

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

Утверждено приказом директора
ГБОУ «Центр «Дар» № ____ от «__»__ 20__ г.

Рабочая программа по предмету Основы социальной жизни
для обучающихся 7А и 7Б класса
(АООП вариант 1)

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

Реж – 2024год

Пояснительная записка

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

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с УО (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом министерства просвещения №1026 от 24.11.22г.

- АООП «Центра «Дар»;

Учебный предмет "Основы социальной жизни" имеет своей целью практическую подготовку обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Основные задачи, которые призван решать этот учебный предмет, состоят в следующем:

расширение кругозора обучающихся в процессе ознакомления с различными сторонами повседневной жизни;

формирование и развитие навыков самообслуживания и трудовых навыков, связанных с ведением домашнего хозяйства;

ознакомление с основами экономики ведения домашнего хозяйства и формирование необходимых умений;

практическое ознакомление с деятельностью различных учреждений социальной направленности; формирование

умений пользоваться услугами учреждений и предприятий социальной направленности;

усвоение морально-этических норм поведения, выработка навыков общения (в том числе с использованием деловых бумаг); развитие навыков здорового образа жизни; положительных качеств и свойств личности.

Программа создана из расчета 2 часа в неделю и рассчитана на 68 часов в год.

На основании протокола ППк №243 от 15.08.2024г. идет дифференциация обучающихся на группы.

7А класс			7Б класс		
Достаточный уровень	Минимальный уровень	Уровень ниже минимального	Достаточный уровень	Минимальный уровень	Уровень ниже минимального
Акимов Вячеслав	Федоровских Иван	Захваткин Арсений	Бармин Максим	Волков Сергей	Волков Андрей

Прохоров Николай	Ушаков Денис	Мусальников Валерий	Калашников Роман	Елпанов Даниил	Коробейников Ярослав
		Чернышева Милана	Каун Георгий		

Планируемые результаты

Предметные планируемые результаты

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

Личностные планируемые результаты		
Достаточный уровень	Минимальный уровень	Уровень ниже минимального
<ul style="list-style-type: none"> • понимать содержание учебных заданий, выполнять их самостоятельно или с помощью учителя; • владеть элементами самоконтроля при выполнении заданий; • владеть элементами оценки и самооценки. • уметь самостоятельно исправлять ошибки. 	<ul style="list-style-type: none"> • уметь последовательно отвечать на вопросы по основным темам, выбирать правильный ответ из ряда предложенных вариантов (заданий); • уметь слушать учителя, выполнять предложенные виды заданий по образцу; • использовать помощь при выполнении учебных задач; • усвоить элементы контроля учебной деятельности (помощью памяток, инструкций, опорных схем); • адекватно реагировать на оценку учебных действий. 	<p>Повторяют ответы за учителем или одноклассниками</p>

Календарно-тематическое планирование

Тема	Кол-во часов	Дата	
		По плану	По факту
Повторение.	1		
Вводная контрольная работа: что такое ОСЖ	1		
Экскурсия «Пришкольный участок»	1		
Практическая работа «Садовые работы на пришкольном участке.»	1		
Практическая работа: уборка овощных культур.	1		
Практическая работа: уборка садового инвентаря после сезонной работы.	1		

Планировка жилища	1		
Мебель в жилых помещениях.	1		
Уход за мебелью.	1		
Чистка и мытье оконных стекол и зеркал.	1		
Контрольная работа по разделу «Жилище»	1		
Гигиена тела	1		
Выбор средств и предметов личной гигиены.	1		
Уход за кожей лица	1		
Практическая работа: «Упражнения в протирании кожи лица и нанесении маски»	1		
Виды медицинской помощи (16)	1		
Первая помощь при несчастном случае (ожог, обморожение, отравление, солнечный удар)	1		
Профилактика вирусных и простудных заболеваний.	1		
Уход за больным на дому.	1		
Экскурсия в аптеку	1		
Контрольная работа по разделу: «Охрана здоровья»	1		
Основные средств связи.	1		
Экскурсия: «Почтовое отделение как средство связи» (отделение почты)	1		
Практическая работа : отправление писем различного вида, бандеролей, посылок.	1		
Правила пользования телефонным справочником.	1		
Культура разговора по телефону.	1		
Междугородный железнодорожный транспорт	1		
Железнодорожный вокзал.	1		
Практическая работа: организация поездки поездом.	1		
Контрольная работа по разделу: транспорт	1		
Санитарное состояние кухни, гигиена приготовления пищи (повторение)	1		
Правила техники безопасности при работе с режущими предметами, электроприборами (16)	1		
Элементы сервировки стола, правила подачи блюд.	1		
Виды муки. Правила хранения	1		
Виды теста	1		
Практическая работа: «Печенье из песочного теста».	1		
Технология приготовления пресного теста.	1		
Практическая работа: «Печенье из пресного теста»	1		
Технология приготовления дрожжевого теста	1		
Практическая работа: «Пирог с картофелем»	1		
Технология приготовления блинного теста	1		

Практическая работа : блины	1		
Овощи, фрукты, ягоды. Способы нарезки.	1		
Практическая работа: «Приготовление овощного салата»	1		
Практическая работа: «Приготовление компота из сухофруктов»	1		
Заготовка продуктов впрок: варенье, соленье, консервирование, сушка.	1		
Технология приготовления варенья из яблок.	1		
Практическая работа: «Варенье из яблок»	1		
Контрольная работа по разделу : питание	1		
Особенности разных видов одежды.	1		
Ремонт одежды. Чистка одежды.	1		
Практическая работа: мелкий ремонт одежды : пришивание пуговиц, петель (20)	1		
Экскурсия: виды одежды (праздничная, спортивная, повседневная)	1		
Обувь и здоровье человека	1		
Родственные отношения в семье	1		
Семейные традиции	1		
Помощь родителям по уходу за младшими детьми.	1		
Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность.	1		
Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху: выбор места отдыха, определение маршрута, сбор необходимых вещей.	1		
Бюджет семьи. Сбережение.	1		
Образовательные организации.	1		
Исполнительные органы государственной власти (города, района)	1		
Знакомство с отделами полиции, их возможностями	1		
Годовая контрольная работа: я самостоятельный	1		
Практическая работа: «Обработка клумб для высадки цветочной рассады»	1		
Практическая работа: «Высадка цветочной рассады в грунт»	1		
Практическая работа: ««Подготовка почвы к посадке овощных культур»	1		
Практическая работа: «Посадка овощных культур»	1		

Тема, раздел	Содержание	Виды деятельности, формы работы		
		Минимальный уровень	Достаточный уровень	Уровень ниже минимального
Повторение. (2ч)	Повторение материала пройденного в 6 классе	Повторяют и обобщают изученный материал за 6 класс. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют по образцу элементарные задания с помощью учителя от начала до конца.	Повторяют и обобщают изученный материал за 6 класс. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	Повторяют за учителем или одноклассниками изученный материал за 6 класс. Выполняют элементарные задания с максимальной помощью учителя или одноклассников.
1.Повторение.				
2.Вводная контрольная работа: что такое ОСЖ				
Жилище. (8ч)	Виды подсобных помещений. Виды жилых комнат: гостиная, спальня, детская комната. Их назначение. Виды нежилых помещений: кухня, ванная комната, санузел. Назначение нежилых помещений. Мебель в доме, назначение. Уход за мебелью. Печатные инструкции к средствам по уходу за мебелью. Мытье оконных стекол и зеркал. Использование инструкции, соблюдение правил техники безопасности, использование резиновых перчаток.	Работают на пришкольном участке. Узнают о видах жилых комнат: гостиная, спальня, детская комната. Их назначение. Узнают о видах нежилых помещений: кухня, ванная комната, санузел. Назначение нежилых помещений. Слушают объяснения учителя по уходу за мебелью, за оконными стеклами, зеркалами. Записывают рекомендации в тетрадь. Учатся пользоваться инструкциями, соблюдать правила техники безопасности, пользоваться резиновыми перчатками. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	Работают на пришкольном участке. С помощью учителя узнают о жилых комнатах: гостиная, спальня, детская комната. Их назначение. Видах нежилых помещений: кухня, ванная комната, санузел. Назначение нежилых помещений. Слушают объяснения учителя о средствах по уходу за мебелью, за оконными стеклами, зеркалами. Изучают печатные инструкции к моющим средствам. Записывают рекомендации в тетрадь, составляют таблицу. Учатся пользоваться инструкциями, соблюдать правила техники безопасности, пользоваться резиновыми перчатками. Отвечают на вопросы, делают	Повторяют за учителем или одноклассниками названия жилых комнат: гостиная, спальня, детская комната. Их назначение. Видах нежилых помещений: кухня, ванная комната, санузел. Назначение нежилых помещений. Повторяют за учителем или одноклассниками название мебели, правила ухода за мебелью, правила ухода за оконными стеклами и зеркалами. Выполняют элементарные задания с максимальной помощью учителя или одноклассников.
1.Экскурсия «Пришкольный участок»				
2.Практическая работа «Садовые работы на пришкольном участке.»				
3.Практическая работа: уборка овощных культур.				
4.Практическая работа: уборка садового инвентаря после сезонной работы.				
5.Планировка жилища.				
6.Мебель в жилых помещениях.				
7.Уход за мебелью.				
8.Чистка и мытье				

оконных стекол и зеркал.			выводы. Точно выполняют инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	
9.Контрольная работа по разделу «Жилище»				
Личная гигиена и здоровье (4ч)	Гигиена тела. Типы кожи лица. Правила и приёмы ухода за кожей лица. Косметические средства и правила пользования ими. Правила и приёмы сохранения чистоты и здоровья тела.	Слушают объяснения учителя. Определяют тип кожи в ходе практической работы. Узнают правила и приёмы ухода за кожей лица. Записывают рекомендации в тетрадь. С помощью учителя называют косметические средства и правила пользования ими. С помощью учителя выбирают средства косметики в зависимости от цели, состояния кожи, времени года, читать инструкцию и правильно пользоваться. Выполняют практические задания: протирают кожу лица лосьоном, наносят крем. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	Слушают объяснения учителя. Различают типы кожи лица. Определяют тип кожи в ходе практической работы. Узнают правила и приёмы ухода за кожей лица. Записывают рекомендации в тетрадь. Называют косметические средства и правила пользования ими. Учатся выбирать средства косметики в зависимости от цели, состояния кожи, времени года, читать инструкцию и правильно пользоваться. Выполняют практические задания: протирают кожу лица лосьоном, наносят крем. Знают и выполняют правила и приёмы сохранения чистоты и здоровья тела. Понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	Повторяют за учителем или одноклассниками правила и приёмы сохранения чистоты и здоровья тела. Повторяют за учителем и одноклассникам рекомендации по уходу за кожей лица, правила пользования ими. Выполняют элементарные задания с максимальной помощью учителя или одноклассников
1.Гигиена тела.				
2.Выбор средств и предметов личной гигиены.				
3. Уход за кожей лица				
4. Практическая работа: «Упражнения в протирании кожи лица и нанесении маски»				
Охрана здоровья (6ч)	Оказание первой помощи при ожогах, обморожениях, Тепловых и солнечных ударах. Причины несчастных случаев.	Просматривают видеоматериалы и таблицы оказания первой помощи при ожогах, обморожениях, тепловых и солнечных	Просматривают видеоматериалы и таблицы оказания первой помощи при ожогах, обморожениях, тепловых и солнечных ударах.	Повторяют за учителем причины несчастных случаев. С помощью учителя и одноклассников называют степени ожогов, обморожений, признаки

1.Виды медицинской помощи	Степени ожогов, обморожений, признаки отравлений. Выполнение упражнений по оказанию первой помощи. Меры по предупреждению несчастных случаев в быту.	ударах. Участвуют в беседах по содержанию, объясняют причины несчастных случаев. Называют степени ожогов, обморожений, признаки отравлений. Составляют таблицу в тетради. Знакомятся с правилами и приёмами оказания первой помощи. Выполняют упражнения по оказанию первой помощи. Записывают рекомендации в тетрадь. Рассказывают о мерах по предупреждению несчастных случаев в быту и соблюдают их.	Участвуют в беседах по содержанию. С помощью учителя называют степени ожогов, обморожений, признаки отравлений, составляют таблицу в тетради. Знакомятся с правилами и приёмами оказания первой помощи. Записывают рекомендации в тетрадь.	отравлений. С помощью учителя повторяют меры по предупреждению несчастных случаев в быту и соблюдают их. Просматривают видеоматериалы.
2.Первая помощь при несчастном случае (ожог, обморожение, отравление, солнечный удар)				
3.Профилактика вирусных и простудных заболеваний.				
4.Уход за больным на дому				
5.Экскурсия в аптеку.				
6.Контрольная работа по разделу «Охрана здоровья»				
Средства связи (5 ч)	Виды телефонов. Виды телефонной связи. Правила пользования телефонами и культура разговора. Влияние на здоровье человека излучений мобильного телефона. Телефонный справочник. Причины вызова по номерам экстренных служб, ответственность за ложный вызов.	Перечисляют виды телефонов. Различают виды телефонной связи. Рассказывают правила пользования телефонами и культуры разговора. Узнают о влиянии на здоровье человека излучений мобильного телефона. Выполняют практические задания по телефонному справочнику. Учатся кратко объяснять причину вызова по номеру экстренных служб. С помощью учителя выполняют практические задания по порядку отправки писем, бандеролей, посылок.	По вопросам учителя перечисляют виды телефонов, виды телефонной связи. Рассказывают о правилах пользования телефонами и культуре разговора. Узнают о влиянии на здоровье человека излучений мобильного телефона. С помощью учителя выполняют практические задания по телефонному справочнику. Учатся кратко объяснять причину вызова по номеру экстренных служб. С помощью учителя выполняют практические задания по порядку отправки писем,	Слушают объяснения учителя. С помощью учителя и одноклассников, называют виды телефонной связи, рассказывают о правилах пользования телефоном. С максимальной помощью учителя учатся записывать адрес на конверте.
1.Основные средства связи.				
2.Экскурсия «Почтовое отделение как средство связи» (отделение почты)				
3.Практическая работа : порядок отправления писем различного вида, бандеролей, посылок.				
4.Правила пользования телефонным справочником.				

5. Культура разговора по телефону.		Слушают и анализируют объяснения учителя. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Пользуются различными средствами связи для решения практических задач. Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.	бандеролей, посылок. Пользуются различными средствами связи для решения практических задач. Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.	
Транспорт (4ч)	Виды транспорта. Понятие «железнодорожный транспорт». Службы, их назначение. Основные маршруты, типы вагонов.	По вопросам учителя повторяют виды транспорта. Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, отвечают на вопросы по содержанию. Работают с иллюстрациями, раздаточным материалом. С помощью учителя различают службы железнодорожного вокзала, объясняют их назначение. Знакомятся с основными маршрутами. Учатся обращаться к работникам вокзала за справочной информацией. Изучают правила безопасности при поездке на поезде, записывают их в тетрадь. Слушают объяснения о правилах пользования камерами хранения. Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам транспорта, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми	Повторяют виды транспорта. Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, делают выводы и отвечают на вопросы по содержанию. Работают с иллюстрациями, раздаточным материалом. Формулируют понятие «железнодорожный вокзал». Различают службы железнодорожного вокзала, объясняют их назначение. Знакомятся с основными маршрутами. Выполняют упражнения по ориентированию в расписании железнодорожного вокзала, приобретению билетов в кассах. Учатся обращаться к работникам вокзала за справочной информацией. Слушают объяснения о правилах пользования камерами хранения. Изучают правила безопасности при поездке по поездом, записывают их в тетрадь. Знают меры предосторожности по	Рассматривают иллюстрации, просматривают презентацию. По карточкам соотносят виды транспорта. С максимальной помощью учителя показывают виды железнодорожного транспорта. Повторяют за учителем или одноклассниками правила поведения в поездах.
1. Междугородный железнодорожный транспорт	Ориентирование в расписании поездов, приобретении билетов в кассах. Правила пользования камерами хранения. Обращение к работникам вокзала за справочной информацией. Правила безопасности при поездке на поездах, культура поведения.			
2. Железнодорожный вокзал.				
3. Практическая работа: организация поездки поездом.				
4. Контрольная работа по разделу: транспорт				

			предотвращению чрезвычайных ситуаций и выполняют их. Соблюдают усвоенные правила в повседневной жизни. Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам транспорта, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми.	
Питание (20ч)	Значение и использование при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Пряности и приправы, их виды, правила хранения. Домашние заготовки, их виды. Способы заготовки, соления, квашения, маринования, варки, сушки, заморозки овощей, фруктов и ягод.. Меры предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Первая помощь при отравлении. Санитарно-гигиенические требования к кухне при приготовлении пищи. Правила подачи блюд, сервировка стола. Виды и сорта муки, названия круп. Правила хранения муки и круп. Виды теста. Изделия из	Узнают о значении и использовании при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Делают записи в тетрадях. Просматривают презентации, слушают объяснения учителя. С помощью учителя различают пряности и приправы, называют их виды, правила хранения. По вопросам учителя рассказывают о пользе и вреде соли, сахара. Выполняют практические задания по консервированию, моют и убирают посуду. Повторяют правила ТБ на кухне. С помощью учителя рассказывают о мерах предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Учатся оказывать первую помощь при отравлении.	Узнают о значении и использовании при приготовлении блюд, соли, сахара, пряностей, приправ. Делают записи в тетрадях. Просматривают презентации, слушают объяснения учителя, анализируют, делают выводы. Различают пряности и приправы, называют их виды, правила хранения. Рассказывают о пользе и вреде соли, сахара. Классифицируют домашние заготовки, называют их виды. Составляют таблицу в тетради. Изучают и объясняют способы заготовки, соления, квашения, маринования, варки, сушки, заморозки овощей, фруктов и ягод. Выполняют практические задания по консервированию, моют и убирают посуду. Знают и выполняют правила ТБ на кухне. Рассказывают о мерах	Слушают объяснения учителя, просматривают презентации. С помощью учителя и одноклассников узнают о использовании пряностей, приправ, правилах их хранения. Узнают о домашних заготовках. Повторяют за учителем и одноклассниками правила техники безопасности на кухне. Выполняют элементарные задания с максимальной помощью учителя или одноклассников.
1. Санитарное состояние кухни, гигиена приготовления пищи (повторение)				
2. Правила техники безопасности при работе с режущими предметами, электроприборами				
3. Элементы сервировки стола, правила подачи блюд.				
4. Виды муки, правила хранения				
5. Виды теста.				
6. Практическая работа: «Печенье из песочного теста».				

7. Технология приготовления пресного теста.	разных видов теста. Способы приготовления теста, пресное и дрожжевое тесто. Значение и использовании при приготовлении блюд, соли, сахара, пряностей, приправ Рецепты в кулинарных книгах и интернете.	По вопросам учителя объясняют правила хранения муки и круп. С помощью учителя классифицируют виды теста, записывают их названия в тетрадь. Работают по таблице. Называют изделия из разных видов теста. Узнают способы приготовления теста, различают пресное и дрожжевое тесто. Записывают рецепты в тетрадь. С помощью учителя учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях готовить по рецепту печенье, блины, оладушки и др. Моют и убирают посуду. Учатся подбирать продукты по рецепту, инструменты, посуду. Повторяют и соблюдают санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности.	предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Учатся оказывать первую помощь при отравлении. Различают виды и сорта муки, знают названия круп, показывают их. Объясняют правила хранения муки и круп. Классифицируют виды теста, записывают их названия в тетрадь. Работают по таблице. Называют изделия из разных видов теста. Узнают способы приготовления теста, различают пресное и дрожжевое тесто. Записывают рецепты в тетрадь. Учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях готовить по рецепту лапшу, печенье, блины, оладушки и др. Моют и убирают посуду. Умеют подбирать продукты по рецепту, инструменты, посуду. Знают и соблюдают санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности. Понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	
8. Практическая работа: «Печенье из пресного теста»				
9. Технология приготовления дрожжевого теста.				
10. Практическая работа: «Пирог с картофелем»				
11. технология приготовления блинного теста				
12. Практическая работа: блины.				
13. Овощи, фрукты, ягоды. Способы нарезки.				
14. Практическая работа: «Приготовление овощного салата»				
15. Практическая работа: приготовление компота из сухофруктов				
16. Заготовка продуктов впрок: варенье, соленье, консервирование, сушка				

17.Технология приготовления варенья из яблок.				
18.Практическая работа: «Варенье из яблок»				
19. контрольная работа по разделу питание				
1.Особенности разных видов одежды.	Роль одежды и головных уборов для сохранения здоровья человека.	Обсуждают и объясняют значение опрятного вида человека. По вопросам учителя перечисляют санитарно-гигиенические требования к одежде, правила личной гигиены и внешнего вида. Учатся правилам повседневного ухода и поддержания одежды в порядке.	Обсуждают и объясняют значение опрятного вида человека. Перечисляют санитарно-гигиенические требования к одежде, правила личной гигиены и внешнего вида. Учатся правилам повседневного ухода и поддержания одежды в порядке. Узнают о правилах и приёмах ручной стирки изделий из х/б тканей.	Повторяют за учителем или одноклассниками значение опрятного вида человека, -санитарно-гигиенические требования к одежде, правила личной гигиены и внешнего вида. С максимальной помощью учителя делают зарисовки и записи в тетрадях. Узнают о правилах и приёмах ручной стирки изделий из х/б тканей. С максимальной помощью учителя стирают носовые платки, небольшие полотенца. С максимальной помощью учителя гладят мелкие изделия
2. Ремонт одежды. Чистка одежды.	Особенности разных видов одежды. Правила и приемы повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка. Ручная стирка изделий замачивание, кипячение, полоскание. Практическая работа.	Соблюдают правила ТБ с колючими и режущими инструментами. По вопросам учителя называют виды белья, рассказывают о его назначении. Делают зарисовки и записи в тетрадях. Узнают о правилах и приёмах ручной стирки изделий из х/б тканей. По образцу стирают носовые платки, небольшие полотенца. Изучают устройство утюга. По образцу гладят мелкие изделия. С помощью учителя выполняют	Самостоятельно стирают носовые платки, небольшие полотенца, умеют подбирать моющие средства согласно инструкции. Выполняют правила безопасной работы с бытовыми химическими средствами. Изучают устройство утюга. Называют символы обозначения температуры нагрева на утюге, правила ТБ. Самостоятельно гладят мелкие изделия. Выполняют практические задания, понимают инструкции	
3.Практическая работа: мелкий ремонт одежды: пришивание пуговиц, петель	Стиральные средства для ручной стирки. Техника безопасности при использовании моющих средств. Правила сушки белья из различных тканей. Практическая работа. Значение правильного выбора обуви для здоровья человека. Правила ухода за обувью из различных материалов. Использование кремов для чистки обуви. Виды кремов. Сушка обуви.			
4. Экскурсия: виды одежды (праздничная, спортивная, повседневная)				
5. Обувь и здоровье человека				

	Практическая работа.	практические задания, принимают помощь.	учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	
Семья (6ч)	Родственные отношения в семье, традиции. Помощь старших младшим: домашние обязанности. Виды досуга: чтение книг, просмотр телепередач, прогулки и др. правильная, рациональная организация досуга. Любимые и нелюбимые занятия в свободное время. Роль семьи в жизни человека и общества.	Слушают объяснения учителя, анализируют, отвечают на вопросы. По вопросам учителя повторяют родственные отношения в семье. Рассказывают о видах досуга в своих семьях, традициях. Работают с карточками, иллюстрациями. Узнают о помощи родителям по уходу за младшими детьми, записывают в тетрадь. С помощью учителя объясняют важность прогулок, игр, чтения книг. Учатся собирать необходимые вещи на отдых по выбранному маршруту. в Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.	Слушают объяснения учителя, анализируют, отвечают на вопросы. С помощью учителя рассказывают о видах досуга в своих семьях, традициях. Рассказывают о родственных отношениях. Работают с карточками, иллюстрациями. Узнают о правилах ухода за младшими детьми. Рассказывают о играх, прогулках, чтении книг. С помощью учителя собирают необходимые вещи на отдых по выбранному маршруту. Самостоятельно выполняют задания, помогают товарищам. Понимают роль семьи в жизни человека и общества. Оказывают помощь родителям в семье. Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.	Слушают объяснения учителя. Повторяют за учителем или одноклассниками названия родственных отношений в семье, называют виды помощи старших младшим детям в семье. С помощью учителя узнают о важности прогулок, игр, чтении книг. Работают с карточками, иллюстрациями. Выполняют элементарные задания с максимальной помощью учителя или одноклассников.
1.Родственные отношения в семье.				
2.Семейные традиции.				
3.Помощь родителям по уходу за младшими детьми.				
4.Отдых и его разновидности. Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность.				
5.Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху: выбор места отдыха, определение маршрута, сбор необходимых вещей.				
6. Бюджет семьи. Сбережение.				
Предприятия, организации, учреждения (3ч)	Исполнительные органы государственной власти города, их назначение и	Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, анализируют,	Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, анализируют, делают выводы,	Слушают объяснения учителя, просматривают презентацию, Узнают из рассказа учителя о деятельности образовательных

1.Образовательные организации.	структуру. Отделы муниципалитета. Назначение полиции. Обращение с вопросами и просьбами к работникам	отвечают на вопросы. Узнают и записывают в тетрадях исполнительные органы государственной власти города, их назначение и структуру. С помощью учителя объясняют назначение полиции. Учатся обращаться с вопросами и просьбами к работникам муниципальных учреждений на практических занятиях.	отвечают на вопросы. Узнают и записывают в тетрадях исполнительные органы государственной власти города, их назначение и структуру. Различают отделы муниципалитета, называют их. Объясняют назначение полиции. Учатся обращаться с вопросами и просьбами к работникам муниципальных учреждений на практических занятиях. Усваивают морально-этические нормы поведения и навыки общения с людьми в разных жизненных ситуациях.	учреждений, основные направления их работы. С помощью учителя и одноклассников узнают о полиции, назначении. Слушают и эмоционально реагируют на окружающую школьную среду в соответствии с психофизическими особенностями.
2.Исполнительные органы государственной власти (города, района)				
3.Знакомство с отделами полиции, их возможностями.				
Питание (20ч)	Значение и использование при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Пряности и приправы, их виды, правила хранения. Домашние заготовки, их виды. Способы заготовки, соления, квашения, маринования, варки, сушки, заморозки овощей, фруктов и ягод.. Меры предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Первая помощь при отравлении. Санитарно-гигиенические требования к кухне при приготовлении пищи. Правила подачи блюд, сервировка стола.	Узнают о значении и использовании при приготовлении блюд соли, сахара, пряностей, приправ. Делают записи в тетрадях. Просматривают презентации, слушают объяснения учителя. С помощью учителя различают пряности и приправы, называют их виды, правила хранения. По вопросам учителя рассказывают о пользе и вреде соли, сахара. Выполняют практические задания по консервированию, моют и убирают посуду. Повторяют правила ТБ на кухне. С помощью учителя рассказывают о мерах предосторожности при хранении и употреблении	Узнают о значении и использовании при приготовлении блюд, соли, сахара, пряностей, приправ. Делают записи в тетрадях. Просматривают презентации, слушают объяснения учителя, анализируют, делают выводы. Различают пряности и приправы, называют их виды, правила хранения. Рассказывают о пользе и вреде соли, сахара. Классифицируют домашние заготовки, называют их виды. Составляют таблицу в тетради. Изучают и объясняют способы заготовки, соления, квашения, маринования, варки, сушки, заморозки овощей, фруктов и ягод. Выполняют практические задания по	Слушают объяснения учителя, просматривают презентации. С помощью учителя и одноклассников узнают о использовании пряностей, приправ, правилах их хранения. Узнают о домашних заготовках. Повторяют за учителем и одноклассниками правила техники безопасности на кухне. Выполняют элементарные задания с максимальной помощью учителя или одноклассников.
1.Санитарное состояние кухни, гигиена приготовления пищи (повторение)				
2.Правила техники безопасности при работе с режущими предметами, электроприборами				
3.Проверочная работа: «Правила работы на кухне»				
4.Элементы сервировки стола, правила подачи блюд.				
4.Виды муки, правила хранения				
5. Виды теста.				

6. Практическая работа: «Печенье из песочного теста».	<p>Виды и сорта муки, названия круп. Правила хранения муки и круп. Виды теста. Изделия из разных видов теста. Способы приготовления теста, пресное и дрожжевое тесто. Значение и использовании при приготовлении блюд, соли, сахара, пряностей, приправ</p> <p>Рецепты в кулинарных книгах и интернете.</p>	<p>консервированных продуктов. Учатся оказывать первую помощь при отравлении.</p> <p>По вопросам учителя объясняют правила хранения муки и круп. С помощью учителя классифицируют виды теста, записывают их названия в тетрадь. Работают по таблице. Называют изделия из разных видов теста. Узнают способы приготовления теста, различают пресное и дрожжевое тесто. Записывают рецепты в тетрадь. С помощью учителя учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях готовить по рецепту печенье, блины, оладушки и др. Моют и убирают посуду. Учатся подбирать продукты по рецепту, инструменты, посуду. Повторяют и соблюдают санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности.</p>	<p>консервированию, моют и убирают посуду. Знают и выполняют правила ТБ на кухне. Рассказывают о мерах предосторожности при хранении и употреблении консервированных продуктов. Учатся оказывать первую помощь при отравлении. Различают виды и сорта муки, знают названия круп, показывают их. Объясняют правила хранения муки и круп. Классифицируют виды теста, записывают их названия в тетрадь. Работают по таблице. Называют изделия из разных видов теста. Узнают способы приготовления теста, различают пресное и дрожжевое тесто. Записывают рецепты в тетрадь. Учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях готовить по рецепту лапшу, печенье, блины, оладушки и др. Моют и убирают посуду. Умеют подбирать продукты по рецепту, инструменты, посуду. Знают и соблюдают санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности. Понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.</p>	
7. Технология приготовления пресного теста.				
8. Практическая работа: «Печенье из пресного теста»				
9. Технология приготовления дрожжевого теста.				
10. Практическая работа: «Пирог с картофелем»				
11. Контрольная работа: виды теста.				
12. Практическая работа: блины.				
13. Овощи, фрукты, ягоды. Способы нарезки.				
14. Практическая работа: «Приготовление овощного салата»				
15. Практическая работа: приготовление компота из сухофруктов				
16. Заготовка продуктов впрок: варенье, соленье, консервирование, сушка				

17.Технология приготовления варенья из яблок.				
20.Практическая работа: «Варенье из груш»				
21.Годовая контрольная работа:я самостоятельный				
	Работа на пришкольном участке.	Работают на пришкольном участке. Учатся помогать взрослым и товарищам	Работают на пришкольном участке. Учатся помогать взрослым и товарищам	Повторяют действия за учителем или одноклассниками
1.Практическая работа: «Обработка клумб для высадки цветочной рассады»				
2.Практическая работа: «Высадка цветочной рассады в грунт»				
3.Практическая работа: ««Подготовка почвы к посадке овощных культур»				
4.Практическая работа: «Посадка овощных культур»				

График экскурсий

Экскурсия «Пришкольный участок»
Экскурсия в аптеку.
Экскурсия «Почтовое отделение как средство связи» (отделение почты).
Экскурсия: виды одежды (праздничная, спортивная, повседневная)

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

При устном опросе:

-**Оценка «5»** ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, может с помощью учителя или самостоятельно сформулировать ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки.

-**Оценка «4»** ставится в том случае, если ответ удовлетворяет названным выше требованиям, но обучающийся: допускает неточности, оговорки и может их исправить самостоятельно, или при небольшой помощи учителя. Если обучающийся в ходе ответа замечает и самостоятельно исправляет допущенные ошибки, то ему может быть поставлена отметка «5».

-**Оценка «3»** ставится в том случае, если обучающийся правильно понимает сущность рассматриваемых понятий, но при ответе: обнаруживает отдельные пробелы в усвоении существенных вопросов, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; испытывает затруднения в определении основных понятий, определений, правил; отвечает неполно на вопросы учителя, недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение, нуждается в постоянной помощи учителя; не может применить знания в новой ситуации и связать с ранее изученным материалом.

При выполнении письменных самостоятельных и контрольных работ:

-**Оценка «5»** ставится, если обучающийся: выполнил работу самостоятельно или с незначительной помощью учителя в полном объеме или выполнил работу в объеме, который соответствует учёту психофизических особенностей обучающегося; допустил 1-3 недочета или 1-2 ошибку, с учётом специфических ошибок для данной группы обучающихся.

- **Оценка «4»** ставится, если обучающийся: правильно выполнил большую часть работы (свыше 50 %); допустил 2-3 ошибки.

- **Оценка «3»** ставится, если обучающийся: выполнил работу самостоятельно или с незначительной помощью учителя правильно (30%-50%); выполнил $\frac{1}{2}$ всей работы правильно с использованием необходимой наглядности.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 162597629024552560771860534290451572951297962795

Владелец Шляпникова Надежда Ивановна

Действителен с 02.10.2024 по 02.10.2025