

Приложение № 1
к адаптированной основной
общеобразовательной программе
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
утверждена приказом МБОУ СОШ № 95
от 02.09.2019 №161/22

Рабочая программа
по учебному курсу «Социально-бытовая
ориентировка»
6 - 8 класс

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса «Социально - бытовая ориентировка» разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа учебного курса «Социально-бытовая ориентировка» для 6-8 классов является частью адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

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

Задачи:

- Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;
- Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;
- Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;
- Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь)

2. Общая характеристика учебного предмета.

Характерными особенностями учебного предмета являются:

-практико-ориентированная направленность содержания обучения;

-применение знаний полученных при изучении других образовательных областей и учебных предметов для решения технических и технологических задач;

-применение полученного опыта практической деятельности для выполнения домашних трудовых обязанностей.

- Изучение предмета СБО в школе обеспечивает работу:
- коррекционно – обучающую;
- коррекционно – развивающую;
- коррекционно – воспитательную;
- воспитание положительных качеств личности;
- развитие способностей обучающихся к осознанной регуляции трудовой деятельности (ориентирование в задании, планирование хода работы, контроль за качеством работы).

Независимо от технологической направленности обучения, программой предусматривается обязательное изучение общетрудовых знаний, овладение соответствующими умениями и способами деятельности; приобретение опыта практической деятельности по различным разделам программы.

Основные содержательные линии выстроены с учетом возрастных и психофизических особенности развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает систематизировано формировать совершенствовать у детей с ограниченными возможностями здоровья необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически ознакомиться с предприятиями, организациями и учреждениями, в которые им предстоит обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработки навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.д. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Межпредметные связи:

СБО – русский язык /закрепление навыков письма при выполнении письменных работ/;

СБО – математика /математический расчёт по формулам при подсчете семейного бюджета, продовольственной корзины, пересылки денежных переводов и т.п./;

СБО – география /знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий/;

СБО – биология /знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов и товаров массового потребления/;

СБО – трудовое обучение /выполнение практических заданий по уходу за одеждой/.

Основной формой образовательного процесса являются:

- уроки изучения нового материала,

-комбинированные,

-обобщающие уроки,

-практические работы,

-экскурсии.

В рабочей программе СБО предусмотрены следующие виды деятельности:

Беседы

Практические работы

Экскурсии

Сюжетно-ролевые игры

Программа реализуется через следующие методы и приёмы обучения:

-разнообразные по форме практические упражнения и задания,

-наглядные,

-демонстрация учебных пособий и образцов,

-технологические карты,

-практические работы,

-сравнение и сопоставление работ учащихся и образцов изделий, анализ и синтез.

Контрольно – измерительные материалы.

Контрольные работы по предмету СБО программой не предусмотрены.

3. Место учебного курса в учебном плане

Учебный курс «Социально – бытовая ориентировка» изучается с 6 по 8 класс. Программа предназначена для 6-8 классов рассчитана на 34 часа, по 1 часу в неделю.

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного курса

Личностными результатами изучения курса являются:

1) Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;

2) Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и пользованию электроэнергией, строгое соблюдение правил техники безопасности;

3) Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;

4) Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;

5) Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь)

Метапредметными результатами изучения курса являются:

-в результате выполнения под руководством учителя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как

трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

-владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий — исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;

-получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных регулятивных универсальных учебных действий: планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий; научатся искать, отбирать, преобразовывать необходимую печатную и электронную информацию.

Независимо от технологической направленности обучения, программой предусматривается обязательное изучение общетрудовых знаний, овладение соответствующими умениями и способами деятельности; приобретение опыта практической деятельности по различным разделам программы.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов на конец школьного обучения

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<ul style="list-style-type: none">• 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 учителя; представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;• соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи; самостоятельное приготовление несложных блюд (бутербродов, салатов); знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;• знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого; пользование различными средствами связи, включая назначения;• решение типовых практических задач под руководством педагога посредством обращения в предприятия бытового обслуживания; знание названий торговых организаций, их видов и назначения; совершение покупок различных товаров под руководством взрослого; первоначальные представления о статьях семейного бюджета; представления о различных видах средств связи; знание и соблюдение правил поведения в	<ul style="list-style-type: none">• 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 и т.д.; 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 и т. п.); навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого);• пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач; знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;• составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью обращения в различные организации социального назначения.

<p>общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);</p> <ul style="list-style-type: none"> • знание основных правил ухода за больным; знание названий организаций социальной направленности и их назначения. Интернет-средства; • знание названий предприятий бытового обслуживания и их. 	
--	--

5. Содержание учебного курса

6 класс (34 ч.)

Личная гигиена

Тематика

1. Уход за руками и ногами.
2. Как сохранить здоровыми зубы?
3. Закаливание организма.
4. Полезные и вредные привычки.

Практические работы.

Мытьё рук и ног, стрижка ногтей, массаж рук, ванночки для смягчения кожи рук.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление о роли полезных и вредных привычек, их влиянии на здоровье человека.

Учащиеся должны знать:

- правила закаливания организма;
- правила соблюдения личной гигиены во время занятий физкультурой, спортом, походов;
- правила ухода за кожей рук и ног;
- периодичность стрижки ногтей.

Учащиеся должны уметь:

- мыть руки и ноги;
- делать массаж рук и пользоваться ванночками для смягчения кожи рук;
- подбирать и пользоваться косметическими средствами для ухода за руками и ногами;
- пояснять своё личностное отношение к приёму алкоголя, курению и другим вредным привычкам.

Жилище. Усадьба

Тематика

1. Повседневная и регулярная уборка жилища. Пылесос.
2. Обустройство собственного уголка или комнаты. Организация рабочего и спального мест. Гигиена сна.
3. Книги в доме. Размещение и уход за книгами.
4. Комнатное цветоводство. Правила ухода за комнатными растениями (полив, рыхление почвы, опрыскивание).
5. Наш двор. Осенние работы на пришкольном участке.

Практические работы

Сухая и влажная уборка помещения; пользование пылесосом, уход за ним; мытьё полов. Ремонт книг. Уход за комнатными растениями (полив, рыхление почвы, опрыскивание). Сбор опавших листьев на территории школьной усадьбы, заполнение компостных ям, выкапывание и уборка на хранение луковиц и клубней цветов.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать и уметь объяснять:

- значение повседневной и регулярной уборки;
- правила организации рабочего и спального мест;
- роль сна в поддержании здоровья;
- правила размещения книг на книжных полках и стеллажах;
- правила ухода за комнатными растениями;
- правила хранения клубней и луковиц цветов;
- целесообразность компостных ям и обосновать вред костров для сжигания опавших листьев.

Учащиеся должны уметь:

- производить сухую и влажную уборку помещения;
- пользоваться пылесосом;
- менять постельное бельё;
- ремонтировать книги;
- ухаживать за комнатными растениями;
- пользоваться граблями и носилками.

Семья. Мир взаимоотношений

Тематика

1. Состав семьи, родственные отношения. Взаимоотношения в семье.
2. Наша школьная семья.
3. Поиграем с малышами. (Разучивание игр, проведение их с младшими школьниками.)
4. Организация семейных праздников. Практические работы

Практикумы ролевого общения, сюжет-но-ролевые игры, организация и проведение игр с младшими школьниками, организация семейного праздника.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление о понятии «семья», её функциях, семейных праздниках, распределений обязанностей в семье.

Учащиеся должны знать:

- детские тихие и подвижные игры;
- свои обязанности в семье;
- правила поведения в семье.

В плане психического здоровья учащиеся должны знать, как выражаются чувства у разных людей, описывать восприятие чувств другими людьми, знать положительные качества человека, различать приемлемое и неприемлемое в семье.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила поведения в семье;
- играть с малышами;
- принимать активное участие в подготовке и проведении семейного праздника;
- пояснять своё личностное отношение к членам своей семьи, школьной семьи.

Питание

Тематика

1. Гигиена приготовления пищи. Хранение продуктов и готовой пищи.
2. Роль и место ужина в дневном рационе питания. Первичная обработка овощей, рыбы. Подготовка круп к варке. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, овощей, рыбы.
3. Приготовление напитков.
4. Составление меню ужина. Сервировка стола к ужину.

Практические работы

Отваривание макарон, рыбы, картофеля, приготовление каш, тушёной капусты, компота.

Оформление готовых блюд. Составление меню ужина, сервировка стола к ужину.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, овощей, рыбы;

- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком;
- правила пользования электроплитой;
- различные меню ужина;
- правила хранения продуктов и готовых блюд;
- правила сохранения пищевой ценности блюд при их приготовлении.

Учащиеся должны уметь:

- отваривать макаронные изделия;
- варить кашу на воде и молоке;
- отваривать картофель и готовить пюре;
- тушить капусту;
- готовить компот;
- отваривать рыбу;
- оформлять готовые блюда;
- сервировать стол к ужину с учётом различных меню.

Культура поведения

Тематика

1. Город и мы. Дисциплина улицы.
2. Поведение в кино, театре, клубе, музее, библиотеке.
3. Культура письменной речи. Правила написания писем, поздравлений на открытках, приглашений.
4. Как научиться хорошим манерам?

Практические работы

Сюжетно-ролевые игры, практикумы ролевого общения, написание писем, поздравлений, приглашений.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать и уметь объяснять:

- целесообразность соблюдения правил поведения в зрелищных и культурно-просветительских учреждениях, на улице;
- о категории людей, которые нуждаются в повышенном внимании;
- правила написания писем, поздравлений;
- приёмы, позволяющие контролировать и улучшать своё поведение (самообладание, самоанализ, самооценка, изучение мнения других людей).

Учащиеся должны уметь:

- правильно вести себя в зрелищных и культурно-просветительских учреждениях, на улице, в транспорте;
- писать письма, поздравления на открытках, приглашения.

Одежда

Тематика

1. Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц, вешалок, крючков.
2. Ремонт распоровшегося шва. Шов «вперёд иголку».
3. Подшив низа изделия. Потайной шов.
4. Стирка и утюжка изделий из цветных хлопчатобумажных и шёлковых тканей.

Практические работы

Пришивание пуговиц, петель, крючков, вешалок. Подшивание брюк, платья, зашивание распоровшегося шва. Стирка и утюжка хлопчатобумажных цветных и шёлковых тканей.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила пришивания пуговиц;
- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе с колющими и режущими инструментами, утюгом и бытовыми химическими средствами.

Учащиеся должны уметь:

- пришивать пуговицы, крючки, вешалки;
- зашивать одежду по распоровшемуся шву;
- подшивать платья, брюки, рукава;
- подбирать моющие средства для стирки изделий;
- стирать изделия из хлопчатобумажных и шёлковых тканей;
- гладить эти изделия.

Здоровье

Тематика

1. Здоровье и его главные законы (постепенность, систематичность, ритмичность). «Детка» Порфирия Иванова.

2. Друзья твоего здоровья (солнечный свет, чистая вода, рациональное питание, физические упражнения, отдых, глубокий сон, разум). Тест «Куда ты идёшь?»

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать и уметь объяснить значение здорового образа жизни для здоровья человека, понимать, что главную ответственность за здоровье несёт сам человек.

Учащиеся должны уметь пояснить влияние рационального питания, физических упражнений, закаливания на здоровье человека, роль режима дня, сна.

Учащиеся должны знать, что приём лекарств возможен только по рекомендации врача, отказываться от принятия потенциально вредных (алкоголь, кофеин, никотин).

Учреждения и организации

Тематика

Стадион, спортзал, бассейн, тренажёрный зал. Их назначение.

Экскурсии.

Экскурсия в плавательный бассейн или тренажёрный зал.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- виды учреждений оздоровительного характера;
- виды услуг, оказываемых данными учреждениями населению;
- названия секций, имеющих в оздоровительном учреждении;
- правила посещения оздоровительного учреждения (медицинская справка, заявление, оплата, расписание занятий).

Учащиеся должны уметь:

- культурно вести себя во время экскурсии;
- задавать вопросы по теме экскурсии работникам оздоровительного учреждения.

7 класс (34ч.)

Личная гигиена

Тематика

1. Гигиена кожи. Как избавиться от недостатков переходного периода?

2. Твои невидимые подруги (курение, алкоголь, наркотики).

Практические работы.

Упражнения в протирании кожи лица лосьонами, нанесение очищающей маски, крема.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- вред курения для курящих и окружающих;
- о воздействии алкоголя на организм человека;
- типы кожи и уход за кожей;

- правила ухода за кожей в период полового созревания.

Учащиеся должны иметь представление о вредном воздействии наркотиков на организм человека.

Учащиеся должны уметь:

- подбирать косметические средства по уходу за кожей и правильно ими пользоваться;
- делать очищающую маску при угревой сыпи;
- пояснять влияние рационального питания, соблюдения правил личной гигиены, активного образа жизни на состояние кожи;
- пояснять личностное отношение к приему наркотиков, алкоголя, курению.

Одежда и обувь

Тематика

1. Гигиенические требования, предъявляемые к обуви и одежде. Правила выбора обуви и одежды (размер, учёт индивидуальных особенностей, характера деятельности).
2. Правила и этапы стирки белья и одежды. Стиральная машина.
3. Работа с выстиранным бельём и одеждой (ремонт, утюжка, хранение).

Практические работы

Упражнение в определении размера обуви и одежды, стирка белья в стиральной машине, ремонт, утюжка белья и одежды.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- гигиенические требования, предъявляемые к обуви и одежде;
- правила и этапы стирки белья и одежды;
- правила пользования стиральной машиной и уход за ней;
- правила утюжки белья и одежды;
- правила хранения белья и одежды. Учащиеся должны уметь:
- стирать бельё вручную и с помощью стиральной машины;
- ремонтировать разорванные места белья и одежды;
- пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам.

Жилище

Тематика

1. Виды мебели и уход за ней.
2. Генеральная уборка жилого помещения.
3. Борьба с вредными насекомыми и грызунами.

Экскурсии

Экскурсия в мебельный магазин. Чистка мебели; мытьё зеркал, окон; утепление окон; уборка помещения.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила и последовательность проведения генеральной уборки;
- способы и периодичность ухода за окнами;
- виды моющих средств, используемых при уборке и мытьё окон;
- способы утепления окон;
- виды мебели по назначению (для гостиной, спальни, детской, прихожей комнат, кухонную мебель);
- правила ухода за мебелью в зависимости от её покрытия;
- правила санитарной обработки помещения и работы с инсектицидными препаратами.

Учащиеся должны уметь:

- убирать жилые помещения;
- чистить мебель;
- мыть зеркала и стёкла;
- утеплять окна;
- проводить санитарную обработку помещения.

Питание

Тематика

1. Роль и место обеда в дневном рационе питания. Приготовление салатов, первых и вторых блюд.
2. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Практические работы.

Приготовление салатов, первых и вторых блюд.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- способы обработки мясных, рыбных, овощных продуктов;
- последовательность приготовления блюд;
- правила сохранения пищевой ценности блюд при их приготовлении и хранении;
- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности приготовления пищи;
- правила пользования столовыми приборами;
- правила пользования кухонным инвентарём и посудой.

Учащиеся должны уметь:

- готовить блюда к обеду (салаты, первые и вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов, полуфабрикатов);
- оформлять готовые блюда;
- составлять меню;
- сервировать стол к обеду.

О самом сокровенном

Тематика

1. Откуда берутся дети?
2. Раздельные занятия: «Ты становишься мужчиной» (мальчики), «Ты становишься девушкой» (девочки). Основные требования к знаниям и умениям учащихся.

Учащиеся должны иметь представление о роли отца и матери в происхождении, рождении, развитии и сохранении ребёнка; понимание того, что рождение детей - высшее проявление привязанности мужчины и женщины, их нежной любви.

В результате просветительской работы учащиеся должны уметь оценивать свой рост, поведение различных органов, развитие своего «Я - мужчина», «Я - женщина» как жизненный процесс, которому благоприятствуют соответствующие нормы поведения, характерные для мальчиков и девочек.

Мир взаимоотношений

Тематика

1. Что такое комплекс и как с ним бороться?
2. Взаимоотношения с родителями.
3. Самооценка. Ответственность за себя.

Практические работы.

Практикумы ролевого общения.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о комплексах, их влиянии на эмоциональное здоровье человека;
- о нормах взаимоотношений родителей и детей (сотрудничество, дружба, взаимная любовь, понимание и т. д.).

Учащиеся должны знать:

- пути преодоления комплексов;
- о том, что главную ответственность за свою судьбу, поступки, взаимоотношения несёт сам человек.

Учащиеся должны уметь:

- оценивать своё поведение, отношения с окружающими.

Здоровье

Тематика

1. Как победить простуду? Предупреждение простудных заболеваний и гриппа. Домашняя аптечка. Термометр.
2. Чем лечит народная медицина? Аптека в лесу, огороде, в саду...
3. Уход за больными в домашних условиях.

Практические работы

Упражнение в измерении температуры, в одевании, умывании, кормлении (взрослого, ребёнка), перестилание постели лежачего больного, приготовление настоев и отваров из лекарственных растений.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о простудных заболеваниях, гриппе, симптомах их проявления;
- о вреде самолечения;
- о народной медицине и нетрадиционных способах лечения.

Учащиеся должны знать:

- состав домашней аптечки;
- правила применения и назначения медицинских средств, входящих в состав домашней аптечки;
- местные лекарственные растения;
- правила приготовления настоев и отваров из них;
- правила ухода за больными. Учащиеся должны уметь:
- пользоваться термометром;
- готовить настои и отвары лекарственных растений;
- одевать, умывать, кормить больного (взрослого, ребёнка);
- перестилать постель лежачего больного.

Этикет

Тематика

1. Основы современного этикета.
2. Правила гостеприимства.
3. Подарки.
4. Культура речи. Домашняя библиотека. Словарный запас. Чувство юмора.

Практические работы.

Практикумы ролевого общения, сюжетно-ролевые игры, составление каталога.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о понятии «этикет»;
- о необходимости следить за своей речью;
- о способах обогащения словарного запаса;
- о необходимости борьбы с жаргонными и нецензурными словами, словами-паразитами.

Учащиеся должны знать:

- правила поведения при встрече и расставании;
- правила поведения в гостях и при приёме гостей;
- правила набора, вручения и приёма подарков;
- правила составления каталога книг для домашней библиотеки.

Учащиеся должны уметь:

- культурно вести себя в гостях (оказывать внимание сверстникам и старшим, приглашать на танец, поддерживать беседу и др.);
- выбирать, вручать и принимать подарки;
- слушать собеседника.

Средства связи

Тематика

1. Основные средства связи (почта, телеграф, телефон). Виды почтовых и телеграфных услуг.
2. Правила оформления почтовых и телеграфных бланков, квитанций, составление текстов телеграмм.

Экскурсии.

Экскурсия на телеграф.

Практические работы. 3

аполнение почтовых и телеграфных бланков, квитанций, составление текстов телеграмм.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- основные средства связи;
- виды почтовых и телеграфных услуг.

Учащиеся должны иметь представление:

- о назначении основных средств связи;
- о порядке отправки писем, посылок, бандеролей, денежных переводов, телеграмм.

Учащиеся должны уметь:

- заполнять различные почтовые и телеграфные бланки, квитанции;
- составлять тексты телеграмм;
- подсчитывать примерную стоимость телеграммы.

8 класс (34ч.)

Личная гигиена

Тематика

1. Уход за волосами. Причёски.
2. Гигиена зрения.

Практические работы

Расчесывание волос, массаж кожи головы, упражнения для укрепления глазных мышц, световая стимуляция глаз.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- периодичность и правила мытья головы;
- правила выбора причёски;
- средства борьбы с перхотью и выпадением волос;
- о значении пищи, массажа, правильного расчесывания для здоровья волос;
- правила бережного отношения к зрению;
- влияние питания и образа жизни на зрение.

Учащиеся должны иметь представление о релаксации.

Учащиеся должны уметь:

- правильно расчёсываться;
- делать массаж кожи головы;
- выбирать причёску в соответствии с индивидуальными особенностями;
- выбирать шампунь в зависимости от типа волос;
- правильно мыть голову и сушить волосы;
- делать гимнастику для укрепления глазных мышц;
- промывать глаза в случае попадания инородных тел;
- делать световую стимуляцию для глаз.

Консервирование

Тематика

1. Правила переработки фруктов, овощей и ягод в домашних условиях. Способы консервирования. Пастеризация.

2. Консервирование овощей, фруктов и ягод.

Практические работы.

Консервирование овощей, фруктов и ягод, фруктовых соков.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- способы и последовательность консервирования овощей, фруктов и ягод.

Учащиеся должны иметь представление о значении пастеризации для сохранения продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- консервировать овощи, фрукты и ягоды;
- аннотировать информацию, содержащуюся в рецептах.

Одежда и обувь

Тематика

1. Уход за изделиями из шерстяных и синтетических тканей. Символы на этикетках.

2. Выведение пятен на одежде.

3. Уход за сезонной одеждой и обувью. Хранение сезонной одежды и обуви.

Практические работы

Стирка и утюжка изделий из шерстяных и синтетических тканей, выведение пятен, чистка сезонной одежды и обуви.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила стирки и утюжки изделий из шерстяных и синтетических тканей;
- способы выведения пятен на одежде;
- правила техники безопасности при выведении пятен;
- правила ухода за сезонной одеждой и обувью.

Учащиеся должны иметь представление о символах на этикетках одежды.

Учащиеся должны уметь:

- различать шерстяные и синтетические изделия;
- стирать и утюжить шерстяные и синтетические изделия;
- правильно сушить эти изделия;
- аннотировать информацию на этикетках одежды и синтетических моющих средствах;
- чистить сезонную одежду и обувь;
- пользоваться препаратами против моли;
- выводить пятна различными способами и средствами.

Питание

Тематика

1. Приготовление изделий из теста. Виды теста: дрожжевое (опарный и безопарный способы), песочное, лапшовое, жидкое, сладкое тесто на соде, бисквитное и т. д.

2. Составление меню завтрака, обеда и ужина на день, на неделю.

Практические работы.

Приготовление блинов, печенья, пельменей, пышек, блинчиков, оладьев, тортов.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- виды теста и способы их приготовления;
- способы и последовательность приготовления изделий из теста.

Учащиеся должны уметь:

- готовить изделия из теста;
- оформлять эти изделия;

- пользоваться таблицами по рецептуре приготовления теста;
- составлять меню завтрака, обеда и ужина, учитывая наличие продуктов и правила рационального питания.

Жилище

Тематика

1. Рациональная расстановка мебели в спальне, детской, гостиной и прихожей комнатах. Интерьер.
2. Обустройство кухни и санузла. Бытовая химия для кухни и санузла. Уход за кухней и санузлом.
3. Обустройство единственной жилой комнаты.
4. Сохранение жилищного фонда.

Практические работы

Упражнения в рациональной расстановке мебели, подборе деталей интерьера, мытьё кафельных стен, раковин.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила расстановки мебели в квартире (с учётом размера и особенностей площади, назначения комнат, наличия мебели);
- требования к подбору обоев, занавесей, светильников и других деталей интерьера;
- правила сохранения жилищного фонда;
- моющие средства, используемые при уборке кухни, санузла;
- санитарно-гигиенические требования при уборке кухни и санузла и правила техники безопасности при использовании бытовых химических средств.

Учащиеся должны уметь:

- расставлять мебель в квартире (на макетах);
- подбирать детали интерьера;
- мыть кафельные стены, чистить раковины;
- пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам, используемым при уборке кухни и санузла.

Семья

Тематика

1. Подготовка к рождению ребёнка. Питание, здоровый образ жизни, эмоциональное состояние женщины в период беременности.
2. Уход за грудным ребёнком. Кормление. Гигиена новорождённого.
3. Закаливание грудного ребёнка. Развитие навыков. Эмоциональное развитие.

Практические работы

Упражнения в купании, одевании, пеленании кукол; мытьё детской посуды, игрушек. Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- основные закономерности развития плода в организме матери;
- правила питания беременной женщины;
- правила и периодичность купания новорождённого;
- правила и последовательность одевания и пеленания грудного ребёнка;
- санитарно-гигиенические требования к содержанию детской постели, посуды, игрушек;
- правила закаливания грудного ребёнка.

Учащиеся должны иметь представление:

- о значении и влиянии эмоционального состояния беременной женщины и здорового образа жизни на здоровье будущего ребёнка;
- об уникальности, неповторимости человеческой жизни, радости от рождения нового человека;
- о проблемах у родителей, когда в доме растёт малыш.

Учащиеся должны уметь:

- купать, одевать, пеленать куклу, содержать в порядке детскую постель, посуду, игрушки.

Мир взаимоотношений

Тематика

1. Межличностные отношения. Знакомство. Приятельство. Товарищество. Дружба.
2. Культура общения.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление об особенностях межличностных взаимоотношений (деловые, личные, приятельские, товарищеские, дружеские, семейные), понимать значение культуры общения.

Учащиеся должны знать и уметь пояснить:

- роль и значение доверия, внимания, уважения к человеку, уступчивости как основных черт культуры общения;
- способы, позволяющие избежать конфликта и разрешить спор;
- способы, позволяющие научиться слушать собеседника.

Здоровье

Тематика

1. Укрепление нервной системы.
2. Профилактика сердечно - сосудистых заболеваний.

Средства связи

Тематика

Телефон. Телефонная книга. Правила пользования телефоном и телефонной книгой. Культура речи при разговоре по телефону. Телефон доверия.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- правила пользования городским телефоном-автоматом и домашним телефоном;
- правила пользования телефонным справочником;
- номера телефонов срочного вызова (милиция, скорая помощь и др.);
- функции и виды междугородной связи;
- правила пользования автоматической телефонной связью;
- правила культуры речи при разговоре по телефону.

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться телефонным справочником;
- объяснять причину звонка по телефону срочного вызова;
- получать по телефону справки;
- культурно разговаривать по телефону.

Человек и природа

Тематика

1. Правила заготовки дикорастущих лекарственных и съедобных растений.
2. Экологические рейды по очистке леса, берегов рек, водоёмов и т. д.

Экскурсии.

Экскурсия в лес.

Практические работы

Уборка промышленного мусора в лесу, по берегам рек, водоёмов и т. д. Заготовка дикорастущих лекарственных и съедобных растений.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- о правовых законах общества, направленных на сохранение окружающей среды, о том, как общность людей может предупредить нарушение равновесия в природе;
- правила заготовки дикорастущих и съедобных растений;
- местные дикорастущие съедобные и лекарственные растения.

Учащиеся должны уметь:

- заготавливать дикорастущие съедобные и лекарственные растения;
- выдвигать идеи природоохранного характера и указывать пути их реализации;
- проявлять инициативу при проведении рейдов.

Профориентация

Тематика

Экскурсия на промышленное или сельскохозяйственное предприятие.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны знать:

- местонахождение промышленного или сельскохозяйственного предприятия;
- названия цехов и отделов, имеющих на нём;
- виды выпускаемой продукции;
- названия рабочих специальностей;
- функции основных рабочих-специалистов.

Учащиеся должны иметь представление об организации труда на предприятии, размере заработной платы рабочих.

Учащиеся должны уметь:

- задавать вопросы профориентационного характера работникам предприятия;
- рассказывать о рабочих специальностях, вызывающих интерес.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

6 класс

№ урока	Раздел программы	Тема	Виды учебной деятельности	Кол-во часов
1.	Введение	Введение. Инструктаж по ТБ в кабинете.	Знакомятся с новым кабинетом, новым учебным предметом, оборудованием и демонстрационными пособиями. Называют учебный предмет, записывают его название. Изучают правила поведения в кабинете ОЖ, инструкцию по технике безопасности. Слушают вводный инструктаж по охране труда.	1
2.	Личная гигиена	Уход за руками и ногами.	Слушают объяснения учителя, просматривают иллюстрации, видеоматериалы. Формулируют понятие «личная гигиена», понимают её значение для здоровья человека. Узнают последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета, периодичность и правила ухода за ушами, кожей рук, ног, ногтями, волосами. Самостоятельно выполняют эти правила.	1

3.		Как сохранить здоровыми зубы?	Называют современное оборудование и средства защиты зубов. Учатся гигиене зубов. Соблюдают правила ТБ. Знают названия вещей личного пользования.	1
4.		Правила закаливания. Полезные и вредные привычки.	Формулируют правила бережного отношения к ушам. Знают и выполняют правила ухода за органами слуха. Выполняют под руководством учителя практические задания. Правила закаливания	1
5.	Учреждения и организации	Стадион, спортзал, бассейн, тренажёрный зал. Экскурсия в бассейн.	Умеют правильно подбирать одежду для спортивных занятий. Соблюдают правила ТБ	1
6.	Жилище, усадьба	Повседневная и регулярная уборка. Пылесос.	Различают одежду, обувь и головные уборы в зависимости от пола, возраста, назначения, способа ношения и по сезону. Приводят примеры разных видов одежды, обуви, головных уборов, подбирают по картинкам согласно заданиям. Называют профессии людей, изготавливающих одежду и обувь. Заполняют таблицы «Виды одежды», «Виды и назначение головных уборов», «Уход за обувью». Делают зарисовки одежды, обуви, головных уборов в тетрадах.	1
7.		Обустройство собственного уголка или комнаты. Организация рабочего и спальных мест. Гигиена сна.	Знают и выполняют правила и приёмы повседневного ухода за одеждой, обувью. Называют и показывают предметы ухода за одеждой и обувью.	1
8.		Книги в доме. Размещение и уход за книгами.	Различают обувь по материалу, из которого она сделана. Учатся сушить и чистить одежду, обувь, подготавливать к хранению. Применяют на практике полученные знания.	1
9.		Комнатное цветоводство. Правила ухода за комнатными растениями.	Выполняют практические задания, работают с карточками и раздаточным материалом. Рассказывают правила ухода. Анализируют, задают вопросы, формулируют ответы, делают выводы.	1
10.		Наш двор. Осенние работы на пришкольном участке.	Узнают о значении в жизни и деятельности людей. Классифицируют по группам. Рисуют в тетрадах.	1
11.	Питание	Гигиена приготовления пищи. Роль и место ужина в	Изучают оборудование кухни. Показывают кухонные	1

		дневном рационе питания. Первичная обработка овощей. Отваривание картофеля.	принадлежности, посуду, столовые приборы, знают их названия. Распределяют кухонные принадлежности по назначению.	
12.		Формы нарезки овощей. Приготовление тушёной капусты.	Учатся мыть посуду, убирать кухню. Называют современные средства ухода за посудой, понимают необходимость читать инструкцию и строго ей следовать. Выполняют правила ТБ на кухне. Составляют меню для завтрака. Называют блюда для завтрака и напитки. Отбирают необходимые продукты для приготовления завтрака, подсчитывают их стоимость.	1
13.		Формы нарезки овощей. Приготовление тушёной капусты.	Рассказывают о видах хлебной продукции, правилах хранения хлеба. Умеют планировать свою работу. Знают виды бутербродов.	1
14.		Первичная обработка рыбы. Отваривание рыбы.	Учатся готовить отварные яйца, яичницу, простые и сложные бутерброды, знают технологию приготовления. Записывают рецепты. Называют профессии людей, которые готовят пищу. Сервируют стол к завтраку. Перечисляют правила поведения за столом и выполняют их. Строго соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ при работе с кипящими жидкостями, режущими инструментами. Принимают посильное участие в повседневных домашних делах.	1
15.		Подготовка круп к варке. Каши. Приготовление овсяной каши.		1
16.		Подготовка круп к варке. Каши. Приготовление овсяной каши.		1
17.		Приготовление гречневой рассыпчатой каши.		1
18.		Блюда из макаронных изделий. Отваривание макарон.		1
19.		Приготовление напитков. Компот.		1
20.		Составление меню ужина. Сервировка стола к ужину.	Формируют умения при мытье посуды	1
21.	Одежда	Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц, вешалок, крючков.	Формулируют понятие семьи. Рассказывают о своих семьях. Называют имена, отчества и фамилии свои и ближайших родственников, возраст, дни рождения, записывают их в тетрадях. Объясняют понятие «генеалогическое древо» по рисунку, порядок его составления. С помощью родителей составляют «родословное древо» своей семьи. Рассказывают о взаимоотношениях в своих семьях. Знают и выполняют правила поведения в семье. Уважительно относятся к старшим по возрасту, помогают им по дому и заботятся о младших членах	1
22.		Мелкий ремонт одежды. Пришивание пуговиц, вешалок, крючков.		1

			семьи. Учатся общаться и взаимодействовать с людьми.	
23.	Семья. Мир взаимоотношений	Состав семьи. Родственные отношения. Взаимоотношения в семье.	Слушают объяснения учителя, просматривают иллюстрации, видеоматериалы о жилых помещениях. Называют виды жилых помещений в городе и селе. Рассказывают о жилье, в которых проживают. Рисуют в тетрадях свои квартиры, дома. Дифференцируют понятия жилое-нежилое, постоянное-временное, собственное-государственное. Называют варианты квартир по количеству комнат и по назначению. Знают названия и назначение подсобных помещений. Соблюдают порядок в жилых и подсобных помещениях. Умеют планировать свою работу. Знакомятся с правилами написания почтового адреса школы и дома. Учатся писать почтовый индекс, адрес на почтовых открытках, конвертах. Положительно относятся к окружающей действительности. Сотрудничают со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Принимают посильное участие в повседневных домашних делах.	1
24.		Состав семьи. Родственные отношения. Взаимоотношения в семье.		1
25.		Наша школьная семья.		1
26.		Организация семейных праздников.		1
27.		Поиграем с малышами. Разучивание игр, проведение их с младшими школьниками.	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы, слушают объяснения учителя. Сравнивают, различают, показывают транспортные средства для передвижения пассажиров и грузов. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют транспортные профессии. Знают виды городского транспорта, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют маршрут от дома до школы и обратно. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила поведения в транспорте по иллюстрациям. Соблюдают правила поведения в общественном транспорте (правила посадки, оплаты проезда, поведения в салоне, при выходе из	1
28.		Поиграем с малышами. Разучивание игр, проведение их с младшими Школьниками.		1
29.	Здоровье	Здоровье и его главные законы.		1

			транспорта).	
30.		Друзья твоего здоровья. Куда ты идёшь? (тест)	Различают виды торговых предприятий и порядок приобретения товаров в продовольственном магазине (с помощью продавца и самообслуживание). Называют отделы магазинов, содержание продукции, классифицируют товары. Перечисляют специализированные продуктовые магазины. Учатся выбирать необходимые продукты по заданию. Самостоятельно работают с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности. Рассказывают правила хранения товаров фасованных, на развес, на розлив. Формулируют понятие цены. Называют и записывают стоимость основных продуктов питания. Учатся подсчитывать сумму за приобретённые товары (с округлением), проверять чек и сдачу. Знают и соблюдают правила поведения в торговом зале, культурно ведут себя с работниками торговли. Называют профессии людей, работающих в торговле. Самостоятельно выполняют учебные задания. Умеют слушать и понимать инструкцию, обращаться за помощью, принимать помощь.	1
31.	Культура поведения	Город и мы. Дисциплина улицы.		1
32.		Поведение в кино, театре, клубе, музее, библиотеке.		1
33.		Природа и человек.		1
34.		Весенние работы на клумбах, газонах, во дворе. Высаживание рассады цветочных однолетних культур, луковиц, клубней.	Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. 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.	1
			Всего:	34

7 класс

№ п/п		Название темы	Виды учебной деятельности	Кол-во часов
1	Личная гигиена.	Гигиена кожи. Как избавиться от косметических недостатков переходного периода?	Слушают объяснения учителя, просматривают иллюстрации. видеоматериалы. Формулируют понятие «личная гигиена», понимают её значение для здоровья человека. Узнают последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета, периодичность и правила ухода за ушами, кожей рук, ног, ногтями, волосами. Самостоятельно выполняют эти правила.	1
2		Мази, крема, маски для нашего тела.	Слушают объяснения учителя, просматривают иллюстрации. видеоматериалы. Формулируют понятие «личная гигиена», понимают её значение для здоровья человека. Узнают последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета, периодичность и правила ухода за ушами, кожей рук, ног, ногтями, волосами. Самостоятельно выполняют эти правила.	1
3		Твои невидимые недруги (курение, алкоголь, наркотики).	Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. 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.	1
4		Влияние вредных привычек на организм человека.	Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
5	Одежда и обувь	Гигиенические требования, предъявляемые к обуви и одежде.	Формулируют понятие «личная гигиена», понимают её значение для здоровья человека. Узнают последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета, периодичность и правила ухода за ушами, кожей рук, ног, ногтями, волосами. Самостоятельно выполняют эти правила.	1
6		Стирка одежды, как выбрать стиральный порошок?	Самостоятельно работают с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок	1

			<p>годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности. Рассказывают правила хранения товаров фасованных, на развес, на розлив. Формулируют понятие цены. Называют и записывают стоимость основных продуктов питания. Учатся подсчитывать сумму за приобретённые товары (с округлением), проверять чек и сдачу. Знают и соблюдают правила поведения в торговом зале, культурно ведут себя с работниками торговли. Называют профессии людей, работающих в торговле. Самостоятельно выполняют учебные задания. Умеют слушать и понимать инструкцию, обращаться за помощью, принимать помощь.</p>	
7		Правила выбора обуви и одежды (размер, учёт индивидуальных особенностей, характера деятельности).	Умеют работать с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности	1
8		Работа с выстиранным бельём (ремонт, утюжка, хранение).	Самостоятельно работают с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности	1
9	Этикет.	Основы современного этикета.	Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
10		Правила гостеприимства.	Понимают правила. Умеют применять действия. Работают с раздаточным материалом.	1
11		Подарки.	Самостоятельно работают с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности. Рассказывают правила хранения товаров фасованных, на развес, на розлив. Формулируют понятие цены. Называют и записывают стоимость основных продуктов питания. Учатся подсчитывать сумму за приобретённые товары (с	1

			округлением), проверять чек и сдачу. Знают и соблюдают правила поведения в торговом зале, культурно ведут себя с работниками торговли. Называют профессии людей, работающих в торговле. Самостоятельно выполняют учебные задания. Умеют слушать и понимать инструкцию, обращаться за помощью, принимать помощь.	
12		Культура речи. Домашняя библиотека. Словарный запас. Чувство юмора.	Умеют работать с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности	1
13	Питание	Роль и место обеда в дневном рационе питания. Первые блюда. Приготовление горохового супа.	Самостоятельно работают с раздаточным материалом. Делают записи и рисунки в тетрадях. Определяют по этикетке срок годности товаров. Умеют выбирать необходимые продукты питания с учётом срока годности	1
14		Приготовление борща.	Изучают оборудование кухни. Показывают кухонные принадлежности, посуду, столовые приборы, знают их названия. Распределяют кухонные принадлежности по назначению. Учатся мыть посуду, убирать кухню.	1
15		Приготовление рассольника.	Распределяют кухонные принадлежности по назначению. Учатся мыть посуду, убирать кухню. Называют современные средства ухода за посудой, понимают необходимость читать инструкцию и строго ей следовать. Выполняют правила ТБ на кухне. Составляют меню для завтрака. Называют блюда для завтрака и напитки. Отбирают необходимые продукты для приготовления завтрака, подсчитывают их стоимость. Рассказывают о видах хлебной продукции, правилах хранения хлеба. Умеют планировать свою работу.	1
16		Вторые блюда. Приготовление мясных котлет.	Записывают рецепты. Называют профессии людей, которые готовят пищу. Сервируют стол к завтраку. Перечисляют правила поведения за столом и выполняют их. Строго соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ при работе с кипящими жидкостями, режущими инструментами. Принимают	1

			посильное участие в повседневных домашних делах.	
17		Приготовление плова.	Изучают оборудование кухни. Показывают кухонные принадлежности, посуду, столовые приборы, знают их названия. Распределяют кухонные принадлежности по назначению. Учатся мыть посуду, убирать кухню.	1
18		Приготовление тушёной рыбы.	Распределяют кухонные принадлежности по назначению. Учатся мыть посуду, убирать кухню. Называют современные средства ухода за посудой, понимают необходимость читать инструкцию и строго ей следовать. Выполняют правила ТБ на кухне. Составляют меню для завтрака. Называют блюда для завтрака и напитки. Отбирают необходимые продукты для приготовления завтрака, подсчитывают их стоимость. Рассказывают о видах хлебной продукции, правилах хранения хлеба. Умеют планировать свою работу.	1
19		Салаты - основа питания. Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.	Записывают рецепты. Называют профессии людей, которые готовят пищу. Сервируют стол к завтраку. Перечисляют правила поведения за столом и выполняют их. Строго соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ при работе с кипящими жидкостями, режущими инструментами. Принимают посильное участие в повседневных домашних делах.	1
20	Жилище	Виды мебели и уход за ней.	Изучают оборудование. Показывают мебельные принадлежности, знают их названия. Распределяют мебель принадлежности по назначению.	1
21		Экскурсия в мебельный магазин.	Самостоятельно определяют виды мебели	1
22		Генеральная уборка жилого помещения.	Называют профессии людей, умеют самостоятельно . Сервируют стол к завтраку. Перечисляют правила поведения и выполняют их. Строго соблюдают правила гигиены. Принимают посильное участие в повседневных домашних делах.	1
23		Борьба с вредными насекомыми и грызунами.	Знают виды и подвиды вредителей. Могут определять средства. Соблюдение техники безопасности при работе с распылителями и ядами.	1
24	О самом сокровенном	Откуда берутся дети?	Правила личной гигиены. Знают о взаимоотношениях.	1

25		Раздельные занятия: Ты становишься девушкой. Ты становишься мужчиной.	Правила личной гигиены. Гигиена волос, ногтей, тела.	1
26	Мир взаимоотношений	Что такое комплекс и как с ним бороться?	Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
27		Взаимоотношения с родителями.	Понимают правила. Умеют применять действия. Работают с раздаточным материалом.	1
28		Самооценка. Ответственность за себя.	Умеют оценить свои качества, как положительные так и отрицательные.	1
29	Средства связи	Основные средства связи (почта, телеграф, телефон). Виды почтовых и телеграфных услуг.	Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
30		Экскурсия на телеграф.	Понимают правила. Умеют применять действия. Работают с раздаточным материалом.	1
31		Правила оформления почтовых и телеграфных бланков, квитанций, составление текстов телеграмм.	Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
32	Здоровье	Как победить простуду? Предупреждение простудных заболеваний и гриппа. Домашняя аптечка. Термометр.	Понимают правила. Умеют применять действия. Работают с раздаточным материалом.	1
33		Чем лечит народная медицина? Аптека в лесу, огороде, в саду...	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы, слушают объяснения учителя. Сравнивают, различают, показывают транспортные средства для передвижения пассажиров и грузов. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют транспортные профессии. Знают виды городского транспорта, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют маршрут от дома до школы и обратно. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила поведения в транспорте по иллюстрациям. Соблюдают правила поведения в общественном транспорте (правила посадки, оплаты проезда, поведения в салоне, при выходе из транспорта).	1
34		Уход за больными в домашних условиях.	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы,	1

			слушают объяснения учителя. Сравнивают, различают, показывают хранение аптечки. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют профессии. Знают виды ухода, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют правила. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила безопасности. Соблюдают правила безопасности	
		Всего:		34

8 класс

№ п/п		Название темы		Кол-во часов
1.	Личная гигиена	Уход за волосами. Причёски.	Слушают объяснения учителя, просматривают иллюстрации. видеоматериалы. Формулируют понятие «личная гигиена», понимают её значение для здоровья человека. Узнают последовательность выполнения утреннего и вечернего туалета, периодичность и правила ухода за ушами, кожей рук, ног, ногтями, волосами. Самостоятельно выполняют эти правила.	1
2.		Береги глаза - очки не всегда украшают (гигиена зрения).	Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. 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.	1
3.	Консервирование	Правила переработки фруктов, овощей и ягод в домашних условиях. Способы консервирования. Соки.	Узнают о правилах гигиены приготовления пищи, записывают их в тетрадь. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов, определяют срок хранения. Называют способы хранения продуктов и готовой пищи. Изучают устройство холодильника, работают со схемами, иллюстрациями. Учатся размещать продукты и готовую пищу в холодильнике и других местах, ухаживать за холодильником. Показывают виды круп, правильно их называют, знают правила хранения. Записывают названия в тетрадь. Перечисляют блюда из круп. Узнают рецепт приготовления каш и их виды. С помощью учителя готовят гречневую (манную) кашу. Моют посуду. Изучают	1

			правила хранения и первичной обработки овощей, плодов, ягод, грибов. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают.	
4.		Приготовление яблочного компота. Пастеризация.	Узнают о правилах гигиены приготовления пищи, записывают их в тетрадь. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов, определяют срок хранения. Называют способы хранения продуктов и готовой пищи. Моют посуду. Изучают правила хранения и первичной обработки овощей, плодов, ягод. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают. Называют виды чая и кофе, способы заварки чая. Заваривают чай, сервируют стол к чаепитию. Понимают пользу и негативные последствия чрезмерного употребления чая. Перечисляют молочные продукты, правила их хранения. Объясняют значение кипячения молока. Учатся готовить молочный суп, согласно рецепта. Записывают в тетради рецепт молочного супа. Соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ. Точно выполняют инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	1
5.		Квашение капусты.	Узнают о правилах гигиены приготовления пищи, записывают их в тетрадь. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов, определяют срок хранения. Называют способы хранения продуктов и готовой пищи. Моют посуду. Изучают правила хранения и первичной обработки капусты. Учатся их мыть, чистить, резать. Готовят по рецептам салаты. Рецепт записывают. Записывают в тетради рецепт молочного супа. Соблюдают правила гигиены приготовления пищи и ТБ. Точно выполняют инструкции учителя. Применяют знания, полученные на уроках в быту.	1
6.	Одежда	Уход за изделиями из шерстяных и синтетических тканей. Символы на этикетках.	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. Классифицируют пуговицы. Самостоятельно пришивают пуговицы, крючки. Соблюдают правила ТБ с колючими и режущими инструментами. 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. Самостоятельно стирают носовые платки, небольшие полотенца, умеют подбирать моющие средства согласно инструкции. Выполняют правила безопасной работы с бытовыми химическими средствами.	1

			Изучают устройство утюга. Называют символы обозначения температуры нагрева на утюге, правила ТБ. Самостоятельно гладят мелкие изделия. Выполняют практические задания, понимают инструкции учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	
7.		Выведение пятен на одежде.	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. Классифицируют пуговицы. Самостоятельно пришивают пуговицы, крючки. Соблюдают правила ТБ с колючими и режущими инструментами. 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 учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	1
8.		Уход за сезонной одеждой и обувью.	. Перечисляют санитарно-гигиенические требования к одежде, правила личной гигиены и внешнего вида. Учатся правилам повседневного ухода и поддержания одежды в порядке. Классифицируют пуговицы. Самостоятельно пришивают пуговицы, крючки. Соблюдают правила ТБ с колючими и режущими инструментами. 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. 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 учителя, принимают помощь. Применяют полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.	1
9.	Средства связи	Телефон. Телефонная книга. Правила пользования. Культура речи. Телефон доверия.	Слушают объяснения учителя, просматривают видеоматериалы из истории развития средств связи. Называют и записывают в тетради основные средства связи. Сравнивают и объясняют их назначение. Различают виды почтовых отправлений, делают их зарисовки в тетрадях. Знакомятся с видами писем, порядком отправления	1

			<p>писем различного вида и стоимостью пересылки. Учатся находить индекс почтового отделения по справочнику, в интернете и записывать адрес на конверте. Умеют положительно относиться к окружающей действительности, пользоваться современными средствами связи, принимать помощь взрослых.</p>	
10	Питание	<p>Варианты приготовления дрожжевого теста. Приготовление блинов опарным способом.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	1
11		<p>Песочное тесто (рецептура). Приготовление печенья.</p>	<p>Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся</p>	1

			пользоваться механическими и электроприборами.	
12	Лапшовое тесто. Приготовление пельменей.		Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.	1
13	Жидкое тесто. Приготовление блинчиков.		Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.	1
14	Сладкое тесто на соде. Приготовление оладьев на сыворотке.		Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса,	1

			<p>мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
15		<p>Постное тесто. Приготовление пряников на рассоле.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	1
16		<p>Изделия из теста на твороге. Приготовление пышек.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса.</p>	1

			<p>Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	
17		<p>Составление меню завтрака, обеда, ужина на день, неделю.</p>	<p>Классифицируют продукты питания по группам. Называют и показывают продукты растительного и животного происхождения. Изучают виды мяса, мясопродуктов, записывают их названия. Повторяют правила выбора доброкачественных продуктов. Узнают о правилах хранения мяса, первичной обработке. Работают по карточкам, таблицам. Перечисляют блюда из мяса. Называют и записывают блюда для холодного и горячего ужина. Готовят под руководством учителя несложный салат, холодные закуски и горячий ужин. Называют составные части обеда. Записывают виды бульонов, супов, последовательность приготовления первых блюд. Изучают виды вторых блюд, называют мясные, рыбные, овощные блюда и гарниры. Перечисляют виды напитков. Отбирают необходимые продукты для приготовления обеда и посуду. Рассчитывают стоимость продуктов для обеда, ужина. Составляют меню ужина, обеда на день, на неделю. Записывают рецепты блюд. Учатся готовить супы, вторые блюда, напитки. Снимают пробу, моют посуду. Учатся пользоваться механическими и электроприборами.</p>	1
18	Жилище	<p>Рациональная расстановка мебели в спальне и детской комнате. Интерьер.</p>	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя.</p>	1

			<p>Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стекла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
19	Обустройство кухни и санузла. Бытовая химия для кухни и санузла. Уход за кухней и санузлом.	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стекла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	1	
20	Обустройство гостиной и прихожей комнат.	<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические</p>	1	

			<p>требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стекла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.</p>	
21	Обустройство единственной жилой комнаты. Сохранение жилищного фонда.		<p>Слушают объяснения учителя и записывают в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Различают виды уборки жилища, инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы. Работают по карточкам, с тестами. Знакомятся с устройством пылесоса и правилами пользования электропылесоса. Учатся чистить пылесосом ковры, батареи, книжные полки. Соблюдают правила ТБ при работе с электроприборами. Знают и выполняют правила и последовательность проведения влажной уборки. Подбирают инвентарь и моют полы под руководством учителя. Объясняют и выполняют последовательность проведения регулярной и сезонной уборки. Называют способы и периодичность ухода за окнами, мебелью и напольными покрытиями. Знают виды моющих средств и ТБ при работе с ними, необходимость чтения инструкции. Делают записи в тетрадях. Работают с дидактическим материалом. Перечисляют правила содержания и соблюдения гигиены жилища при</p>	1

			наличии животных в доме. Учатся на практических занятиях мыть зеркала, стёкла, утеплять окна, ухаживать за мебелью в зависимости от покрытия, мыть полы, убирать жилые помещения. Рассказывают и соблюдают правила безопасной работы с химическими средствами при уборке. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	
22	Семья	Подготовка к рождению ребёнка. Питание, здоровый образ жизни, эмоциональное состояние женщины в период беременности.	Слушают объяснения учителя, рассматривают иллюстрации. Объясняют назначение питания и их значение в нашей жизни. Формулируют понятие бюджета. Выполняют упражнения.. Узнают о порядке и условиях содержания ребенка. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.	1
23		Уход за новорождённым. Кормление. Гигиена новорождённого.	Слушают объяснения учителя, рассматривают иллюстрации. Объясняют назначение питания и их значение в нашей жизни. Формулируют понятие бюджета. Выполняют упражнения.. Узнают о порядке и условиях содержания ребенка, его кормлении и уходе. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.	1
24		Закаливание грудного ребёнка. Развитие навыков. Эмоциональное развитие.	Слушают объяснения учителя, рассматривают иллюстрации. Объясняют назначение питания и их значение в нашей жизни. Формулируют понятие бюджета. Выполняют упражнения.. Узнают о порядке и условиях содержания ребенка. Делают простейшие обобщения, сравнения, классифицируют на раздаточном материале. Самостоятельно выполняют учебные задания.	1
25	Мир взаимоотношений.	Межличностные отношения. Знакомство. Товарищество. Приятельство. Дружба.	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы, слушают объяснения учителя. Сравнивают, различают, показывают хранение аптечки. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют профессии. Знают виды ухода, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют правила. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила безопасности. Соблюдают правила безопасности	1
26		Культура общения.	Рассматривают иллюстрации, просматривают видеоматериалы, слушают объяснения учителя.	1

			Сравнивают, различают, показывают хранение аптечки. Классифицируют транспортные средства, правильно называют их. Перечисляют профессии. Знают виды ухода, записывают в тетрадях, делают зарисовки. Составляют правила. Анализируют житейские ситуации. Обсуждают правила безопасности. Соблюдают правила безопасности	
27	Здоровье	Укрепление нервной системы.	Изучают и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
28		Профилактика заболеваний сердечно - сосудистой системы.	Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
29	Человек и природа	Правила заготовки дикорастущих лекарственных и съедобных растений.	Повторяют и обобщают изученный материал в течение года. Участвуют в викторине, отгадывают загадки, ребусы. Выполняют тестовые задания. Понимают учебные задачи и стараются их выполнять. Выполняют элементарные задания по инструкции с помощью учителя от начала до конца.	1
30		Экологический рейд на природу.	Просматривают презентацию о промышленных и с\х предприятиях, влияющих на окружающую среду. Слушают объяснения учителя. Участвуют в беседе по содержанию. Записывают в тетрадь названия рабочих специальностей и служащих. Объясняют значение экологии для жителей города и села. Рассказывают о видах загрязнений, учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам учреждений, предприятий, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с людьми.	1
31	Профориентация	Мир профессий	Просматривают презентацию о промышленных предприятиях. Слушают объяснения учителя. Участвуют в беседе по содержанию. Записывают в тетрадь названия предприятий, виды цехов, отделов, виды выпускаемой продукции, названия рабочих специальностей и служащих. Объясняют значение	1
32		Предприятия для жителей города и села	Рассказывают о видах продукции, выпускаемых на предприятиях. Учатся обращаться с просьбами, вопросами к работникам учреждений, предприятий, доброжелательно относиться, конструктивно взаимодействовать с	1

			людьми.	
33		Экскурсия в пекарню	Просматривают презентацию о промышленных предприятиях. Слушают объяснения учителя. Участвуют в беседе по содержанию. Записывают в тетрадь названия предприятий, виды цехов, отделов, виды выпускаемой продукции, названия рабочих специальностей и служащих. Объясняют значение	1
34		Итоговое занятие		1
		Всего:		34

7. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Технические средства:

- персональный компьютер (ноутбук)
- принтер
- видеопроектор, экран.

2. Учебно-практическое оборудование:

- раздаточный дидактический материал (рабочие листы с заданиями к урокам, кроссворды, таблицы, адаптированные тематические тексты и т.п.);
- демонстрационные схемы, планы уроков;
- карточки для индивидуальной работы;
- компьютерные презентации;
- видеофрагменты; обучающие фильмы;

3. Оборудование класса

Ученические столы двухместные с комплектом стульев

Стол учительский с тумбой

Шкафы, тумбы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий, учебного оборудования и пр.

Стенды тематические.

Настенная доска для размещения иллюстративного материала.