, спальный, вагон класса премиум. Способы приобретения железнодорожных билетов. Умение находить нужную информацию в билете (дата, номер поезда, тип вагона, номер вагона, номер места и т.д.)	Просматривают видеоролик о правилах поведения в транспорте. Повторяют правила за учителем Читают текст в учебнике «Виды пассажирских вагонов и формы приобретения билетов». Совместно с учителем обсуждают прочитанный текст, отвечают на вопросы с опорой на учебник. Просматривают презентацию о видах пассажирских вагонов. Совместно с учителем, при помощи карточек, учатся различать и называть пассажирские вагоны. Слушают информацию от учителя о способах приобретения билетов на железнодорожный транспорт, просматривают алгоритм покупки билета онлайн на сайте РЖД. Записывают основную информацию в тетрадь, приклеивают картинки. Совместно с учителем учатся «читать» билет, находить на нем нужную информацию	вокзале». Просматривают видеоролик о правилах поведения в транспорте. Рассказывают правила Читают текст в учебнике «Виды пассажирских вагонов и формы приобретения билетов». Совместно с учителем обсуждают прочитанный текст, отвечают на вопросы. Просматривают презентацию о видах пассажирских вагонов. Самостоятельно выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе на классификацию пассажирских вагонов. Слушают информацию от учителя о способах приобретения билетов на железнодорожный транспорт. По алгоритму учатся выбирать и покупать билет онлайн на сайте РЖД. Записывают основную информацию в тетрадь. Самостоятельно находят нужную информацию на билете
51	Правила поведения детей на железной дороге	1	Повторение и закрепление правил поведения детей на железной дороге. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	Знакомятся с правилами поведения на железной дороге. Записывают правила в тетрадь. Просматривают видеоролик об опасных ситуациях на железной дороге. Принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика, отвечают на вопросы учителя. Выполняют тест	Знакомятся с правилами поведения на железной дороге. Записывают правила в тетрадь. Просматривают видеоролик об опасных ситуациях на железной дороге. Принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика, отвечают на вопросы учителя. Выполняют тест
52	Экскурсия на железнодорожный	1	Посещение железнодорожного	Посещают железнодорожную станцию. Применяют полученные знания на	Посещают железнодорожную станцию. Применяют полученные знания на

	вокзал		вокзала. Формирование	практике: обращение в справочное бюро,	практике: обращение в справочное
			правильного поведения в	нахождение нужного	бюро, нахождение нужного
			общественном месте	поезда/электропоезда в расписании,	поезда/электропоезда в расписании,
				покупка билета	покупка билета
	1		Ср	едства связи – 4 часа	, ,
53	Бандероли. Виды	1	Значение бандеролей.	Читают текст в учебнике «Виды	Читают текст в учебнике «Виды
	бандеролей		Определение видов	бандеролей»: знакомятся с видами	бандеролей»: знакомятся с видами
			бандеролей: простая,	(простая, заказная, ценная, с	(простая, заказная, ценная, с
			заказная, ценная, с	уведомлением). Узнают перечень	уведомлением). Узнают перечень
			уведомлением. Их	предметов, посылаемых бандеролью,	предметов, посылаемых бандеролью,
			различие. Перечень	максимальных вес почтовых	максимальных вес почтовых
			предметов, посылаемых	отправлений. Отвечают на вопросы с	отправлений. Самостоятельно отвечают
			бандеролью	опорой на учебник и раздаточные	на вопросы по тексту. Слушают
				картинки. Слушают информацию от	информацию от учителя о правилах
				учителя о правилах отправления	отправления бандеролей. Записывают
				бандеролей. Записывают основную	основную информацию в тетрадь.
				информацию в тетрадь. С опорой на	Самостоятельно выполняют задания на
				картинки и записи в тетради выполняют	карточках/цифровых образовательных
				задания на карточках/цифровых	платформах на классификацию видов
				образовательных платформах на	бандеролей
				классификацию видов бандеролей	
54	Порядок	1	Порядок и правила	Читают о правилах и порядке	Читают о правилах и порядке
	отправления		отправления бандеролей.	отправления бандеролей. Отвечают на	отправления бандеролей. Отвечают на
	бандеролей.		Знакомство с видами и	вопросы с опорой на текст и картинки.	вопросы по тексту. Записывают
	Упаковка.		способами упаковки	Записывают порядок отправления	порядок отправления бандеролей в
	Стоимость		бандеролей. Значение	бандеролей в тетрадь. Просматривают	тетрадь. Просматривают видеоролик
	пересылки		упаковки бандероли при	видеоролик «Упаковка бандеролей»:	«Упаковка бандеролей»: знакомятся с
			отправке. Стоимость	знакомятся с видами упаковки,	видами упаковки, стоимостью
			пересылки. Выполнение	стоимостью пересылки, устанавливают	пересылки, устанавливают связь между
			практического задания –	связь между видом бандероли и	видом бандероли и упаковкой.
			упаковка бандероли	упаковкой с помощью учителя.	Просматривают наглядную
				Просматривают наглядную	демонстрацию упаковки.

				демонстрацию упаковки. Совместно с	Самостоятельно выполняют
				учителем и с помощью обучающихся	практическое задание – упаковка
				второй группы выполняют практическое	бандероли. Помогают в выполнении
				задание – упаковка бандероли	практического задания обучающимся
				-	первой группы
55	Посылки. Виды	1	Знакомство с видами	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах
	упаковок. Правила		упаковок посылок.	посылок и их упаковки. Читают правила	посылок и их упаковки. Читают
	и стоимость		Знакомство с правилами	и алгоритм отправления посылок,	правила и алгоритм отправления
	отправления		отправления посылок и	знакомятся со стоимостью отправления.	посылок, знакомятся со стоимостью
			со стоимостью	Отвечают на вопросы учителя с опорой	отправления. Самостоятельно отвечают
			отправления.	на текст. Записывают основную	на вопросы по тексту. Записывают
			Практическая работа –	информацию в тетрадь. Повторяют	основную информацию в тетрадь.
			упаковка посылки	алгоритм оформления и отправки	Рассказывают алгоритм оформления и
				посылки с опорой на тетрадь. Совместно	отправки посылки. Выполняют
				с учителем выполняют практическое	практическое задание с опорой на
				задание – упаковка посылки	наглядность – упаковка посылки
56	Экскурсия на	1	Посещение отдела почты	Посещают отделение почты России.	Посещают отделение почты России.
	почту.		России. Знакомство с	Знакомятся с работой почты, услугами	Знакомятся с работой почты, услугами
	Ознакомление с		работой почты.	отделения почты. Учатся обращаться за	отделения почты. Учатся обращаться за
	работой почты		Оформление и	помощью к работникам почты.	помощью к работникам почты.
			отправление посылки.	Совместно с учителем оформляют бланки	Совместно с учителем оформляют
			Формирование	для оправления посылки	бланки для оправления посылки
			правильного поведения в		
			общественном месте		

	Предприятия, организации, учреждения – 4 часа						
57	Местные и промышленные и сельскохозяйстве нные предприятия	1	Определить промышленные и сельскохозяйственные предприятия городского округа. Дать описание промышленным предприятиям	Читают текст в учебнике о промышленных и сельскохозяйственных предприятиях. Отвечают на вопросы учителя. Записывают основную информацию в тетрадь. С помощью учителя рассказывают о назначении предприятий. Знакомятся с местными предприятиями. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе — описывают предприятия с опорой на изображения	Читают текст в учебнике о промышленных и сельскохозяйственных предприятиях. Отвечают на вопросы учителя. Записывают основную информацию в тетрадь. Самостоятельно описывают предприятия, рассказывают об их назначении. Знакомятся с местными предприятиями. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе – классифицируют предприятиях, называют их, описывают		
58	Названия предприятия, вид деятельности. Основные виды выпускаемой продукции	1	Промышленные и сельскохозяйственные предприятия данной местности, их значение для жителей города и села. Названия предприятий города. Виды выпускаемой продукции предприятий городского округа	Просматривают презентацию о местных предприятиях, знакомятся с их названиями. Знакомятся с видами выпускаемой продукции местных предприятий. Отвечают на вопросы учителя. Совместно с учителем принимают участие в обсуждении значение предприятия для жителей города и села	Просматривают презентацию о местных предприятиях, знакомятся с их названиями. Знакомятся с видами выпускаемой продукции местных предприятий. Отвечают на вопросы учителя. Принимают участие в обсуждении - значение предприятия для жителей города и села		
59	Профессии рабочих и служащих	1	Виды рабочих специальностей, их названия, характеристика деятельности. Классификация профессий	Знакомятся с разнообразием рабочих профессий. Читают характеристику профессий. С помощью учителя выделяют основные профессиональные и личностные навыки, которые нужны для той или иной профессии. Посматривают видеоролик «Мир профессий». Обсуждают просмотренный видеоролик,	Знакомятся с разнообразием рабочих профессий. Читают характеристику профессий. Выделяют основные профессиональные и личностные навыки и качества, которые нужны для той или иной профессии. Посматривают видеоролик «Мир профессий». Обсуждают		

			T		
				делятся личным мнением о профессиях (какая нравится, какие навыки хотят освоить). Выполняют задание с помощью учителя — называют профессию по карточкам. С помощью раздаточного текста создают таблицу - название предприятий города - название рабочей специальности	просмотренный видеоролик, делятся личным мнением о профессиях (какая нравится, какие навыки хотят освоить). Самостоятельно выполняют задание — дают определение профессии, выбирают предприятие для работы. Самостоятельно создают таблицу - название предприятий города -
60	Drownong no	1	Посещение местного	Порториот прорида породония р	название рабочей специальности Рассказывают правила поведения в
00	Экскурсия на предприятие	1	предприятия. Знакомство	Повторяют правила поведения в общественных местах. Посещают	рассказывают правила поведения в общественных местах. Посещают
	продприлтис		с работой предприятия.	местное предприятие. Знакомятся с	местное предприятие. Знакомятся с
			Повторение правил	работой предприятия	работой предприятия
			поведения в	риотоп предприятия	риоотоп предприятия
			общественных местах		
				Семья – 7 часов	
61	Помощь старших	1	Виды домашних	Читают текст о домашних обязанностях в	Читают текст о домашних обязанностях
	младшим:		обязанностей и помощи в	семье, о помощи младшим сестрам,	в семье, о помощи младшим сестрам,
	домашние		семье	братьям, племянникам. Делятся личным	братьям, племянникам. Делятся личным
	обязанности			опытом присмотра за младшими	опытом присмотра за младшими
				братьями и сёстрами, рассказывают о	братьями и сёстрами, рассказывают о
				своих обязанностях по дому.	своих обязанностях по дому.
				Приклеивают в тетрадь алгоритм	Приклеивают в тетрадь алгоритм
				одевания ребенка на прогулку/улицу.	одевания ребенка на прогулку/улицу.
				Записывают в тетрадь игры для младшего	Записывают в тетрадь игры для
				возраста, проигрывают их в классе.	младшего возраста, проигрывают их в
				Совместно с учителем, с помощью	классе. Самостоятельно составляют
				карточек и предложенного текста,	личный график домашних дел и
				составляют личный график домашних	помощи семье на неделю
62	Помощь старших	1	Выполнение практической	дел и помощи семье на неделю Повторяют правила одевания и обувания	Повторяют правила одевания и
02	помощь старших младшим:	1	работы - оказание помощи	детей на улицу/прогулку. Выполняют	повторяют правила одевания и обувания детей на улицу/прогулку.
	тилидини.		расоты оказапис помощи	Actor in Similaripor Sinky. Demonitrior	обувания детен на улицу/прогулку.

	практическая		первокласснику в	практическую работу под руководством	Самостоятельно выполняют
	работа		одевании, обувании на	учителя: помогают обучающимся	практическую работу: помогают
			прогулку/улицу	младших классов со сборами домой	обучающимся младших классов со
				(помогают собрать портфель, одеться,	сборами домой (помогают собрать
				обуться)	портфель, одеться, обуться)
63	Помощь старших	1	Выполнение практической	Под руководством учителя повторяют	В парах и мини группах повторяют
	младшим:		работы – проведение игр с	разученные игры с опорой на	разученные игры.
	практическая		младшими школьниками	памятки/карточки.	Выполняют практическую работу в
	работа			Выполняют практическую работу	парах – проводят подвижные игры с
	проведение игр с			совместно с учителем – проводят	младшими школьниками
	младшими			подвижные игры с младшими	
	школьниками			школьниками	
64	Досуг как	1	Знакомство с видами	Знакомятся с видами досуга, как	Знакомятся с видами досуга, как
	источник		досуга, как источником	источников получения новых знаний.	источников получения новых знаний.
	получения новых		получения новых знаний:	Делятся личным опытом досуга.	Делятся личным опытом досуга.
	знаний		экскурсии, прогулки,	Повторяют правила поведения в	Рассказывают правила поведения в
			посещения музеев,	общественных местах. Посещают музей	общественных местах. Посещают музей
			театров. Повторение		
			правил поведения в		
			общественных местах.		
			Посещение экскурсии в		
			музее		
65	Отдых. Отдых и	1	Знакомство с видами	Читают текст в учебнике о	Читают текст в учебнике о
	его разновидности		правильного отдыха.	разновидностях отдыха. Делятся личным	разновидностях отдыха. Делятся
			Важность правильного	опытом отдыха. Принимают участие в	личным опытом отдыха. Принимают
			отдыха для здоровья	обсуждении важности правильного	участие в обсуждении важности
			человека. Создание	отдыха для здоровья человека. С	правильного отдыха для здоровья
			творческого мини-проекта	помощью картинок, фотографий и текста	человека. Самостоятельно составляют
			«Мой идеальный	создают личный мини-проект «Мой	рассказ «Мой идеальный выходной».
			выходной»	идеальный выходной». Презентуют	Презентуют рассказ одноклассникам
				проект одноклассникам	
66	Необходимость	1	Определение понятия	Знакомятся с понятием	Знакомятся с понятием

	разумной смены		«бездеятельность», его	«бездеятельность», принимают участие в	«бездеятельность», принимают участие	
	работы и отдыха.		влияние на жизнь	обсуждении, как бездеятельность влияет	в обсуждении, как бездеятельность	
	Отдых и		человека. Формирование	на нашу жизнь. Просматривают	влияет на нашу жизнь. Просматривают	
	бездеятельность		правильного отношения к	познавательный видеоролик «Как труд и	познавательный видеоролик «Как труд	
			труду и отдыху.	активное времяпровождение влияет на	и активное времяпровождение влияет	
			Составление графика	жизнь и развитие людей». Обсуждают	на жизнь и развитие людей».	
			работы/учебы, личных дел	просмотренный видеоролик, выделяют	Обсуждают просмотренный	
			и отдыха	основные понятия разумной смены	видеоролик, выделяют основные	
				работы и отдыха. По наглядному	понятия разумной смены работы и	
				алгоритму, с помощью картинок и текста,	отдыха. Самостоятельно составляют	
				составляют личный график учебы,	личный график учебы, домашних дел и	
				домашних дел и отдыха на неделю	отдыха на неделю	
67	Летний отдых.	1	Знакомство с видами	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о видах	
	Виды проведения		проведения летнего	проведения летнего отдыха. Делятся	проведения летнего отдыха. Делятся	
	летнего отдыха,		отдыха. Правила	личным опытом проведения летних	личным опытом проведения летних	
	его планирование		планирования летнего	каникул. Слушают учителя о правилах	каникул. Слушают учителя о правилах	
			отдыха. Творческое	планирования летнего отдыха,	планирования летнего отдыха,	
			задание	составления списка дел и развлечений на	составления списка дел и развлечений	
				летний период. Выполняют творческое	на летний период. Выполняют	
				задание – составляют список дел,	творческое задание – составляют	
				которые хотят осуществить на летних	список дел, которые хотят осуществить	
				каникулах (развлечения, походы, книги,	на летних каникулах (развлечения,	
				встречи с друзьями, домашние дела и	походы, книги, встречи с друзьями,	
				т.д.)	домашние дела и т.д.)	
Итоговое занятие – 1 час						
68	Итоговое занятие	1	Обобщение изученного в	Повторяют и закрепляют ранее	Повторяют и закрепляют ранее	
			течение года. Выполнение	изученный материал. Выполняют тест	изученный материал. Выполняют тест	
			итогового теста			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 24438674701072522929639502507616754539611100014

Владелец Котельникова Лариса Вячеславовна

Действителен С 14.01.2024 по 13.01.2025