

Приложение к АОП для детей с УО  
(интеллектуальными нарушениями)  
(утверждено приказом №6 от 09.01.2024г.)

**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)**

**«Основы социальной жизни»**

**(для 6 класса)**

Москва 2023

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.....	6
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	9
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ .....	12

## **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 6 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часа в год (2 часа в неделю).

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:

- овладение обучающимися некоторыми знаниями и жизненными компетенциями, необходимыми для успешной социализации в современном обществе;
- развитие и совершенствование навыков ведения домашнего хозяйства;

- воспитание положительного отношения к домашнему труду;
- развитие умений, связанных с решением бытовых экономических задач;
- формирование социально-нормативного поведения в семье и обществе;
- формирование умений, необходимых для выбора профессии и дальнейшего трудоустройства;
- коррекция недостатков познавательной и эмоционально-волевой сфер;
- развитие коммуникативной функции речи.

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 6 классе определяет следующие задачи:

- формирование знаний о представлениях о разных группах продуктов питания; отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- формирование знаний о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- формирование умений соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- формирование знаний отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;
- формирование умений называть торговые организации, их виды и назначения;
- 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 умений соблюдать правила личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;
- формирование умений соблюдать правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Обучение «Основам социальной жизни» в 6 классе носит основы 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 6 классе осуществляется по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Содержание курса обеспечивает формирование и развитие у обучающихся необходимых им навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире. На втором году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, на повышение общего уровня культуры и отношений в семье. В ходе занятий дети учатся самостоятельно пользоваться услугами учреждений торговли и транспорта. Особое внимание уделяется темам, направленным на обучение соблюдению санитарных норм в быту, формированию безопасного и здорового образа жизни, выполнение ежедневных домашних обязанностей. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование культуры поведения, как в кругу семьи, так и в общественных местах.

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 и в транспорте, практические задания, которые служат для закрепления учебных навыков и знаний, а также совершенствования и формирования новых умений и навыков, используемые обучающимися в повседневной жизни. 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 самостоятельно пользоваться общественным транспортом.

Реализация курса должна способствовать достижению личностных результатов: пониманию своих реальных возможностей, 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	2	
2	Охрана здоровья	7	1
3	Жилище	6	1
4	Одежда и обувь	4	1
5	Питание	11	1
6	Транспорт	1	

7	Средства связи	1	1
8	Предприятия, организации, учреждения	2	
9	Семья	2	
10	Итоговое занятие	1	1
	<b>Итого:</b>	<b>34</b>	<b>4</b>



### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

- овладение начальными трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- формирование навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками на уроках ОСЖ;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств.

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

- иметь представления о разных группах продуктов питания;
- знать, из чего состоит пища;
- знать отдельные виды продуктов питания, относящихся к различным группам; понимать их значения для здорового образа жизни человека;
- уметь приготовить несложные виды блюд под руководством учителя;
- различать виды медицинской помощи;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- знать отдельные виды одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдать усвоенные правила в повседневной жизни;
- знать правила личной гигиены и выполнять их под руководством взрослого;
- знать названия торговых организаций, их виды и назначения;
- совершать покупки различных товаров под руководством взрослого;

– знать и соблюдать правила поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях).

#### Достаточный уровень:

– классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;

– соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи;

– уметь самостоятельно приготовить несложные знакомые блюда;

– уметь самостоятельно совершать покупки товаров ежедневного назначения;

– уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);

– уметь выполнять последовательность утреннего и вечернего туалета;

– классифицировать личные и общие предметы личной гигиены;

– классифицировать виды жилых помещений в городе и селе;

– описывать способ передвижения в школу и обратно;

– знать образовательные учреждения нашего города;

– осознавать необходимость соблюдения режима дня для сохранения здоровья;

– знать место работы родителей и ближайших родственников;

– уметь оказать первую помощь при порезах.

#### **Система оценки достижений**

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

– 0 баллов - нет фиксируемой динамики;

– 1 балл - минимальная динамика;

– 2 балла - удовлетворительная динамика;

- 3 балла - значительная динамика.

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

### **Критерии оценки предметных результатов**

**Оценка «5»** ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по учебному предмету;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет изученные понятия, термины;
- самостоятельно выстраивает ответ.

**Оценка «4»** ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопрос.

**Оценка «3»** ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

**Оценка «2»** не ставится.

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Личная гигиена и здоровье – 2 часа					
1	Гигиена тела. Утренний и вечерний туалет	1	Правила выполнения утреннего и вечернего туалета. Последовательность выполнения правила утреннего и вечернего туалета, периодичность гигиенических процедур. Закрепление и выполнение практических заданий на последовательное выполнение утреннего и вечернего туалета в рамках предметно-практического занятия	Читают правила выполнения утреннего и вечернего туалета: мытьё рук, лица, ушей, шеи. Повторяют за учителем с опорой на иллюстрации или текст алгоритм действий при выполнении утреннего и вечернего туалета. Закрепляют навыки последовательного выполнения утреннего и вечернего туалета с помощью учителя: моют руки, лицо, уши, шею	Читают правила выполнения утреннего и вечернего туалета, отвечают на вопросы учителя по тексту. Рассказывают правила и последовательность выполнения гигиенических процедур утром и вечером. Описывают периодичность гигиенических процедур. Самостоятельно выполняют практические задания на последовательное выполнение утреннего и вечернего туалета: моют руки, лицо, уши, шею
2	Правила и приемы ухода за органами зрения	1	Правила и приемы ухода за органами зрения. Способы сохранения зрения. Гигиенические правила письма, чтения, просмотра телепередач. Зрительная гимнастика	Читают памятку о правилах и приемах ухода за органами зрения. Отвечают на вопросы учителя о правилах и приемах с опорой на текст. Знакомятся со способами сохранения зрения. Оформляют памятку «Комплекс зрительной гимнастики» совместно с учителем. Знакомятся с гигиеническими правилами письма, чтения, просмотра телепередач и работы за компьютером. Записывают в тетрадь основные правила по	Читают памятку о правилах и приемах ухода за органами зрения. Отвечают на вопросы учителя о правилах и приемах. Знакомятся способами сохранения зрения. Самостоятельно оформляют памятку «Комплекс зрительной гимнастики». Знакомятся с гигиеническими правилами письма, чтения, просмотра телепередач и работы за компьютером. Записывают в тетрадь основные

				сохранению зрения. Слушают профилактическую лекцию о телефонной зависимости и её вреде зрению, обсуждают полученную информацию с учителем	правила по сохранению зрения. Слушают профилактическую лекцию о телефонной зависимости и её вреде зрению, обсуждают полученную информацию с учителем
<b>Охрана здоровья – 7 часов</b>					
3	Лекарственные растения и лекарственные препараты первой необходимости в домашней аптечке. Виды, названия, способы хранения	1	Знакомство с лекарственными растениями и лекарственными препаратами первой необходимости. Знакомство с понятием «домашняя аптечка», её важность и содержание. Виды, названия, способы хранения лекарственных препаратов	Знакомятся с лекарственными растениями с помощью демонстрации презентации. Читают о лекарственных препаратах первой необходимости, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. Знакомятся с понятием «домашняя аптечка» и для чего она нужна. Выполняют упражнение совместно с учителем - классифицируют лекарства для домашней аптечки. Слушают информацию от учителя о хранении лекарственных препаратов и важности их правильного использования. Приклеивают в тетрадь изображения лекарственных препаратов первой необходимости, записывают краткую характеристику. Записывают в тетрадь способы хранения лекарственных препаратов	Знакомятся с лекарственными растениями с помощью демонстрации презентации. Читают о лекарственных препаратах первой необходимости, самостоятельно отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с понятием «домашняя аптечка» и для чего она нужна. Выполняют упражнение – классифицируют лекарства для домашней аптечки. Слушают информацию от учителя о хранении лекарственных препаратов и важности их правильного использования. Записывают в тетрадь основную информацию о лекарственных препаратах для домашней аптечки, правилах и способах хранения лекарственных препаратов

4	Первая помощь. Первая помощь при ушибах и травмах	1	Закрепление знаний о понятии «первая помощь». Первая помощь при ушибах и травмах. Классификация травм. Приобретение навыков оказания первой помощи при ушибах и травмах	Повторяют понятие «первая помощь», дают определение. Знакомятся с информацией об ушибах и травмах с помощью демонстрации презентации. Читают текст об основных причинах получения ушибов и травм, повторяют за учителем основные правила профилактики детского травматизма. Слушают информацию о первой помощи при ушибах и травмах с опорой на иллюстрации. Записывают в тетрадь алгоритм действий первой помощи при ушибах и травмах. Выполняют практическое упражнение совместно с учителем – первая помощь при ушибах и травмах, проговаривают за учителем каждый этап действий	Повторяют понятие «первая помощь», дают определение. Знакомятся с информацией об ушибах и травмах с помощью демонстрации презентации. Читают текст об основных причинах получения ушибов и травм, рассказывают основные правила профилактики детского травматизма. Слушают информацию о первой помощи при ушибах и травмах с опорой на иллюстрации. Записывают в тетрадь алгоритм действий первой помощи при ушибах и травмах. Самостоятельно выполняют практическое упражнение – первая помощь при ушибах и травмах, комментируют каждое действие. Помогают второй группе обучающихся выполнять алгоритм действий первой помощи
5	Первая помощь при отравлениях	1	Правила оказания первой помощи при отравлениях. Знакомство с наиболее частыми причинами отравления. Характеристика правил правильного питания	Слушают информацию от учителя о наиболее частых причинах отравлений (употребление недоброкачественных или ядовитых продуктов). Читают текст о правилах оказания первой помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. С помощью учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь	Слушают информацию от учителя о наиболее частых причинах отравлений (употребление недоброкачественных или ядовитых продуктов). Читают текст о правилах оказания первой помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя. Самостоятельно устанавливают последовательность при оказании

				правила и приемы оказания первой помощи при отравлении. Закрепляют знания о правильном питании и его влияния на здоровье человека с помощью познавательного видеоролика, принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика. Повторяют за учителем правила оказания первой помощи при отравлениях	первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи при отравлении. Закрепляют знания о правильном питании и его влияния на здоровье человека с помощью познавательного видеоролика, принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика. Рассказывают правила оказания первой помощи при отравлениях
6	Меры по предупреждению несчастных случаев в быту	1	Меры по предупреждению несчастных случаев в быту. Правила безопасного поведения в быту. Тестирование по итогам изучаемого раздела	Просматривают видеоролик о мерах предупреждения несчастных случаев в быту. Читают правила безопасного поведения в быту, повторяют правила за учителем. Оформляют информационный буклет с правилами безопасного поведения в быту с использованием подготовленных учителем памяток и иллюстраций. Выполняют тест по итогам изучаемого раздела	Просматривают видеоролик о мерах предупреждения несчастных случаев в быту. Читают правила безопасного поведения в быту, рассказывают правила. Оформляют информационный буклет с правилами безопасного поведения в быту. Выполняют тест по итогам изучаемого раздела
<b>Жилище – 6 часов</b>					
7	Виды жилья: собственное и государственное. Коммунальные удобства в городе и сельской местности	1	Виды жилых помещений в городе и селе. Классификация видов жилых помещений в городе и селе: собственное и государственное. Характеристика видов жилья.	Знакомятся с видами жилых помещений в городе и селе с помощью презентации. С помощью учителя и наглядного материала различают виды жилых помещений в городе и селе. Читают о понятиях «собственное жилье» и «государственное жилье», с помощью учителя и с опорой на текст, классифицируют и дают	Знакомятся с видами жилых помещений в городе и селе с помощью презентации. Классифицируют и различают виды жилых помещений в городе и селе. Читают о понятиях «собственное жилье» и «государственное жилье», дают характеристику. Рассматривают иллюстрации и

			Общие коммунальные удобства. Назначение коммунальных удобств	характеристику. Рассматривают иллюстрации и слушают информацию от учителя об коммунальных удобствах и их назначении, отвечают на вопросы учителя	слушают информацию от учителя об коммунальных удобствах и их назначении, отвечают на вопросы учителя
8	Домашние животные. Содержание животных в городской квартире	1	Домашние животные. Содержание животных (собак, кошек, птиц) в городской квартире: кормление, выгул, уход за внешним видом и здоровьем домашнего питомца. Формирование ответственного отношения за содержание и уход своего питомца	Читают текст в учебнике: «Животные в доме человека», обсуждают прочитанный текст с учителем и обучающимися, отвечают на вопросы в учебнике. С опорой на учебник выделяют основные зоны ответственности хозяина домашнего питомца. Классифицируют домашних животных (декоративные домашние животные; домашние животные, дающие пищу; служебные, домашние животные) с помощью раздаточных карточек/изображений. Записывают в тетрадь основные правила содержания домашних животных: кормление, выгул, уход за внешним видом и здоровьем питомца. Рассказывают правила с опорой на записи в тетради	Читают текст в учебнике: «Животные в доме человека», обсуждают прочитанный текст с учителем и обучающимися, отвечают на вопросы в учебнике. Выделяют основные зоны ответственности хозяина домашнего питомца. Классифицируют домашних животных (декоративные домашние животные; домашние животные, дающие пищу; служебные, домашние животные). Записывают в тетрадь основные правила содержания домашних животных: кормление, выгул, уход за внешним видом и здоровьем питомца. Рассказывают правила содержания домашних животных в городской квартире
9	Электробытовые приборы на кухне: назначение, правила использования и ухода, техника безопасности	1	Виды электробытовых приборов на кухне: холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка. Назначение электробытовых приборов, инструкции к использованию.	Просматривают презентацию «Виды электробытовых приборов», знакомятся с кухонными электробытовыми приборами и их назначением: холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка, тостер, микроволновая печь,	Просматривают презентацию «Виды электробытовых приборов», знакомятся с кухонными электробытовыми приборами и их назначением: холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка, тостер, микроволновая печь,



			Техника безопасности пользования электробытовыми приборами, применение правил на практике	электрический чайник, электроплита. Выполняют задание, с помощью учителя, на цифровой образовательной платформе/на карточках – находят кухонные электробытовые приборы, называют их, дают описание. Приклеивают в тетрадь изображения основных кухонных электроприборов, подписывают их. Читают правила техники безопасности при работе с электробытовыми приборами, повторяют правила за учителем. Записывают основные правила в тетрадь. Выполняют практическое задание совместно с учителем – учатся пользоваться тостером, микроволновой печью, электрическим чайником, холодильником и морозильником	печь, электрический чайник, электроплита. Самостоятельно выполняют задание на цифровой образовательной платформе/на карточках – находят кухонные электробытовые приборы, называют их, дают описание. Записывают в тетрадь кухонные электробытовые приборы и их краткую характеристику, приклеивают изображения. Читают правила техники безопасности при работе с электробытовыми приборами, повторяют правила. Записывают основные правила в тетрадь. Выполняют практическое задание в парах/мини-подгруппах используют тостер, микроволновку, печь, электрический чайник. Рассказывают правила пользования холодильником и морозильником
10	Кухонная мебель: названия, назначение	1	Виды кухонной мебели: название, назначение. Правила ухода за кухонной мебелью	Просматривают презентацию «Кухонная мебель»: знакомятся с названием мебели, её назначением, описывают кухонную мебель с помощью учителя и с опорой на изображения. Совместно с учителем рассматривают кухонную мебель в зоне кухни, называют предметы мебели, описывают её. Выполняют задание на карточках – сопоставляют название мебели с её изображением.	Просматривают презентацию «Кухонная мебель»: знакомятся с названием мебели, её назначением, описывают кухонную мебель. Называют предметы кухонной мебели в зоне кухни, рассказывают о её назначении. Выполняют задание на карточках. Читают о правилах ухода за кухонной мебелью. Записывают правила в

				Читают о правилах ухода за кухонной мебелью. Повторяют правила за учителем. Записывают правила в тетрадь	тетрадь. Рассказывают выученные правила
11	Мебель в жилых помещениях. Виды мебели в жилых помещениях и их назначение. Уход за мебелью	1	Мебель в жилых помещениях: название, назначение. Виды мебели в жилых помещениях: мягкая, корпусная. Уход за мебелью: средства и правила ухода за различными видами мебели. Практическая работа – чистка мебели	Просматривают презентацию «Мебель в жилых помещениях», знакомятся с видами мебели и её назначением. Знакомятся с понятиями «мягкая» и «корпусная» мебель. Работают с карточками/на цифровой образовательной платформе - классифицируют мебель, называют её. Читают о правилах ухода за мебелью, какие средства нужны для чистки мебели, какие правила соблюдать, чтобы предметы мебели сохраняли внешний вид. Записывают правила в тетрадь. Выполняют практическую работу совместно с учителем – чистка мебели/влажная уборка поверхности мебели	Просматривают презентацию «Мебель в жилых помещениях», знакомятся с видами мебели и её назначением. Работают с карточками/на цифровой образовательной платформе - классифицируют мебель, дают описание назначения. Читают о правилах ухода за мебелью, какие средства нужны для чистки мебели, какие правила соблюдать, чтобы предметы мебели сохраняли внешний вид. Записывают правила в тетрадь. Самостоятельно выполняют практическую работу – чистка мебели
12	Магазины по продаже различных видов мебели	1	Магазины по продаже различных видов мебели. Тестирование по изученным темам раздела	Знакомятся с понятиями «специализированный магазин», «магазин мебели». Просматривают презентацию о мебельных магазинах, отделах магазина, предлагаемом товаре. Выполняют задание «Что можно здесь купить?» - дополняют предложения словами – названиями товаров, которые можно купить в данном магазине.	Знакомятся с понятиями «специализированный магазин», «магазин мебели». Просматривают презентацию о мебельных магазинах, отделах магазина, предлагаемом товаре. Выполняют задание «Что можно здесь купить?» - дополняют предложения словами – названиями товаров, которые можно купить в данном магазине.

				Выполняют тест по изученным темам раздела	Выполняют тест по изученным темам раздела
<b>Одежда и обувь – 4 часов</b>					
13	Виды одежды в зависимости от сезона. Особенности разных видов одежды	1	Виды одежды в зависимости от сезона (летняя, зимняя, демисезонная), вида тканей. Особенности разных видов одежды	Просматривают презентацию о видах одежды по сезонам, узнают об особенностях демисезонной одежды. Записывают определения в тетрадь. Слушают информацию от учителя, из каких тканей шьют разную одежду. Рассматривают кусочки тканей: шерсть, шелк, мех, хлопок и т.д., с помощью учителя сопоставляют ткань с предложенными предметами одежды. Принимают участие в игре «Назови детали своего изделия»: с помощью учителя рассказывают, какие детали есть у изделия на предложенной картинке (воротники, рукава, карманы, манжеты, пояс, пуговицы, бантики и т.п.). Выполняют задание – раскладывают карточки с изображением разного вида одежды по сезонам	Просматривают презентацию о видах одежды по сезонам, узнают об особенностях демисезонной одежды. Записывают определения в тетрадь. Слушают информацию от учителя, из каких тканей шьют разную одежду. Рассматривают кусочки тканей: шерсть, шелк, мех, хлопок и т.д., самостоятельно сопоставляют ткань с предложенными предметами одежды. Выполняют задание на карточках «Дополни образ»: дорисовывают детали одежды по контуру изделия на карточках. Выполняют задание – раскладывают карточки с изображением разного вида одежды по сезонам
14	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	Читают текст о правилах и приемах повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка. С	Читают текст о правилах и приемах повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка

			<p>одеждой: стирка, глажение, чистка, починка.</p> <p>Формирование бережного отношения к личным вещам, предметам одежды. Правила сохранения внешнего вида одежды.</p> <p>Практическая работа – чистка одежды сухой щеткой, складывание одежды</p>	<p>помощью дополнительного материала (текст, картинки, таблицы) записывают в тетрадь основные правила повседневного ухода. Принимают участие в обсуждении важности аккуратного внешнего вида человека, делятся личным опытом/опытом семьи о бережном отношении к одежде и соблюдении опрятного вида. Совместно с учителем выделяют основные правила аккуратного внешнего вида. Под руководством учителя и обучающихся второй группы выполняют практическое задание – учатся чистить грязную одежду сухой щеткой, правильно и аккуратно складывать одежду в шкаф</p>	<p>Самостоятельно записывают в тетрадь основные правила повседневного ухода с опорой на текст. Принимают участие в обсуждении важности аккуратного внешнего вида человека, делятся личным опытом/опытом семьи о бережном отношении к одежде и соблюдении опрятного вида. Выделяют основные правила аккуратного внешнего вида. Самостоятельно выполняют практическое задание – чистят грязную одежду сухой щеткой, правильно и аккуратно складывают одежду в шкаф</p>
15	Чтение условных обозначений на этикетках по стирке белья	1	<p>Обозначения на этикетках изделий. Расшифровка обозначений на практике. Практическое задание – ручная стирка простых изделий</p>	<p>Читают текст в учебнике «Секреты бережной стирки»: знакомятся с символами в маркировке одежде при стирке, отвечают на вопросы в учебнике с опорой на текст и изображения. Приклеивают условные обозначения в тетрадь и записывают расшифровку, краткую характеристику. Читают об эффективных способах и приемах ручной стирки небольших изделий (мелкого белья, носков, варежек, носовых платков и т.д.), рассказывают о них с опорой на текст учебника.</p>	<p>Читают текст в учебнике «Секреты бережной стирки»: знакомятся с символами в маркировке одежде при стирке, отвечают на вопросы в учебнике с опорой на текст и изображения. Приклеивают условные обозначения в тетрадь и записывают расшифровку, краткую характеристику. Читают об эффективных способах и приемах ручной стирки небольших изделий (мелкого белья, носков, варежек, носовых платков и т.д.),</p>

				<p>С помощью учителя и с опорой на записи в тетради выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе: классификация и расшифровка условных обозначений и символов на одежде при стирке.</p> <p>Выполняют практическое задание совместно с учителем/в паре с обучающимся второй группы, опираясь на созданную таблицу – ручная стирка</p>	<p>рассказывают о них самостоятельно.</p> <p>Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе: классификация и расшифровка условных обозначений и символов на одежде при стирке.</p> <p>Самостоятельно выполняют практическое задание и помогают в выполнении обучающимся первой группы – ручная стирка</p>
--	--	--	--	---	--

16	Правила возврата или обмена купленного товара. Хранение чека. Гарантийные средства носки	1	Правила возврата или обмена купленного товара (одежды). Хранение чека. Гарантийные средства носки	Просматривают презентацию о правилах возврата или обмена купленного товара. Записывают основные правила и алгоритм действий при возврате товара в тетрадь. Слушают информацию от учителя о понятии «гарантийный срок товара», записывают определение в тетрадь. Совместно с учителем разбирают ситуации с поломкой изделий одежды, браком в одежде и обуви при гарантийном сроке, узнают какие действия нужно предпринимать, чтобы решить проблемную ситуацию, починить товар или вернуть деньги. Совместно с учителем принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Возврат товара»: по алгоритму учатся правильно обращаться к сотрудникам магазина, объяснять проблему и цель своего визита	Просматривают презентацию о правилах возврата или обмена купленного товара. Записывают основные правила и алгоритм действий при возврате товара в тетрадь. Слушают информацию от учителя о понятии «гарантийный срок товара», записывают определение в тетрадь. Выполняют задание – вытягивают карточку с описанной ситуацией по покупке, возврату товаров и предлагают решение проблемы. Принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Возврат товара»: грамотно выстраивают обращение к сотрудникам магазина и объясняют проблему, с которой столкнулись
<b>Питание – 11 часов</b>					
17	Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания	1	Классификация разнообразия продуктов. Составление рациона питания на день	Читают текст в учебнике «Еда с пользой для здоровья» о разнообразии продуктов, их полезных свойствах, влияния на организм человека. Выполняют задания в учебнике, отвечают на вопросы с помощью учителя. Обсуждают и анализируют совместно с учителем: полезное и вредное разнообразие продуктов.	Читают текст в учебнике «Еда с пользой для здоровья» о разнообразии продуктов, их полезных свойствах, влияния на организм человека. Самостоятельно выполняют задания в учебнике, отвечают на вопросы. Обсуждают и анализируют совместно с учителем

				Выполняют задание на карточке с опорой на текст и раздаточный материал. Совместно с учителем и опорой на текст составляют рацион питания на день	полезное и вредное разнообразие продуктов. Самостоятельно выполняют задание на карточке. Составляют рацион питания на день
18	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила хранения хлебобулочных изделий	1	Виды хлебной продукции. Правила хранения хлебобулочных изделий. Вторичное использование черствого хлеба. Правила нарезки хлеба. Правила безопасной работы с режущими инструментами. Практическая работа – нарезка хлеба	Читают текст в учебнике «Хлеб - всему голова», знакомятся с разнообразием хлебных изделий, способах выпечки, рецептуре. Отвечают на вопросы в учебнике с опорой на текст. Слушают информацию от учителя о вторичном использовании хлеба. Повторяют за учителем правила безопасной работы с режущими предметами. Под руководством учителя выполняют практическую работу – нарезка хлеба	Читают текст в учебнике «Хлеб - всему голова», знакомятся с разнообразием хлебных изделий, способах выпечки, рецептуре. Отвечают на вопросы в учебнике. Слушают информацию от учителя о вторичном использовании хлеба. Рассказывают правила безопасной работы с режущими предметами. Самостоятельно выполняют практическую работу – нарезка хлеба
19	Традиционное блюдо - каша	1	Виды каш. Способы приготовления. Практическая работа – приготовление каши	Читают текст в учебнике «Каша – матушка наша», знакомятся с видами каш, способами приготовления, полезными свойствами каши. Отвечают на вопросы в учебнике. Записывают в тетрадь основные виды каши и способы приготовления. С помощью учителя выполняют практическую работу – приготовление каши без варки	Читают текст в учебнике «Каша – матушка наша», знакомятся с видами каш, способами приготовления, полезными свойствами каши. Отвечают на вопросы в учебнике. Записывают в тетрадь основные виды каши и способы приготовления. Выполняют практическую работу под руководством учителя – приготовление каши
20	Яйца, жиры. Виды жиров растительного и животного происхождения	1	Яйца, жиры. Полезные свойства жиров. Их польза для здоровья человека.	Читают текст в учебнике о видах яиц, их полезных свойствах. С помощью текста узнают маркировку яиц, как определить свежесть яиц. Записывают	Читают текст в учебнике о видах яиц, их полезных свойствах. С помощью текста узнают маркировку яиц, как определить

			Практическая работа – варка яиц	в тетрадь способы приготовления яиц: всмятку, вкрутую, в мешочек. Слушают информацию от учителя о санитарно-гигиенических правилах при использовании куриных яиц. Просматривают презентацию о видах жиров растительного и животного происхождения. С помощью учителя выполняют задание на карточках/цифровых образовательных платформах – классификация жиров. Под руководством учителя выполняют практическую работу – варка яиц вкрутую	свежесть яиц. Записывают в тетрадь способы приготовления яиц: всмятку, вкрутую, в мешочек. Просматривают презентацию о видах жиров растительного и животного происхождения. Самостоятельно выполняют задание на карточках/цифровых образовательных платформах – классификация жиров. Опираясь на запись алгоритма в тетради, самостоятельно выполняют практическую работу – варка яиц вкрутую
21	Виды растительного масла. Правила хранения. Места для хранения жиров и яиц	1	Виды растительного масла (подсолнечное, оливковое, рапсовое). Значимость растительных масел при приготовлении еды. Полезные свойства растительных масел. Способы хранения растительных масел в различных упаковках	Слушают информацию от учителя о видах растительного масла, его полезных свойствах и значимости масел при приготовлении еды. Просматривают познавательный видеоролик «Как получают масло», обсуждают просмотренный видеоролик с учителем, отвечают на вопросы. Выполняют работу на карточке «Полезные свойства подсолнечного масла». Читают текст о способах хранения растительных масел. Записывают основную информацию в тетрадь	Слушают информацию от учителя о видах растительного масла, его полезных свойствах и значимости масел при приготовлении еды. Просматривают познавательный видеоролик «Как получают масло», обсуждают просмотренный видеоролик с учителем, отвечают на вопросы. Выполняют работу на карточке «Полезные свойства подсолнечного масла». Читают текст о способах хранения растительных масел. Записывают основную информацию в тетрадь



22	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов	1	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Влияние правильного питания на здоровье человека	Просматривают познавательный видеоролик о правильном питании и его влияния на здоровье человека. Совместно с учителем анализируют просмотренный видеоролик и делятся мнениями о своем рационе питания. Читают текст о правильном соотношении в рационе питания белков жиров и углеводов. Узнают о питательной ценности овощей, мяса, рыбы, фруктов и других полезных продуктов. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют задание на цифровой образовательной платформе/на карточках – классифицируют продукты питания на полезные и вредные	Просматривают познавательный видеоролик о правильном питании и его влияния на здоровье человека. Самостоятельно анализируют просмотренный видеоролик и делятся мнениями о своем рационе питания. Читают текст о правильном соотношении в рационе питания белков жиров и углеводов. Узнают о питательной ценности овощей, мяса, рыбы, фруктов и других полезных продуктов. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют задание на цифровой образовательной платформе/на карточках – классифицируют продукты питания на белки, жиры и углеводы
23	Супы (виды, способы приготовления)	1	Виды и разнообразие супов. Продукты для приготовления супов. Способы приготовления супов. Рецепты приготовления простых супов	Просматривают презентацию о видах супов, выделяют продукты для их приготовления. Слушают информацию от учителя о способах приготовления супов. Записывают рецепты простых супов	Просматривают презентацию о видах супов, выделяют продукты для их приготовления. Слушают информацию от учителя о способах приготовления супов. Записывают рецепты простых супов
24	Гарниры	1	Виды гарниров: овощные, из круп, макаронных изделий. Рецепты по приготовлению гарниров. Правила работы на кухне. Практическая работа: приготовление гарнира из круп	Знакомятся с видами гарниров: овощные, из круп, из макаронных изделий. Записывают рецепты приготовления простых гарниров в тетрадь. Повторяют за учителем правила работы на кухне. Совместно с учителем выполняют практической	Знакомятся с видами гарниров: овощные, из круп, из макаронных изделий. Записывают рецепты приготовления простых гарниров в тетрадь. Рассказывают правила работы на кухне. Под руководством учителя выполняют практическую

				работы – приготовление гарнира из круп (гречка, макароны)	работу – приготовление гарнира из круп (гречка, макароны)
25	Овощи, плоды, ягоды и грибы. Правила хранения. Первичная обработка	1	Классификация: овощи, плоды, ягоды и грибы. Правила хранения. Первичная обработка: мытье, чистка, резка. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов, правила безопасной работы с ними. Практическая работа: первичная обработка овощей и фруктов	Читают текст о полезных свойствах овощей, ягод, грибов. Слушают информацию от учителя о правилах хранения продуктов. Просматривают презентацию о правилах хранения овощей, плодов, ягод и грибов. Записывают правила в тетрадь. Повторяют за учителем правила безопасной работы с режущими предметами, называют представленные предметы. Совместно с учителем выполняют практическую работу – моют овощи и фрукты, чистят, нарезают	Читают текст о полезных свойствах овощей, ягод, грибов. Слушают информацию от учителя о правилах хранения продуктов. Просматривают презентацию о правилах хранения овощей, плодов, ягод и грибов. Записывают правила в тетрадь. Рассказывают правила безопасной работы с режущими предметами. Самостоятельно выполняют практическую работу – моют овощи и фрукты, чистят, нарезают
26	Овощные салаты: виды, способы приготовления	1	Виды овощных салатов. Способы приготовления. Рецепты овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовлению пищи	Знакомятся с видами овощных салатов, выделяют основные ингредиенты для их приготовления. Просматривают презентацию о способах приготовления салатов. Записывают в тетрадь рецепты простых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухни. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата	Знакомятся с видами овощных салатов, выделяют основные ингредиенты для их приготовления. Просматривают презентацию о способах приготовления салатов. Записывают в тетрадь рецепты овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухни. Рассказывают правила подготовки рабочего места для приготовления пищи. Записывают в тетрадь

					алгоритм приготовления простого овощного салата
27	Овощные салаты. Приготовление овощного салата	1	Практическая работа: приготовление овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления овощного салата	Повторяют правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем выполняют практическую работу – приготовление овощного салата: подготавливают рабочее место для приготовления салата, обрабатывают овощи, нарезают овощи, добавляют соль, заправляют салат растительным маслом	Рассказывают правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают алгоритм приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах выполняют практическую работу по приготовлению овощного салата: подготавливают рабочее место для приготовления салата, обрабатывают овощи, нарезают овощи, добавляют соль, заправляют салат растительным маслом

Транспорт – 1 час					
28	Платформа, перрон, путь. Правила поведения на железнодорожной станции	1	Знакомство с частями железнодорожного вокзала: платформа, перрон, путь; их различие. Правила поведения на железнодорожном транспорте. Правила поведения в электричке	Знакомятся с частями железнодорожного вокзала: платформа, перрон, путь. Рассматривают иллюстрации, с помощью учителя учатся различать часть вокзала. Читают правила поведения на железнодорожном транспорте. Записывают основные правила в тетрадь. Просматривают познавательный видеоролик о правилах поведения в электричке. Повторяют правила поведения с опорой на плакаты/изображения	Знакомятся с частями железнодорожного вокзала: платформа, перрон, путь. Рассматривают иллюстрации, различают часть вокзала, называют их. Читают правила поведения на железнодорожном транспорте. Записывают основные правила в тетрадь. Просматривают познавательный видеоролик о правилах поведения в электричке. Рассказывают изученные правила

Средства связи – 2 часа					
29	Почта. Работа почтового отделения связи "Почта России"	1	Знакомство с услугами почтовой связи. Особенности работы почты и почтальона. Правила поведения в общественных местах	Знакомятся с понятием «почта», с услугами почтовой связи: отправление и получение писем, посылок, открыток; оформление денежных переводов; покупка товаров разного типа; оформление подписки на газеты и журналы; получение пенсий и пособий; оплата услуг и штрафов; покупка авиа и железнодорожных билетов и т.д. Записывают в тетрадь основные услуги почтовых отделений. Отвечают на вопросы учителя с опорой на текст и записи в тетради. Читают об особенностях работы почты и почтальона, дают характеристику профессии почтальон, описывают, какими качествами должен обладать почтальон и работник почтового отделения. Выполняют задание на карточках/кроссворд. Повторяют за учителем правила поведения в общественных местах. Совместно с учителем принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Почта» - разыгрывают оформление подписки на газеты и журналы, получение письма, отправление открытки и т.д	Знакомятся с понятием «почта», с услугами почтовой связи: отправление и получение писем, посылок, открыток; оформление денежных переводов; покупка товаров разного типа; оформление подписки на газеты и журналы; получение пенсий и пособий; оплата услуг и штрафов; покупка авиа и железнодорожных билетов и т.д. Записывают в тетрадь основные услуги почтовых отделений. Отвечают на вопросы учителя. Читают об особенностях работы почты и почтальона, дают характеристику профессии почтальон, описывают, какими качествами должен обладать почтальон и работник почтового отделения. Выполняют задание на карточках/кроссворд. Рассказывают правила поведения в общественных местах. Принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Почта» - разыгрывают оформление подписки на газеты и журналы, получение письма, отправление открытки и т.д

30	Виды почтовых отправлений: письмо, бандероль, посылка	1	Виды почтовых отправлений: письмо, бандероль, посылка. Их различие, назначение, правила оформления и отправления. Описание видов почтовых отправлений связи по таблице-алгоритму	Знакомятся с видами почтовых отправлений с помощью просмотра презентации. Выделяют три термина: «письмо», «бандероль», «посылка», записывают определения в тетрадь. Читают о различиях почтовых отправлений, правилах оформления, отправления и стоимости. Составляют таблицу-алгоритм с опорой на текст, раздаточный материал и иллюстрации. Рассказывают о почтовых отправлениях и описывают их, опираясь на созданные таблицы с помощью учителя. Совместно с учителем и обучающимися второй группы выполняют практическое упражнение «Отправление посылки в отделении почты»	Знакомятся с видами почтовых отправлений с помощью просмотра презентации. Выделяют три термина: «письмо», «бандероль», «посылка», записывают определения в тетрадь. Читают о различиях почтовых отправлений, правилах оформления, отправления и стоимости. Составляют таблицу-алгоритм с опорой на текст. Рассказывают о почтовых отправлениях и описывают их, опираясь на созданные таблицы. Выполняют практическое упражнение «Отправление посылки в отделении почты»
<b>Предприятия, организации, учреждения – 2 часа</b>					
31	Образовательные организации	1	Назначение и виды образовательных организаций. Различие видов образовательных учреждений, их описание и назначение. Образовательные организации города и городского округа. Составление рассказа на основе личного опыта	Знакомятся с видами образовательных учреждений с помощью презентации. Выделяют основные образовательные учреждения: детский сад, школа, учреждения дополнительного образования, колледж, университет. Слушают информацию от учителя о назначении перечисленных образовательных организаций, какую роль они играют в жизни каждого человека. Принимают участие в обсуждении, какие образовательные учреждения находятся в городе и	Знакомятся с видами образовательных учреждений с помощью презентации. Выделяют основные образовательные учреждения: детский сад, школа, учреждения дополнительного образования, колледж, университет. Слушают информацию от учителя о назначении перечисленных образовательных организаций, какую роль они играют в жизни каждого человека. Принимают участие в обсуждении, какие

				городском округе, делятся личным опытом. Записывают в тетрадь определения и описание с опорой на раздаточный материал/текст. Делятся личным опытом обучения в образовательных учреждениях, составляют краткий рассказ по алгоритму с помощью учителя о своей жизни и обучении в образовательных учреждениях	образовательные учреждения находятся в городе и городском округе, делятся личным опытом. Записывают в тетрадь определения и описание. Делятся личным опытом обучения в образовательных учреждениях, самостоятельно составляют краткий рассказ по алгоритму с о своей жизни и обучении в образовательных учреждениях
32	Учреждения дополнительного образования. Экскурсия	1	Экскурсия в учреждение дополнительного образования. Правила поведения в общественном месте	Повторяют правила поведения в общественном месте. Посещают образовательное учреждение дополнительного образования	Повторяют правила поведения в общественном месте. Посещают образовательное учреждение дополнительного образования
<b>Семья – 1 час</b>					
33	Взаимоотношения между родственниками. Распределение обязанностей в семье	1	Определение слова «Семья». Представление обо всех членах своей семьи: ФИО, день рождения, профессия, краткая характеристика. Правильные взаимоотношения в семье. Распределение обязанностей в семье. Составление личного графика помощи по дому на неделю	Повторяют понятие «семья». Составляют краткий рассказ с помощью карточек и картинок о своей семье. Слушают информацию от учителя о построении правильных, уважительных взаимоотношений в семье. Вместе с учителем выделяют основные качества для формирования и создания крепкой и дружной семьи, записывают основные качества в тетрадь. Обсуждают с учителем и классом, как должны распределяться обязанности в семье, делятся личным опытом	Повторяют понятие «семья». Составляют краткий рассказ о своей семье. Слушают информацию от учителя о построении правильных, уважительных взаимоотношений в семье. Самостоятельно выделяют основные качества для формирования и создания крепкой и дружной семьи, записывают основные качества в тетрадь. Обсуждают с учителем и классом, как должны распределяться обязанности в семье, делятся личным опытом

Итоговое занятие – 1 час					
34	Итоговое занятие	1	Обобщение изученного в течение года. Выполнение итогового теста	Повторяют и закрепляют ранее изученный материал. Выполняют тест	Повторяют и закрепляют ранее изученный материал. Выполняют тест