Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта) № 7 г. Челябинска»

454084, г. Челябинск, ул. Береговая, 99. Телефон / факс: (351) 266-28-19. Е-mail: mscou7@mail.ru, mbskou7@yandex.ru

PACCMOTPEHO:

Руководитель МО

Протокол № <u>2</u> Ларина Т.Я.

от « 28 » AB 13 от 2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР

Алёшкин А.А. Четоинек»

от 15 » 43 п/см 2025 г. Приказ № 1,32-9

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «С(К)ОШ №7 г.

от « 18» ДАПУСТЬ 2025 г.

Рабочая программа общего образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями

вариант 1

«Основы социальной жизни»

6 класс

Челябинск 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ	7
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	10
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	13

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- 1. Конституция Российской Федерации
- 2. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- 3.Федеральный закон от 24.07.1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»
- 4. Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (ст. 19)
- 5. Приказ МОиН РФ от 19.12.2014 г № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- 6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 (п. 20, 26, 29, 30, 39)
- 7. Постановление Правительства Российской Федерации от 12 марта 1997 года № 288 «Об утверждении Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья»
- 8. Приказ Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- 9. Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг образования, а также оказания им при этом необходимой помощи, утвержденным приказом МОиН РФ от 09.11.2015 г № 1309 (п. 2-10)

- 10. Приказ Министерства просвещения России от 11.02.2022 г № 69 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г № 115
- 11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г № 28
- 12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обучению, безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел VI)
- 13. Приказ Комитета по делам образования города Челябинска от 24.05.2016 г № 885-у «Об исполнении образовательными организациями мероприятий ИПРА инвалидов и ИПРА ребенка-инвалида ФГУ МСЭ»
- 14. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
- 15. Устав МБОУ «С(К)ОШ № 7 г. Челябинска»
- 16. Локальные акты МБОУ «С(К)ОШ № 7 г. Челябинска», регламентирующие порядок образовательной деятельности
- 17. Учебные планы МБОУ «С(К)ОШ № 7 г. Челябинска»

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).

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 представления 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 сведений. усложнения увеличения объема 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 обязанностей. выполнение ежедневных домашних Большое жизни, 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 учебных ДЛЯ закрепления навыков И знаний, также совершенствования И формирования новых умений 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

No	Название раздела	Количество	Контрольные работы,
		часов	тесты
1	Личная гигиена и здоровье	4	
2	Охрана здоровья	7	1
3	Жилище	11	1
4	Одежда и обувь	10	1
5	Питание	21	1
6	Транспорт	3	

7	Средства связи	3	
8	Предприятия, организации, учреждения	3	
9	Семья	5	
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	68	5

ІІІ. 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 «З» 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

		Кол-		Дифференциация ви	идов деятельности
№	Тема урока	во часов	Программное содержание	Минимальный уровень	Достаточный уровень
			Личная гигиен	а и здоровье – 4 часа	
1	Повторение. Значение личной гигиены для здоровья и жизни человека	1	Значение личной гигиены для здоровья человека. Характеристика понятий «личная гигиена» и её значение для здоровья и жизни человека	Повторяют понятия «гигиена» и «личная гигиена» за учителем. Читают о правилах личной гигиены в ученике/памятке. Работают с информацией, полученной от учителя и из учебника/памятки: заполняют кластер/таблицу с использованием предложенных учителем изображений и текста. Описывают главные правила соблюдения личной гигиены. Рассказывают о важности соблюдения личной гигиены для здоровья и жизни человека с опорой на заполненные кластеры/таблицы	Повторяют понятия «гигиена» и «личная гигиена». Отвечают на вопросы учителя о правилах личной гигиены. Выделяют главные правила соблюдения личной гигиены. Самостоятельно выполняют предложенное задание на систематизацию знаний о гигиене и здоровье человека
2	Гигиена тела. Утренний и вечерний туалет	1	Правила выполнение утреннего и вечернего туалета. Последовательность правила утреннего и вечернего туалета, периодичность гигиенических процедур. Закрепление и выполнение практических заданий на последовательное	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

			выполнение утреннего и вечернего туалета в рамках предметно-практического занятия		на последовательное выполнение утреннего и вечернего туалета: моют руки, лицо, уши, шею
3	Личные вещи для совершения туалета. Правила содержания личных вещей	1	Предметы личной гигиены. Значение понятия «личная»/ «индивидуальная» вещь для совершения туалета. Знание предметов личной гигиены, их назначение. Правила содержания личных вещей и уход за ними	Знакомятся с предметами личной гигиены: зубная щетка, мочалка, расческа, полотенце и т.д. Называют предметы личной гигиены и рассказывают об их назначении с опорой на наглядность. Изучают таблицу «Предметы личной гигиены» и выполняют упражнения на классификацию предметов и личных вещей: индивидуальные и для общего пользования. Читают о правилах ухода за личными вещами и правилах их содержания. Отвечают на вопросы учителя с опорой на текст/таблицу/иллюстрации. Выполняют практическое задания совместно с учителем: расчесывание волос	Знакомятся с предметами личной гигиены: зубная щетка, мочалка, расческа, полотенце и т.д. Называют предметы личной гигиены и рассказывают об их назначении. Выполняют упражнения на классификацию предметов и личных вещей: индивидуальные и для общего пользования. Читают о правилах ухода за личными вещами и правилах их содержания. Рассказывают о правилах содержания и ухода за личными вещами. Выполняют практическое задание: расчесывание волос
4	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	Читают памятку о правилах и приемах ухода за органами зрения. Отвечают на вопросы учителя о правилах и приемах. Знакомятся со способами сохранения зрения. Самостоятельно оформляют памятку «Комплекс зрительной гимнастики». Знакомятся с гигиеническими правилами письма, чтения, просмотра телепередач и

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

6	Самолечение и его	1	Знакомство с понятием	Слушают информацию от учителя о	Слушают информацию от учителя о
	негативные	1	«самолечение». Вред и	понятии «самолечение». Знакомятся с	понятии «самолечение».
	последствия		негативные последствия	презентацией о вреде и негативных	Знакомятся с презентацией о вреде
	последетвия		самолечения. Назначение	последствиях самолечения.	и негативных последствиях
			медицинских учреждений в	Закрепляют знания о видах	самолечения. Закрепляют знания о
			оказании медицинской	доврачебной помощи – составляют	видах доврачебной помощи –
				<u> </u>	-
			помощи. Характеристика	таблицу по тексту совместно с	самостоятельно составляют
			видов медицинских	учителем. Читают о видах	таблицу по тексту. Читают о видах
			учреждений: диспансер,	медицинских учреждений: диспансер,	медицинских учреждений:
			стационар, поликлиника,	стационар, поликлиника, медпункт.	диспансер, стационар,
			медпункт	Дают характеристику видам	поликлиника, медпункт. Дают
				медицинских учреждений и отвечают	характеристику видам медицинских
				на вопросы учителя с опорой на	учреждений и отвечают на вопросы
				иллюстрации и текст.	учителя.
				Участвуют в профилактической беседе	Участвуют в профилактической
				с медицинским работником о	беседе с медицинским работником
				правильной заботе к своему здоровью,	о правильной заботе к своему
				задают интересующиеся вопросы	здоровью, задают интересующиеся
					вопросы
7	Первая помощь.	1	Закрепление знаний о	Повторяют понятие «первая помощь»,	Повторяют понятие «первая
	Первая помощь при		понятии «первая помощь».	дают определение. Знакомятся с	помощь», дают определение.
	ушибах и травмах		Первая помощь при ушибах и	информацией об ушибах и травмах с	Знакомятся с информацией об
			травмах. Классификация	помощью демонстрации презентации.	ушибах и травмах с помощью
			травм. Приобретение	Читают текст об основных причинах	демонстрации презентации. Читают
			навыков оказания первой	получения ушибов и травм, повторяют	текст об основных причинах
			помощи при ушибах и	за учителем основные правила	получения ушибов и травм,
			травмах	профилактики детского травматизма.	рассказывают основные правила
				Слушают информацию о первой	профилактики детского
				помощи при ушибах и травмах с	травматизма. Слушают
				опорой на иллюстрации. Записывают в	информацию о первой помощи при
				тетрадь алгоритм действий первой	ушибах и травмах с опорой на

			помощи при ушибах и травмах. Выполняют практическое упражнение совместно с учителем – первая помощь при ушибах и травмах, проговаривают за учителем каждый этап действий	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
8	Первая помощь при обморожениях	Правила оказания первой помощи при обморожении. Степени обморожения. Правила и приёмы оказания первой помощи при несчастных случаях (правила обработки поражённого при обморожении участка кожи). Практическая работа «Упражнение в оказании первой помощи при обморожении»	Читают текст о степенях обморожения, рассматривают иллюстрации к тексту, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст и изображения. Классифицируют степени обморожения с помощью учителя. Знакомятся с правилами и приемами оказания первой помощи при обморожении с помощью презентации. Записывают в тетрадь степени обморожения и правила оказания помощи и обработки пораженного участка кожи в зависимости от степени повреждения. Повторяют за учителем алгоритм оказания первой помощи при обморожении, наблюдают за демонстрацией оказания первой помощи учителем. Выполняют практическое упражнение совместно с учителем — оказание первой помощи	Читают текст о степенях обморожения, рассматривают иллюстрации к тексту, отвечают на вопросы учителя. Классифицируют степени обморожения, заполняют таблицу. Знакомятся с правилами и приемами оказания первой помощи при обморожении с помощью презентации. Записывают в тетрадь степени обморожения и правила оказания помощи и обработки пораженного участка кожи в зависимости от степени повреждения. Закрепляют алгоритм действий при оказания первой помощи, наблюдают за демонстрацией оказания первой помощи учителем. Самостоятельно выполняют практическое упражнение по выученному алгоритму — оказание первой

правил правильного питания помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. С помощью учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь первой помощи. Записывают первой помощи. Записывают первой перв	-
9 Первая помощь при отравлениях	ый этан леиствий
отравлениях помощи при отравлениях. Знакомство с наиболее частых причинах отравлений (употребление недоброкачественных или ядовитых продуктов). Читают недоброкачествен текст о правилах оказания первой помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь первой первой первой первой помощи. Записывают в тетрадь первой первой помощи. Записывают в тетрадь первой п	
Знакомство с наиболее частыми причинами отравления. Характеристика правил правил правильного питания правильного питания помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. С помощью учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность при оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правилах оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правильность пр	•
частыми причинами отравления. Характеристика правил правил правильного питания правильного питания правильного питания правильного питания правильного питания помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. С помощью учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правилах оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного правилах оказания первой помощи при отравилах оказания помощи при отравилах оказания первой помощи при отра	-
отравления. Характеристика правил правил правил правильного питания правил правил правильного питания помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правилах оказания помощи при отравилах оказания первой помощи при отравилах оказания помощи при отравилах оказани	
правил правильного питания помощи при отравлениях, отвечают на вопросы учителя с опорой на текст. С помощью учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в первой помощи. Записывают в тетрадь последовательного первой помощи. Записывают первой помощи первой первой помощи перв	
вопросы учителя с опорой на текст. С помощи при отра помощью учителя устанавливают на вопросы учителя последовательность при оказании самостоятельно первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность при оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и при отра на вопросы учителя устанавливают на вопросы учителя устанавливают на вопросы учителя учителя устанавливают на вопросы учителя общественность при оказании первой последовательность при оказании первой последовательность правила и при отра на вопросы учителя	тов). Читают текст
помощью учителя устанавливают последовательность при оказании первой помощи. Записывают в тетрадь правила и приемы оказания первой помощи. Записывают в тетрадь первой помощи. Записывают в тетрадь первой помощи. Записывают в тетрадь последовательность правила и приемы оказания первой помощи. Записывают первой первой помощи. Записывают первой первой помощи. Записывают первой первой помощи. Записывают первой помощи. Записывают первой первой помощи. Записывают первой первой помощи. Записывают первой пер	ния первой
последовательность при оказании Самостоятельно первой помощи. Записывают в тетрадь последовательно правила и приемы оказания первой первой помощи.	влениях, отвечают
первой помощи. Записывают в тетрадь последовательно правила и приемы оказания первой первой помощи. Записывают в тетрадь последовательно правила и приемы оказания первой помощи.	еля.
правила и приемы оказания первой первой помощи.	устанавливают
	сть при оказании
помощи при отравлении. Закрепляют тетрадь правила в	Записывают в
	и приемы оказания
знания о правильном питании и его первой помощи г	іри отравлении.
влияния на здоровье человека с Закрепляют знан	ия о правильном
помощью познавательного питании и его вли	ияния на здоровье
видеоролика, принимают участие в человека с помош	цью
обсуждении просмотренного познавательного	видеоролика,
видеоролика. Повторяют за учителем принимают участ	гие в обсуждении
правила оказания первой помощи при просмотренного	видеоролика.
отравлениях Рассказывают пр	авила оказания
первой помощи п	іри отравлениях
10 Первая помощь при 1 Правила первой помощи при Знакомятся с понятием «солнечный Знакомятся с пон	иятием «солнечный
солнечном ударе солнечном и тепловом ударе. удар» и «тепловой удар». Слушают удар» и «теплово	й удар». Слушают
Определение понятия информацию от учителя о причинах информацию от у	учителя о причинах
«солнечный удар». Причины солнечного и теплового ударов. солнечного и теп	•
солнечного и теплового Знакомятся с правилами Знакомятся с пра	• •
	лнечного удара с
первой помощи в несчастных помощью познавательного помощью познав	• •
тепловом ударе. понятия в тетрадь. Читают о правилах понятия в тетрадь	исывают основные

	1		T	T	
			Практическое работа	оказания первой помощи при	правилах оказания первой помощи
			«Упражнение в оказании	солнечном и тепловом ударах.	при солнечном и тепловом ударах.
			первой помощи при	Записывают правила и приемы	Записывают правила и приемы
			солнечном ударе»	оказания первой помощи при	оказания первой помощи при
				солнечном ударе в тетрадь. Повторяют	солнечном ударе в тетрадь.
				правила и алгоритм действий первой	Рассказывают правила и алгоритм
				помощи с опорой на текст.	действий первой помощи.
				Просматривают демонстрацию	Выполняют демонстрацию
				оказания первой помощи	оказания первой помощи для
				обучающихся второй группы.	обучающихся первой группы
				Получают практические навыки	совместно с учителем.
				первой помощи при выполнении	Самостоятельно выполняют
				упражнения совместно с учителем –	практическое задание – оказание
				оказание первой помощи при	первой помощи при солнечном
				солнечном ударе	ударе
11	Меры по	1	Меры по предупреждению	Просматривают видеоролик о мерах	Просматривают видеоролик о
	предупреждению		несчастных случаев в быту.	предупреждения несчастных случаев в	мерах предупреждения несчастных
	несчастных случаев в		Правила безопасного	быту. Читают правила безопасного	случаев в быту. Читают правила
	быту		поведения в быту.	поведения в быту, повторяют правила	безопасного поведения в быту,
			Тестирование по итогам	за учителем. Оформляют	рассказывают правила. Оформляют
			изучаемого раздела	информационный буклет с правилами	информационный буклет с
				безопасного поведения в быту с	правилами безопасного поведения в
				использованием подготовленных	быту. Выполняют тест по итогам
				учителем памяток и иллюстраций.	изучаемого раздела
				Выполняют тест по итогам изучаемого	
				раздела	
	,			це – 11 часов	
12	Виды жилья:	1	Виды жилых помещений в	Знакомятся с видами жилых	Знакомятся с видами жилых
	собственное и		городе и селе.	помещений в городе и селе с помощью	помещений в городе и селе с
	государственное.		Классификация видов жилых	презентации. С помощью учителя и	помощью презентации.
			помещений в городе и селе:	наглядного материала различают виды	Классифицируют и различают виды
			собственное и	жилых помещений в городе и селе.	жилых помещений в городе и селе.

	Коммунальные		государственное.	Читают о понятиях «собственное	Читают о понятиях «собственное
	удобства в городе и		Характеристика видов жилья.	жилье» и «государственное жилье», с	жилье» и «государственное жилье»,
	сельской местности		Общие коммунальные	помощью учителя и с опорой на текст,	дают характеристику.
			удобства. Назначение	классифицируют и дают	Рассматривают иллюстрации и
			коммунальных удобств	характеристику. Рассматривают	слушают информацию от учителя
				иллюстрации и слушают информацию	об коммунальных удобствах и их
				от учителя об коммунальных	назначении, отвечают на вопросы
				удобствах и их назначении, отвечают	учителя
				на вопросы учителя	
13	Домашние животные.	1	Домашние животные.	Читают текст в учебнике: «Животные	Читают текст в учебнике:
	Содержание животных		Содержание животных	в доме человека», обсуждают	«Животные в доме человека»,
	в городской квартире		(собак, кошек, птиц) в	прочитанный текст с учителем и	обсуждают прочитанный текст с
			городской квартире:	обучающимися, отвечают на вопросы	учителем и обучающимися,
			кормление, выгул, уход за	в учебнике. С опорой на учебник	отвечают на вопросы в учебнике.
			внешним видом и здоровьем	выделяют основные зоны	Выделяют основные зоны
			домашнего питомца.	ответственности хозяина домашнего	ответственности хозяина
			Формирование	питомца. Классифицируют домашних	домашнего питомца.
			ответственного отношения за	животных (декоративные домашние	Классифицируют домашних
			содержание и уход своего	животные; домашние животные,	животных (декоративные
			питомца	дающие пищу; служебные, домашние	домашние животные; домашние
				животные) с помощью раздаточных	животные, дающие пищу;
				карточек/изображений. Записывают в	служебные, домашние животные).
				тетрадь основные правила содержания	Записывают в тетрадь основные
				домашних животных: кормление,	правила содержания домашних
				выгул, уход за внешним видом и	животных: кормление, выгул, уход
				здоровьем питомца. Рассказывают	за внешним видом и здоровьем
				правила с опорой на записи в тетради	питомца. Рассказывают правила
					содержания домашних животных в
					городской квартире

14	Домашние животные и	1	Домашние животные и птицы	Знакомятся с понятиями «фермер» и	Знакомятся с понятиями «фермер»
17	птицы в сельской	1	в сельской местности. Виды	«ферма». Читают текст «Домашняя	и «ферма». Читают текст
	местности: виды		домашних животных в	ферма» в учебнике, отвечают на	«Домашняя ферма» в учебнике,
	домашних животных,		сельской местности,	вопросы в учебнике с опорой на текст.	отвечают на вопросы в учебнике.
	особенности		домашней ферме.	Знакомятся с классификациями –	Знакомятся с классификациями –
			Особенности содержания и	животноводческая ферма и	животноводческая ферма и
	содержания и уход		<u> </u>	1 1	1 1 1
			уход домашних животных в	птицеводческая ферма. Создают	птицеводческая ферма. Создают
			сельской местности.	индивидуальный проект совместно с	индивидуальный проект о
			Творческий проект	учителем о домашних питомцах с	домашних питомцах с личными
			«Животные в доме человека»	личными историями о домашних	историями о домашних животных,
				животных, фотографиями,	фотографиями, изображениями,
				изображениями, памяткой по уходу за	памяткой по уходу за животными,
				животными	заданиями, загадками и т.п
15	Наиболее	1	Ветеринарная служба.	Знакомятся с понятием «ветеринарная	Знакомятся с понятием
	распространенные		Назначение ветеринарной	служба» и профессией ветеринар.	«ветеринарная служба» и
	болезни некоторых		службы. Знакомство с	Читают текст в учебнике, отвечают на	профессией ветеринар. Читают
	животных.		наиболее распространенными	вопросы с помощью учителя.	текст в учебнике, отвечают на
	Ветеринарная служба		болезнями животных.	Классифицируют понятия	вопросы. Классифицируют понятия
			Экскурсия в ветеринарную	«ветеринарный врач», «ветеринарная	«ветеринарный врач»,
			клинику	клиника». «ветеринарная аптека».	«ветеринарная клиника».
				Посещают экскурсию в ветеринарную	«ветеринарная аптека». Посещают
				клинику	экскурсию в ветеринарную клинику
16	Электробытовые	1	Виды электробытовых	Просматривают презентацию «Виды	Просматривают презентацию
	приборы на кухне:		приборов на кухне:	электробытовых приборов»,	«Виды электробытовых приборов»,
	назначение, правила		холодильник, морозильник,	знакомятся с кухонными	знакомятся с кухонными
	использования и ухода,		мясорубка, овощерезка.	электробытовыми приборами и их	электробытовыми приборами и их
	техника безопасности		Назначение электробытовых	назначением: холодильник,	назначением: холодильник,
			приборов, инструкции к	морозильник, мясорубка, овощерезка,	морозильник, мясорубка,
			использованию.	тостер, микроволновая печь,	овощерезка, тостер, микроволновая
			Техника безопасности	электрический чайник, электроплита.	печь, электрический чайник,
			пользования	Выполняют задание, с помощью	электроплита. Самостоятельно
			электробытовыми	учителя, на цифровой образовательной	выполняют задание на цифровой

				1 /	~ u 1 /
			приборами, применение	платформе/на карточках – находят	образовательной платформе/на
			правил на практике	кухонные электробытовые приборы,	карточках – находят кухонные
				называют их, дают описание.	электробытовые приборы,
				Приклеивают в тетрадь изображения	называют их, дают описание.
				основных кухонных электроприборов,	Записывают в тетрадь кухонные
				подписывают их. Читают правила	электробытовые приборы и их
				техники безопасности при работе с	краткую характеристику,
				электробытовыми приборами,	приклеивают изображения. Читают
				повторяют правила за учителем.	правила техники безопасности при
				Записывают основные правила в	работе с электробытовыми
				тетрадь. Выполняют практическое	приборами, повторяют правила.
				задание совместно с учителем – учатся	Записывают основные правила в
				пользоваться тостером,	тетрадь. Выполняют практическое
				микроволновой печью, электрическим	задание в парах/мини подгруппах –
				чайником, холодильников и	используют тостер, микроволновую
				морозильником	печь, электрический чайник.
					Рассказывают правила пользования
					холодильников и морозильником
17	Кухонная утварь.	1	Кухонная утварь: название,	Просматривают презентацию о	Просматривают презентацию о
	Деревянный инвентарь.		назначение, различие.	кухонной утвари и её назначении.	кухонной утвари и её назначении.
	Уход за деревянными		Особенности деревянного	Работают с карточками/на цифровой	Работают с карточками/на
	изделиями		инвентаря на кухне. Уход за	образовательной платформе –	цифровой образовательной
			деревянными изделиями и	называют кухонный предмет, находят	платформе – подписывают
			правила хранения	предмет по описанию. Просматривают	кухонный предмет, подбирают к
				демонстрацию кухонной утвари в	нему описание назначения
				практической зоне на кухне,	предмета. Просматривают
				наблюдают, как используют кухонную	демонстрацию кухонной утвари в
				утварь в быту. Выделяют деревянные	практической зоне на кухне, учатся
				изделия на кухне, читают о правилах	использовать кухонную утварь в
				ухода за деревянными кухонными	быту. Выделяют деревянные
				изделиями и их хранении. Выполняют	изделия на кухне, читают о
				задание в тетради – кухонная утварь и	правилах ухода за деревянными

18	Кухонная мебель: названия, назначение	1	Виды кухонной мебели: название, назначение. Правила ухода за кухонной	её назначение с помощью раздаточного материала, картинок и дополнительного текста. Записывают основные правила ухода и хранения деревянных изделий Просматривают презентацию «Кухонная мебель»: знакомятся с названием мебели, её назначением,	кухонными изделиями и их хранении. Выполняют задание в тетради – кухонная утварь и её назначение. Записывают основные правила ухода и хранения деревянных изделий Просматривают презентацию «Кухонная мебель»: знакомятся с названием мебели, её назначением,
			мебелью	описывают кухонную мебель с помощью учителя и с опорой на изображения. Совместно с учителем рассматривают кухонную мебель в зоне кухни, называю предметы мебели, описывают её. Выполняют задание на карточках — сопоставляют название мебели с её изображением. Читают о правилах ухода за кухонной мебелью. Повторяют правила за учителем. Записывают правила в тетрадь	описывают кухонную мебель. Называют предметы кухонной мебели в зоне кухни, рассказывают о ё назначении. Выполняют задание на карточках. Читают о правилах ухода за кухонной мебелью. Записывают правила в тетрадь. Рассказывают выученные правила
19	Кухонное белье: полотенца, скатерти, салфетки. Правила ухода и хранения	1	Виды и назначение кухонного белья. Материал, из которого изготовлено кухонное белье. Правила ухода и хранения. Практическая работа: чистка кухонного белья	Слушают учителя и наблюдают за демонстрацией кухонного белья, знакомятся с его видами (полотенца, скатерти, салфетки), назначением. Называют предметы кухонного белья, рассказывают о его назначении с помощью учителя. Знакомятся с материалами, из которого изготовлено кухонное белье (лен, хлопок, смесовая ткань). Читают о правилах ухода и хранении. Записывают правила в	Слушают учителя и наблюдают за демонстрацией кухонного белья, знакомятся с его видами (полотенца, скатерти, салфетки), назначением. Называют предметы кухонного белья, рассказывают о его назначении. Знакомятся с материалами, из которого изготовлено кухонное белье (лен, хлопок, смесовая ткань). Читают о правилах ухода и хранении.

20	Мебель в жилых	1	Мебель в жилых	тетрадь. Совместно с учителем выполняют практическую работу — чистка кухонного белья Просматривают презентацию «Мебель	Записывают правила в тетрадь. Самостоятельно выполняют практическую работу — чистка кухонного белья Просматривают презентацию
	помещениях. Виды мебели в жилых помещениях и их назначение. Уход за мебелью		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	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	«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
21	Убранство жилых комнат. Правила ухода за убранством жилых комнат	1	Убранство жилых комнат: зеркала, картины, фотографии; ковры, паласы; светильники. Правила ухода за убранством жилых комнат	Читают текст в учебнике «Поговорим о домашнем уюте»: знакомятся с понятиями «домашний уют», «интерьер». Знакомятся с предметами интерьера: зеркала, люстры, торшеры, вазы, статуэтки, декоративные предметы. Различают предметы интерьера, называют их, описывают с опорой на картинки и наглядность. Записывают основные термины в тетрадь. Работают с карточками/на	Читают текст в учебнике «Поговорим о домашнем уюте»: знакомятся с понятиями «домашний уют», «интерьер». Знакомятся с предметами интерьера: зеркала, люстры, торшеры, вазы, статуэтки, декоративные предметы. Различают предметы интерьера, называют их, описывают с опорой на картинки и наглядность. Записывают основные

				цифровой образовательной платформе – классифицируют предметы мебели и предметы интерьера с помощью учителя. Читают о правилах ухода за разными видами предметов интерьера.	термины в тетрадь. Самостоятельно работают с карточками/на цифровой образовательной платформе – классифицируют предметы интерьера, называют.
				Приклеивают основные правила в	Читают о правилах ухода за
				тетрадь	разными видами предметов
				Тоградь	интерьера. Рассказывают правила и
					записывают их тетрадь
22	Магазины по продаже	1	Магазины по продаже	Знакомятся с понятиями	Знакомятся с понятиями
	различных видов		различных видов мебели.	«специализированный магазин»,	«специализированный магазин»,
	мебели		Тестирование по изученным	«магазин мебели». Просматривают	«магазин мебели». Просматривают
			темам раздела	презентацию о мебельных магазинах,	презентацию о мебельных
			-	отделов магазина, предлагаемом	магазинах, отделов магазина,
				товаре. Выполняют задание «Что	предлагаемом товаре. Выполняют
				можно здесь купить?» - дополняют	задание «Что можно здесь купить?»
				предложения словами – названиями	- дополняют предложения словами
				товаров, которые можно купить в	– названиями товаров, которые
				данном магазине.	можно купить в данном магазине.
				Выполняют тест по изученным темам	Выполняют тест по изученным
				раздела	темам раздела
				обувь – 10 часов	
23	Виды одежды в	1	Виды одежды в зависимости	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о
	зависимости от сезона.		от сезона (летняя, зимняя,	одежды по сезонам, узнают об	видах одежды по сезонам, узнают
	Особенности разных		демисезонная), вида тканей.	особенностях демисезонной одежды.	об особенностях демисезонной
	видов одежды		Особенности разных видов	Записывают определения в тетрадь.	одежды. Записывают определения в
			одежды	Слушают информацию от учителя, из	тетрадь. Слушают информацию от
				каких тканей шьют разную одежду.	учителя, из каких тканей шьют
				Рассматривают кусочки тканей:	разную одежду. Рассматривают
				шерсть, шелк, мех, хлопок и т.д., с	кусочки тканей: шерсть, шелк, мех,
				помощью учителя сопоставляют ткань	хлопок и т.д., самостоятельно
				с предложенными предметами	сопоставляют ткань с

Т		T	T	T
			одежды. Принимают участие в игре	предложенными предметами
			«Назови детали своего изделия»: с	одежды. Выполняют задание на
			помощью учителя рассказывают,	карточках «Дополни образ»:
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	дорисовывают детали одежды по
			предложенной картинке (воротники,	контуру изделия на карточках.
			рукава, карманы, манжеты, пояс,	Выполняют задание –
			пуговицы, бантики и т.п.). Выполняют	раскладывают карточки с
			задание – раскладывают карточки с	изображением разного вида одежды
			изображением разного вида одежды по	по сезонам
			сезонам	
Правила и приемы	1	Правила и приемы	Читают текст о правилах и приемах	Читают текст о правилах и приемах
повседневного ухода за		повседневного ухода за	повседневного ухода за одеждой:	повседневного ухода за одеждой:
одеждой		одеждой: стирка, глажение,	стирка, глажение, чистка, починка. С	стирка, глажение, чистка, починка.
		чистка, починка.	помощью дополнительного материала	Самостоятельно записывают в
		Формирование бережного	(текст, картинки, таблицы)	тетрадь основные правила
		отношения к личным вещам,	записывают в тетрадь основные	повседневного ухода с опорой на
		предметам одежды. Правила	правила повседневного ухода.	текст. Принимают участие в
		сохранения внешнего вида	Принимают участие в обсуждении	обсуждении важности аккуратного
		одежды.	важности аккуратного внешнего вида	внешнего вида человека, делятся
		Практическая работа – чистка	человека, делятся личным	личным опытом/опытом семьи о
		одежды сухой щеткой,	опытом/опытом семьи о бережном	бережном отношении к одежде и
		складывание одежды	отношении к одежде и соблюдении	соблюдении опрятного вида.
			опрятного вида. Совместно с учителем	Выделяют основные правила
			выделяют основные правила	аккуратного внешнего вида.
			аккуратного внешнего вида.	Самостоятельно выполняют
			Под руководством учителя и	практическое задание – чистят
			1	грязную одежду сухой щеткой,
			выполняют практическое задание –	правильно и аккуратно складывать
			=	одежду в шкаф
			1 , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
			складывать одежду в шкаф	
	повседневного ухода за	повседневного ухода за	повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка. Формирование бережного отношения к личным вещам, предметам одежды. Правила сохранения внешнего вида одежды. Практическая работа — чистка одежды сухой щеткой,	«Назови детали своего изделия»: с помощью учителя рассказывают, какие детали ееть у изделия на предложенной картинке (воротники, рукава, карманы, манжеты, пояс, пуговицы, бантики и т.п.). Выполняют задание — раскладывают карточки с изображением разпого вида одежды по сезонам Правила и приемы повседневного ухода за одеждой: стирка, глажение, чистка, починка. С помощью дополнительного материала сохранения внешнего вида одежды. Правила сохранения внешнего вида одежды. Практическая работа — чистка одежды сухой щеткой, складывание одежды Практическая работа — чистка одеждении 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

25	Пропушрожноние	1	Провина и опособи боруби с	Untratat hudanyannanin in takat a	Интогот информонновний токот о
23	Предупреждение	1	Правила и способы борьбы с	Читают информационный текст о	Читают информационный текст о
	появление вредителей		молью в шкафу и на одежде.	вредителях-насекомых (пищевые,	вредителях-насекомых (пищевые,
	на одежде (моли)		Средства по борьбе с молью.	платяные), записывают основную	платяные), записывают основную
			Правила профилактики	информацию в тетрадь. Знакомятся с	информацию в тетрадь. Знакомятся
			появления вредителей на	памяткой «Как избавится от платяной	с памяткой «Как избавится от
			одежде	моли»: записывают план действий в	платяной моли»: записывают план
				тетрадь. Слушают информацию от	действий в тетрадь. Слушают
				учителя о средствах по борьбе с	информацию от учителя о
				молью: аэрозоли, фумигаторы,	средствах по борьбе с молью:
				специальные таблетки, народные	аэрозоли, фумигаторы,
				средства (эфирное масло, саше, трава).	специальные таблетки, народные
				Просматривают презентацию о мерах	средства (эфирное масло, саше,
				профилактики появления вредителей,	трава). Просматривают
				записывают правила профилактики в	презентацию о мерах профилактики
				тетрадь. С опорой на записи в тетради	появления вредителей, записывают
				и с помощью учителя рассказывают	правила профилактики в тетрадь.
				правила профилактики по	Рассказывают правила
				предупреждению появления	профилактики по предупреждению
				вредителей на одежде	появления вредителей на одежде
26	Ручная и машинная	1	Правила и средства для	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о
	стирка изделий		ручной и машинной стирки.	стирки: ручная и машинная,	видах стирки: ручная и машинная,
			Правила техники	знакомятся с правилами стирки.	знакомятся с правилами стирки.
			безопасности при стирке.	Записывают в тетрадь определение	Записывают в тетрадь определение
			Особенности стирки	ручной и машинной стирки.	ручной и машинной стирки,
			цветного и белого белья.	Просматривают видеоролик о	краткое описание. Просматривают
			Правила пользования	правилах техники безопасности при	видеоролик о правилах техники
			моющими средствами	стирке. Приклеивают правила в	безопасности при стирке.
				тетрадь. Слушают информацию от	Приклеивают правила в тетрадь.
				учителя об особенностях стирки	Слушают информацию от учителя
				цветного и белого белья. Читаю текст	об особенностях стирки цветного и
				в учебнике «Секреты бережной	белого белья. Читаю текст в
				стирки» о правилах пользования	учебнике «Секреты бережной

				моющими средствами. Под	стирки» о правилах пользования
				руководством учителя, с помощью	моющими средствами. Заполняют
				раздаточного материала (текст,	таблицу с алгоритмом действий при
				изображения) заполняют таблицу с	ручной и машинной стирке,
				алгоритмом действий при ручной и	используя текст учебника
				машинной стирке	
27	Чтение условных	1	Обозначения на этикетках	Читают текст в учебнике «Секреты	Читают текст в учебнике «Секреты
	обозначений на		изделий. Расшифровка	бережной стирки»: знакомятся с	бережной стирки»: знакомятся с
	этикетках по стирке		обозначений на практике.	символами в маркировке одежке при	символами в маркировке одежке
	белья		Практическое задание –	стирке, отвечают на вопросы в	при стирке, отвечают на вопросы в
			ручная стирка простых	учебнике с опорой на текст и	учебнике с опорой на текст и
			изделий	изображения. Приклеивают условные	изображения. Приклеивают
				обозначения в тетрадь и записывают	условные обозначения в тетрадь и
				расшифровку, краткую	записывают расшифровку, краткую
				характеристику. Читают об	характеристику. Читают об
				эффективных способах и приемах	эффективных способах и приемах
				ручной стирки небольших изделий	ручной стирки небольших изделий
				(мелкого белья, носков, варежек,	(мелкого белья, носков, варежек,
				носовых платков и т.д.), рассказывают	носовых платков и т.д.),
				о них с опорой на текст учебника.	рассказывают о них
				С помощью учителя и с опорой на	самостоятельно.
				записи в тетради выполняют задание	Выполняют задание на
				на карточках/цифровой	карточках/цифровой
				образовательной платформе:	образовательной платформе:
				классификация и расшифровка	классификация и расшифровка
				условных обозначений и символов на	условных обозначений и символов
				одежде при стирке.	на одежде при стирке.
				Выполняют практическое задание	Самостоятельно выполняют
				совместно с учителем/в паре с	практическое задание и помогают в
				обучающимся второй группы,	выполнении обучающимся первой
				опираясь на созданную таблицу –	группы – ручная стирка
				ручная стирка	

28	Специализированные	1	Знакомство с понятием	Знакомятся с понятием	Знакомятся с понятием
	магазины. Магазины по		«специализированный	«специализированные магазины»,	«специализированные магазины»,
	продаже одежды		магазин», особенности	«ассортимент товара», записывают в	«ассортимент товара», записывают
			специализированных	тетрадь определения и примеры	в тетрадь определения и примеры
			магазинов. Ассортимент	специализированных магазинов:	специализированных магазинов:
			товаров в	книжный, спортивный, мебельный,	книжный, спортивный, мебельный,
			специализированных	бытовой техники, детский, магазин	бытовой техники, детский, магазин
			магазинах.	одежды и т.д. Принимают участие в	одежды и т.д. Принимают участие в
			Магазины по продаже	обсуждении с учителем	обсуждении с учителем
			одежды. Порядок	индивидуального подхода к	индивидуального подхода к
			приобретения товаров	покупателю в специализированных	покупателю в специализированных
			одежды в магазине: выбор,	магазинах: помощь продавца-	магазинах: помощь продавца-
			примерка, оплата	консультанта, большой выбор	консультанта, большой выбор
				ассортимента. Просматривают	ассортимента. Просматривают
				презентацию «Магазин одежды»,	презентацию «Магазин одежды»,
				знакомятся с отделами магазинов	знакомятся с отделами магазинов
				одежды, видами магазинов,	одежды, видами магазинов,
				предлагаемым ассортиментом.	предлагаемым ассортиментом.
				Совместно с учителем принимают	Выполняют работу на карточках –
				участие в игре «Лишний предмет»:	определяют ассортимент товаров в
				исключают товар, который нельзя	предложенных
				купить в предложенном	специализированных магазинах,
				специализированном магазине.	вписывают в предложенную
				Слушают информацию от учителя о	таблицу.
				порядке приобретения товаров в	Слушают информацию от учителя о
				магазине одежды: выбор, примерка,	порядке приобретения товаров в
				оплата. Записывают порядок	магазине одежды: выбор, примерка,
				приобретения товаров в тетрадь	оплата. Записывают порядок
					приобретения товаров в тетрадь

29	Правила возврата или	1	Правила возврата или обмена	Просматривают презентацию о	Просматривают презентацию о
	обмена купленного		купленного товара (одежды).	правилах возврата или обмена	правилах возврата или обмена
	товара. Хранение чека.		Хранение чека. Гарантийные	купленного товара. Записывают	купленного товара. Записывают
	Гарантийные средства		средства носки	основные правила и алгоритм	основные правила и алгоритм
	носки			действий при возврате товара в	действий при возврате товара в
				тетрадь. Слушают информацию от	тетрадь. Слушают информацию от
				учителя о понятии «гарантийный срок	учителя о понятии «гарантийный
				товара», записывают определение в	срок товара», записывают
				тетрадь. Совместно с учителем	определение в тетрадь. Выполняют
				разбирают ситуации с поломкой	задание – вытягивают карточку с
				изделий одежды, браком в одежде и	описанной ситуацией по покупке и
				обуви при гарантийном сроке, узнают	возврату товаров и предлагают
				какие действия нужно предпринимать,	решение проблемы.
				чтобы решить проблемную ситуацию,	Принимают участие в сюжетно-
				починить товар или вернуть деньги.	ролевой игре «Возврат товара»:
				Совместно с учителем принимают	грамотно выстраивают обращение к
				участие в сюжетно-ролевой игре	сотрудникам магазина и объясняют
				«Возврат товара»: по алгоритму учатся	проблему, с которой столкнулись
				правильно обращаться к сотрудникам	
				магазина, объяснять проблему и цель	
				своего визита	
30	Обувь и здоровье	1	Виды обуви и её назначение.	Просматривают презентацию:	Просматривают презентацию:
	человека. Значение		Влияние обуви на здоровье	«Влияние обуви на здоровье	«Влияние обуви на здоровье
	правильного выбора		человека. Правила подбора	школьника», знакомятся с данными	школьника», знакомятся с данными
	обуви для здоровья		правильной обуви. Правила	медицинской литературы о важности	медицинской литературы о
	человека		ухода за обувью и её	безопасной обуви, правильной	важности безопасной обуви,
			хранением. Практическая	подошве и носке, о связи обуви с	правильной подошве и носке, о
			работа: чистка обуви	защитой ног от воздействия	связи обуви с защитой ног от
				окружающей среды. Знакомятся с	воздействия окружающей среды.
				информацией о правильном подборе	Знакомятся с информацией о
				обуви: повседневной, на разные	правильном подборе обуви:

				сезоны (теплой, легкой), спортивной, сменной. Выполняют задание с помощью карточек «Классификация обуви» - делят обувь по группам. Слушают информацию от учителя о правильном хранении и уходе за обувью. Записывают правила в тетрадь. Под руководством учителя выполняют практическую работу — чистят обувь	повседневной, на разные сезоны (теплой, легкой), спортивной, сменной. Выполняют задание на карточках «Классификация обуви по материалу» - делят обувь по группам. Слушают информацию от учителя о правильном хранении и уходе за обувью. Записывают правила в тетрадь. Самостоятельно выполняют практическую работу — чистят обувь
31	Магазины по продаже различных видов обуви. Порядок приобретения обуви в магазине	1	Магазины по продаже различных видов обуви. Порядок приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Гарантийный срок службы обуви, хранение чека или его копии	Просматривают презентацию о магазинах по продаже различных видах обуви. Знакомятся с ассортиментом обуви. Слушают информацию от учителя о порядке приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Записывают основную информацию в тетрадь. Повторяют информацию за учителем о гарантийном сроке службы обуви и алгоритме действий при возврате купленного товара	Просматривают презентацию о магазинах по продаже различных видах обуви. Знакомятся с ассортиментом обуви. Слушают информацию от учителя о порядке приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Записывают основную информацию в тетрадь. Повторяют информацию за учителем о гарантийном сроке службы обуви и алгоритме действий при возврате купленного товара
32	Правила ухода за обувью из различных материалов	1	Уход за обувью. Чистка обуви. Использование кремов для чистки обуви. Виды кремов для чистки обуви, их назначение. Сушка обуви. Правила ухода за обувью из различных материалов.	Читают текст о правилах ухода за обувью различных материалов, знакомятся с видами кремов для чистки обуви. Записывают правила ухода за обувью в тетрадь. Смотрят демонстрацию чистки обуви учителем, отвечают на вопросы учителя.	Читают текст о правилах ухода за обувью различных материалов, знакомятся с видами кремов для чистки обуви. Записывают правила ухода за обувью в тетрадь. Смотрят демонстрацию чистки обуви учителем, отвечают на вопросы

			Практическая работа: уход за	Совместно с учителем выполняют	учителя. Самостоятельно
			обувью.	практическую работу – мытье и сушка	выполняют практическую работу –
			Тестирование по итогам	обуви из различных материалов.	чистка обуви с помощью
			изучаемого раздела	Выполняют тест по пройденным	специальных средств, обработка
				темам раздела	обуви специальным кремом.
				I and a second s	Выполняют тест по пройденным
					темам раздела
			Питані	ие – 21 часов	, , ,
33	Разнообразие	1	Классификация разнообразия	Читают текст в учебнике «Еда с	Читают текст в учебнике «Еда с
	продуктов,		продуктов. Составление	пользой для здоровья» о разнообразии	пользой для здоровья» о
	составляющих рацион		рациона питания на день	продуктов, их полезных свойствах,	разнообразии продуктов, их
	питания			влияния на организм человека.	полезных свойствах, влияния на
				Выполняют задания в учебнике,	организм человека.
				отвечают на вопросы с помощью	Самостоятельно выполняют
				учителя. Обсуждают и анализируют	задания в учебнике, отвечают на
				совместно с учителем: полезное и	вопросы. Обсуждают и
				вредное разнообразие продуктов.	анализируют совместно с учителем:
				Выполняют задание на карточке с	полезное и вредное разнообразие
				опорой на текст и раздаточный	продуктов.
				материал. Совместно с учителем и	Самостоятельно выполняют
				опорой на текст составляют рацион	задание на карточке. Составляют
				питания на день	рацион питания на день
34	Хлеб и хлебобулочные	1	Виды хлебной продукции.	Читают текст в учебнике «Хлеб -	Читают текст в учебнике «Хлеб -
	изделия. Правила		Правила хранения	всему голова», знакомятся с	всему голова», знакомятся с
	хранения		хлебобулочных изделий.	разнообразием хлебных изделий,	разнообразием хлебных изделий,
	хлебобулочных		Вторичное использование	способах выпечки, рецептуре.	способах выпечки, рецептуре.
	изделий		черствого хлеба. Правила	Отвечают на вопросы в учебнике с	Отвечают на вопросы в учебнике.
			нарезки хлеба. Правила	опорой на текст. Слушают	Слушают информацию от учителя о
			безопасной работы с	информацию от учителя о вторичном	вторичном использовании хлеба.
			режущими инструментами.	использовании хлеба. Повторяют за	Рассказывают правила безопасной
			Практическая работа –	учителем правила безопасной работы с	работы с режущими предметами.
			нарезка хлеба	режущими предметами. Под	Самостоятельно выполняют

	T			T	
				руководством учителя выполняют	практическую работу – нарезка
				практическую работу – нарезка хлеба	хлеба
35	Традиционное блюдо -	1	Виды каш. Способы	Читают текст в учебнике «Каша –	Читают текст в учебнике «Каша –
	каша		приготовления. Практическая	матушка наша», знакомятся с видами	матушка наша», знакомятся с
			работа – приготовление каши	каш, способами приготовления,	видами каш, способами
				полезными свойствами каши.	приготовления, полезными
				Отвечают на вопросы в учебнике.	свойствами каши. Отвечают на
				Записывают в тетрадь основные виды	вопросы в учебнике. Записывают в
				каши и способы приготовления. С	тетрадь основные виды каши и
				помощью учителя выполняют	способы приготовления.
				практическую работу – приготовление	Выполняют практическую работу
				каши без варки	под руководством учителя –
					приготовление каши
36	Яйца, жиры. Виды	1	Яйца, жиры. Полезные	Читают текст в учебнике о видах яиц,	Читают текст в учебнике о видах
	жиров растительного и		свойства жиров. Их польза	их полезных свойствах. С помощью	яиц, их полезных свойствах. С
	животного		для здоровья человека.	текста узнают маркировку яиц, как	помощью текста узнают
	происхождения		Практическая работа – варка	определить свежесть яиц. Записывают	маркировку яиц, как определить
			яиц	в тетрадь способы приготовления яиц:	свежесть яиц. Записывают в
				всмятку, вкрутую, в мешочек.	тетрадь способы приготовления
				Слушают информацию от учителя о	яиц: всмятку, вкрутую, в мешочек.
				санитарно-гигиенических правилах	Просматривают презентацию о
				при использовании куриных яиц.	видах жиров растительного и
				Просматривают презентацию о видах	животного происхождения.
				жиров растительного и животного	Самостоятельно выполняют
				происхождения. С помощью учителя	задание на карточках/цифровых
				выполняют задание на	образовательных платформах –
				карточках/цифровых образовательных	классификация жиров.
				платформах – классификация жиров.	Опираясь на запись алгоритма в
				Под руководством учителя выполняют	тетради, самостоятельно
				практическую работу – варка яиц	выполняют практическую работу –
				вкрутую	варка яиц вкрутую

27	D	1	D	0 1	0 1
37	Виды растительного	1	Виды растительного масла	Слушают информацию от учителя о	Слушают информацию от учителя о
	масла. Правила		(подсолнечное, оливковое,	видах растительного масла, его	видах растительного масла, его
	хранения. Места для		рапсовое). Значимость	полезных свойствах и значимости	полезных свойствах и значимости
	хранения жиров и яиц		растительных масел при	масел при приготовлении еды.	масел при приготовлении еды.
			приготовлении еды.	Просматривают познавательный	Просматривают познавательный
			Полезные свойства	видеоролик «Как получают масло»,	видеоролик «Как получают масло»,
			растительных масел.	обсуждают просмотренный	обсуждают просмотренный
			Способы хранения	видеоролик с учителем, отвечают на	видеоролик с учителем, отвечают
			растительных масел в	вопросы. Выполняют работу на	на вопросы. Выполняют работу на
			различных упаковках	карточке «Полезные свойства	карточке «Полезные свойства
				подсолнечного масла». Читают текст о	подсолнечного масла». Читают
				способах хранения растительных	текст о способах хранения
				масел. Записывают основную	растительных масел. Записывают
				информацию в тетрадь	основную информацию в тетрадь
38	Завтрак. Блюда для	1	Значение завтрака в режиме	Слушают информацию от учителя о	Слушают информацию от учителя о
	завтрака; горячий и		дня человека. Виды блюд	значении завтрака в питании человека.	значении завтрака в питании
	холодный завтраки.		для завтрака. Горячий и	Смотрят презентацию о разнообразии	человека. Смотрят презентацию о
	Напитки для завтрака		холодный завтраки. Напитки	полезных блюд для завтрака, какие	разнообразии полезных блюд для
			для завтрака. Составление	бывают завтраки: холодные, горячие;	завтрака, какие бывают завтраки:
			меню для завтрака	виды напитков для завтрака.	холодные, горячие; виды напитков
				Выполняют задания в учебнике.	для завтрака. Выполняют задания в
				Записывают основную информацию в	учебнике. Записывают основную
				тетрадь. В парах с обучающимися	информацию в тетрадь. В парах с
				второй группы составляют меню для	обучающимися второй группы
				завтрака на неделю	составляют меню для завтрака на
					неделю
39	Соль и ее значение для	1	Соль и ее значение для	Смотрят познавательный видеоролик	Смотрят познавательный
	питания.		питания. Польза и вред соли.	«Соль и её значение для питания».	видеоролик «Соль и её значение
	Использование соли		Использование соли при	Совместно с учителем анализируют и	для питания». Анализируют и
	при приготовлении		приготовлении блюд	обсуждают просмотренный	обсуждают просмотренный
	блюд			видеоролик. Записывают основную	видеоролик, делятся личным
				информацию в тетрадь. Читают	мнением. Записывают основную

				информацию об использовании соли	информацию в тетрадь. Читают
				при приготовлении блюд. Выполняют	информацию в тетрадв. титают информацию об использовании
				работу на карточке «Значение соли для	соли при приготовлении блюд.
				питания. Польза и вред» с опорой на	Выполняют работу на карточке
				1	
				текст	«Значение соли для питания.
40	C	1		0 1	Польза и вред»
40	Сахар: его польза и	I	Сахар и его значение для	Слушают информацию от учителя о	Слушают информацию от учителя о
	вред		питания. Польза и вред	сахаре и его значении для организма	сахаре и его значении для
			сахара. Правила хранения	человека. Смотрят познавательный	организма человека. Смотрят
			сахара и его срок годности	видеоролик «Сахар: его польза и	познавательный видеоролик
				вред». Совместно с учителем	«Сахар: его польза и вред».
				обсуждают и анализируют	Обсуждают и анализируют
				просмотренный видеоролик.	просмотренный видеоролик,
				Записывают в тетрадь основную	делятся личным опытом
				информацию и правила хранения	потребления сахара. Записывают в
				caxapa	тетрадь основную информацию и
					правила хранения сахара
41	Виды пряностей и		Виды пряностей и приправ.	Читают текст в учебнике «Секреты	Читают текст в учебнике «Секреты
	приправ. Хранение		Хранение приправ и	вкуса: специи и пряности» о	вкуса: специи и пряности» о
	приправ и пряностей		пряностей	различных видах пряностей и приправ,	различных видах пряностей и
				их значении в приготовлении блюд.	приправ, их значении в
				Называют виды пряностей.	приготовлении блюд. Называют и
				Слушают информацию от учителя о	различают виды пряностей.
				правилах хранении пряностей и	Слушают информацию от учителя о
				приправ. Записывают в тетрадь	правилах хранении пряностей и
				основную информацию	приправ. Записывают в тетрадь
					основную информацию
42	Чай. Виды чая.	1	Виды чая, его влияние на	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о
	Способы заварки чая.		организм человека. Способы	чая, полезных свойствах и его влияния	видах чая, полезных свойствах и
	Польза чая		получения чая. Правила	на организм. Смотрят познавательный	его влияния на организм. Смотрят
			хранения чая. Способы	видеоролик о способах получения чая	познавательный видеоролик о
			_	и традициях чайных церемоний.	способах получения чая и

			•		
			заварки чая. Практическая	Заполняют в тетради таблицу с	традициях чайных церемоний.
			работа – заваривания чая	классификацией видов чая и их	Заполняют в тетради таблицу с
				полезных свойств. Слушают	классификацией видов чая и их
				информацию от учителя о правилах	полезных свойств. Слушают
				хранения чая и сроке годности,	информацию от учителя о правилах
				записывают основную информацию в	хранения чая и сроке годности,
				тетрадь. Повторяют правила	записывают основную информацию
				безопасного пользования	в тетрадь. Рассказывают правила
				электрического чайника. С помощью	безопасного пользования
				учителя и обучающихся второй	электрического чайника.
				группы выполняют практическую	Самостоятельно выполняют
				работу – заваривание чая	практическую работу, помогают в
					выполнении обучающимся второй
					группы – заваривание чая
43	Виды кофе. Польза и	1	Виды кофе. История	Смотрят познавательный видеоролик	Смотрят познавательный
	негативные		возникновения кофе.	об истории возникновения напитка и о	видеоролик об истории
	последствия		Способы получения кофе.	способах получения кофе. Читают	возникновения напитка и о
	чрезмерного		Польза и негативные	текст о полезных свойствах кофе, его	способах получения кофе. Читают
	употребления кофе		последствия чрезмерного	положительного влияния на организм.	текст о полезных свойствах кофе,
			употребления кофе	Слушают информацию от учителя о	его положительного влияния на
				негативных последствиях чрезмерного	организм. Слушают информацию
				потребления кофе. Записывают в	от учителя о негативных
				тетради основные определения. С	последствиях чрезмерного
				помощью учителя заполняют таблицу	потребления кофе. Записывают в
				«Польза и вред кофе» с	тетради основные определения.
				использованием текста и раздаточного	Самостоятельно заполняют таблицу
				материала	«Польза и вред кофе»

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

			приготовление гарнира из круп	учителем выполняют практической работы – приготовление гарнира из круп (гречка, макароны)	учителя выполняют практическую работу — приготовление гарнира из круп (гречка, макароны)
47	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
48	Свежие и замороженные продукты. Правила хранения.	1	Отличие свежих и замороженных продуктов. Правила обработки свежих продуктов. Правила хранения свежих и замороженных продуктов. Правила разморозки. Практическая работа: первичная обработка овощей	Читают текст о свежих продуктах: как выбрать свежий продукт, как понять, что продукт испорчен. Знакомятся с правилами обработки и хранения свежих продуктов с помощью презентации. Отвечают на вопросы учителя с опорой на раздаточный материал. Совместно с учителем и с помощью раздаточного материала (картинки, текст) создают технологическую карту первичной обработки овощей. Просматривают презентацию «Замороженные продукты»:	Читают текст о свежих продуктах: как выбрать свежий продукт, как понять, что продукт испорчен. Знакомятся с правилами обработки и хранения свежих продуктов с помощью презентации. Отвечают на вопросы учителя по прочитанному тексту. Создают технологическую карту первичной обработки овощей с опорой на текст. Просматривают презентацию «Замороженные продукты»: знакомятся с информацией о

закомотке с информацией о замороженных продуктах, правилах хранения и разморожи. С помощью учителя заполняют таблицу «Правила хранения свежих и замороженных продуктов». Выполняют практическую работу: первичная обработка овощей приготовления 49 Овощные салаты: виды, способы приготовления. Рецепты овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовлению приготовления простого овощного салата Виды овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовления. Просматривают презентацию о способах приготовления простых овощных салатов. Наблюдают за динемают в тетрадь рецепты простых овощных салатов. Наблюдают за динемают в тетрадь рецепты овощных салатов. Наблюдают за динемают в тетрадь алгоритм приготовления пиши в эоне кухни. Поторяют правила за учителем записывают в тетрадь рецепты овощных салатов. Записывают в тетрадь рецепты овощных салатов. Наблюдают за динемают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режупцими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режупцими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем выполняют практическую работу — режупцими приготовления простого овощного салата: выполняют практическую работу — салата: Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления салатов. Вакомятся с видами овощных салатов. Знакомятся с видами обрабочет обрабочето спрактическую обочето спрактическую работу — салата.		Ţ.			T	
хранения и разморозки. С помощью учителя заполняют таблину «Правила хранения свежих и замороженных продуктов». Самостоятельно выполняют практическую работу совместно с учителем: 49					<u> </u>	
49 Овощные салаты: 1 Виды овощных салатов. Способы приготовления. Ресцепты овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовлению пипци метам приготовления простьх овощных салатов. Наблюдают в тетрадь рецепты простьх овощных салатов. Наблюдают за демонстращией учителем подготовки рабочего места для приготовления пипци в зоне кухни. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата приготовление овощного салата приготовление приготовление приготовления овощного салата. Техпика безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Семостовления овощного салата. Семостовления правил простого свощного салата. Семостовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления предметами. Повторяют правила то техпике безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Семостовления приготовления простого овощного салата. Семостовления приготовления простого овощного салата. Самостовления приготовления приготовления приготовления приготовления простого овощного салата. Самостовлено при работе с режущими предметами. Рассказывают при работе с режущими предметами. Повторяют апторитм приготовленого при работе с режущими предметами. Рассказывают при работе с режущими предметами. Повторяют орактическую работу — салата. Самостоятсльно в парах						
49 Овощные салаты: виды, способы приготовления рецепты овощных салатов. Правила подготовки работустов места к приготовлении приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления предметами. Повторяют правила по технике овощного салата приготовление овощного салата в приготовление овощного салата приготовление приготовление приготовление овощного салата в приготовление приготовление овощного салата в приготовления овощного салата. Семостовы практическую работу практическую работу: первичная обработка овощей опрасителем. Просматривают презептацию о способах приготовления спрестыты для их приготовления. Просматривают презептацию о способах приготовления подготовки рабочего места для приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления предметами. Рассказывают правила по технике обезопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают правила по технике обезопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают правила по технике обезопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают приготовления простого овощного салата. Самосторятельно в парах						таблицу «Правила хранения свежих
Продуктов» Выполняют практическую работу: первичная обработка овощей Практическую работу совместно с учителем: первичная обработка овощей Практическом работу совместноем обработка овощей Практическую работу совработка овощей Практическую работу совработка овощей Практическую работка овощей Просматривают презентацию о способах приготовления ингредиенты для их приготовления ингредиенты для ингредиенты для их приготовления ингредиенты для их приготовления ингредиенты для их приготовления ингредиенты для их приготовления ингредиенты для ингредиенты для ингритотовления ингредиенты для ингредиенты для ингредиенты для ингредиенты для ингредиенты д					учителя заполняют таблицу «Правила	и замороженных продуктов».
Работу совместно с учителем: первичная обработка овощей Обработка овощей					хранения свежих и замороженных	Самостоятельно выполняют
1					продуктов». Выполняют практическую	
Виды овощных салатов. Способы приготовления Правила подготовки рабочего места к приготовлению пищи наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления приготовлении при простого овощного салата Практическая работа: приготовление овощного салата Пработе с режущими предметами. Алгоритм приготовления пр					работу совместно с учителем:	обработка овощей
Виды, способы приготовления Рецепты овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовлению пищи Рецепты овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовлению пищи Ваписывают в тетрадь рецепты простых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухии. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата В Практическая работа: приготовление овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах Способы приготовления и из их приготовления. Простых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления простого овощного салата. Приготовление овощного салата. Приготовления овощного салата. Приготовления овощного салата. Овощные салаты. Приготовление овощного салата. Семостовные ингредменты для их приготовления. Просматривают презентацию о способах приготовления пресетовния ппрестотовнения. Простых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем. Записывают в тетрадь оспособах приготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухии. Рассказывают правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Рассказывают правила по технике безопасности при работе с режущими приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах					первичная обработка овощей	
рецепты овощных салатов. Правила подготовки рабочего места к приготовлению пищи простых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления приготовнения приготовления простого овощного салата 1 Практическая работа: приготовление овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах	49	Овощные салаты:	1	Виды овощных салатов.	Знакомятся с видами овощных	Знакомятся с видами овощных
Правила подготовки рабочего места к приготовлению пищи		виды, способы		Способы приготовления.	салатов, выделяют основные	салатов, выделяют основные
Места к приготовлению пищи Способах приготовления салатов. Записывают в тетрадь рецепты простых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем 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. Приготовление овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах		приготовления		Рецепты овощных салатов.	ингредиенты для их приготовления.	ингредиенты для их приготовления.
Места к приготовлению пищи 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 Триготовление овощного салата Приготовление овощного салата Приготовление овощного салата Приготовления простого овощного салата Приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем выполняют практическую работу — Способах приготовления салатов. Записывают в тетрадь овощного овощного овощного овощного овощного овощного овощного овощного салата. Приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах		_		Правила подготовки рабочего	Просматривают презентацию о	Просматривают презентацию о
ростых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухни. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления предметами. Повторяют правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах				места к приготовлению пищи	способах приготовления салатов.	
ростых овощных салатов. Наблюдают за демонстрацией учителем подготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухни. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления предметами. Повторяют правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах				_	Записывают в тетрадь рецепты	Записывают в тетрадь рецепты
учителем подготовки рабочего места для приготовления пищи в зоне кухни. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата 1 Практическая работа: приготовление овощного салата: Повторяют правила по технике безопасности при работе с режущими приготовление овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах					простых овощных салатов.	
Для приготовления пищи в зоне кухни. Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата 1 Практическая работа: приготовление овощного салата Повторяют правила по технике безопасности при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах					Наблюдают за демонстрацией	демонстрацией учителем
Повторяют правила за учителем. Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата Повторяют правила по технике обезопасности при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах					учителем подготовки рабочего места	подготовки рабочего места для
Записывают в тетрадь алгоритм приготовления простого овощного салата рабочего места для приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления приготовления простого овощного салата Приготовление овощного салата Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике безопасности при работе с режущими при работе с режущими при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах					для приготовления пищи в зоне кухни.	приготовления пищи в зоне кухни.
работе с режущими приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими приготовления простого овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного салата. Самостоятельно в парах					Повторяют правила за учителем.	Рассказывают правила подготовки
Салата					Записывают в тетрадь алгоритм	рабочего места для приготовления
Триготовление овощного салата Повторяют правила по технике Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике Повторяют правила по технике Повторяют правила по технике Повторяют при работе с режущими Повторяют алгоритм Повторяют приготовления простого овощного Приготовления овощного Повторяют правила по технике Повторяют правила по технике Повторяют алгоритм					приготовления простого овощного	пищи. Записывают в тетрадь
Триготовление овощного салата Повторяют правила по технике Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике Приготовление овощного салата Повторяют правила по технике Повторяют правила по технике Повторяют правила по технике Повторяют при работе с режущими Повторяют алгоритм Повторяют приготовления простого овощного Приготовления овощного Повторяют правила по технике Повторяют правила по технике Повторяют алгоритм					салата	алгоритм приготовления простого
Приготовление овощного салата приготовление овощного салата. Техника безопасности при работе с режущими при работе с режущими при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм при работе с режущими приготовления простого овощного приготовления овощного приготовления овощного выполняют практическую работу — салата. Самостоятельно в парах						овощного салата
овощного салата салата. Техника безопасности предметами. Повторяют алгоритм при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного приготовления простого овощного приготовления пригот	50	Овощные салаты.	1	Практическая работа:	Повторяют правила по технике	Рассказывают правила по технике
овощного салата салата. Техника безопасности предметами. Повторяют алгоритм при работе с режущими предметами. Повторяют алгоритм приготовления простого овощного приготовления простого овощного приготовления простого овощного приготовления простого овощного приготовления овощного приготовления овощного приготовления овощного приготовления овощного приготовления простого овощного приготовления простого овощного приготовления приг		Приготовление		приготовление овощного	безопасности при работе с режущими	безопасности при работе с
предметами. Алгоритм салата. Совместно с учителем приготовления простого овощного приготовления овощного выполняют практическую работу – салата. Самостоятельно в парах		овощного салата		салата. Техника безопасности		режущими предметами.
приготовления овощного выполняют практическую работу – салата. Самостоятельно в парах				при работе с режущими	приготовления простого овощного	Рассказывают алгоритм
				предметами. Алгоритм	салата. Совместно с учителем	приготовления простого овощного
				-	выполняют практическую работу –	
				-		=
подготавливают рабочее место для приготовление овощного салата:					1 -	
приготовления салата, обрабатывают подготавливают рабочее место для					<u> </u>	_ -

			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
				овощи, нарезают овощи, добавляют	приготовления салата,
				соль, заправляют салат растительным	обрабатывают овощи, нарезают
				маслом	овощи, добавляют соль, заправляют
					салат растительным маслом
51	Универсамы и	1	Виды магазинов:	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о
	супермаркеты		универсамы, супермаркеты,	магазинов, знакомятся с понятиями	видах магазинов, знакомятся с
	(магазины в сельской		магазины в сельской	«универсам» и «супермаркет»,	понятиями «универсам» и
	местности).		местности. Различие и	определяют, чем они различаются.	«супермаркет», определяют, чем
	Специализированные		назначение универсама и	Знакомятся с основными отделами в	они различаются. Знакомятся с
	магазины		супермаркета.	продуктовых магазинах. Выполняют	основными отделами в
			Специализированные	упражнение с карточками –	продуктовых магазинах. Дают
			магазины по продаже	классифицируют продукты питания по	описание основных отделов в
			продуктов питания. Описание	отделам в продуктовых магазинах.	продуктовых магазинах,
			основных отделов в	Читают текст о специализированных	рассказывают об ассортименте
			продуктовых магазинах.	магазинах по продаже питания:	товаров. Читают текст о
			Правила поведения в	хлебный, мясной, овощи-фрукты и т.д.	специализированных магазинах по
			магазине	Записывают основную информацию в	продаже питания: хлебный, мясной,
				тетрадь. Выполняют задание на	овощи-фрукты и т.д. Записывают
				цифровой образовательной платформе	основную информацию в тетрадь.
				 классификация специализированных 	Выполняют задание на цифровой
				магазинов по продаже продуктов	образовательной платформе –
				питания. Повторяют за учителем	классификация
				правила поведения в магазине.	специализированных магазинов по
				Записывают правила поведения в	продаже продуктов питания.
				тетрадь	Рассказывают правила поведения в
					магазине. Записывают правила
					поведения в тетрадь
52	Виды товаров:	1	Виды товаров: фасованные,	Читают текст о видах товаров:	Читают текст о видах товаров:
	фасованные, на вес и в		на вес и в разлив. Алгоритм	фасованные товары, на вес, на разлив.	фасованные товары, на вес, на
	разлив. Порядок		порядка приобретения	Совместно с учителем различают виды	разлив. Самостоятельно
	приобретения товаров		товаров в продовольственном	товаров с помощью карточек,	определяют, какие товары можно
	в продовольственном		магазине (с помощью	определяют какие товары можно	купить на вес, разлив, в фасованном

	магазине (с помощью		продавца и	купить на вес, разлив, в фасованном	виде. Записывают о видах товаров в
	продавца и		самообслуживание).	виде. Записывают о видах товаров в	тетрадь. Читают текст в учебнике
	самообслуживание)		Практическое упражнение -	тетрадь. Читают текст в учебнике «За	«За покупками» о порядке
	самоослуживание)		обработка навыков	покупками» о порядке приобретении	приобретении товаров в
			<u> </u>		
			обращения с просьбой к	товаров в продовольственных	продовольственных магазинах: с
			продавцу	магазинах: с помощью продавца и на	помощью продавца и на кассе
				кассе самообслуживания. Знакомятся	самообслуживания. Знакомятся со
				со способами покупок через интернет-	способами покупок через интернет-
				магазин и услугами доставки.	магазин и услугами доставки.
				Приклеивают в тетрадь памятки с	Приклеивают в тетрадь памятки с
				алгоритмом действий при покупке	алгоритмом действий при покупке
				товаров в магазине. Совместно с	товаров в магазине. Выполняют
				учителем выполняют практическое	практическое упражнение –
				упражнение – отрабатывают навыки	отрабатывают навыки обращения к
				обращения к продавцу с какой-либо	продавцу с какой-либо просьбой
				просьбой	
53	Рынки. Виды	1	Виды продовольственных	Просматривают презентацию «Виды	Просматривают презентацию
	продовольственных		рынков: крытые и закрытые,	продовольственных рынков»,	«Виды продовольственных
	рынков. Основное		постоянно действующие и	знакомятся с видами рынков: крытые,	рынков», знакомятся с видами
	отличие рынка от		сезонные. Отделы рынков.	закрытые, сезонные, постоянно	рынков: крытые, закрытые,
	магазина		Основное отличие рынка от	действующие. Знакомятся с отделами	сезонные, постоянно действующие.
			магазина.	рынков. Записывают основную	Знакомятся с отделами рынков.
			Тестирование по итогам	информацию в тетрадь. Выполняют	Записывают основную
			изученного раздела для	упражнение с карточками –	информацию в тетрадь. Выполняют
			систематизации полученных	классифицируют товары по отделам	упражнение с карточками –
			знаний	рынка. Совместно с учителем	классифицируют товары по
				определяют основные отличия рынка	отделам рынка. Самостоятельно
				от магазина. Выполняют тестирование	определяют основные отличия
				по итогу раздела	рынка от магазина. Выполняют
					тестирование по итогу раздела

			Трансп	орт – 3 часов	
54	Пригородный	1	Виды пригородного	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о
	транспорт. Стоимость		транспорта: автобусы	пригородного транспорта, различают	видах пригородного транспорта,
	проезда. Расписание		пригородного сообщения,	автобусы пригородного сообщения,	различают автобусы пригородного
			электрички. Стоимость	электрички. Называют номер	сообщения, электрички. Называют
			проезда. Расписание. Правила	маршрута своего населенного пункта.	номер маршрута своего
			безопасности при поездке на	Совместно с учителем ищут	населенного пункта.
			общественном транспорте	информацию о расписании	Самостоятельно ищут информацию
				общественного транспорта в сети	о расписании общественного
				интернет/бумажном справочнике/на	транспорта в сети
				стенде остановок. Учатся	интернет/бумажном справочнике/на
				самостоятельно пользоваться	стенде остановок. Слушают
				расписанием. Слушают информацию	информацию от учителя о способах
				от учителя о способах оплаты проезда:	оплаты проезда: наличный расчёт,
				наличный расчёт, проездная карта,	проездная карта, банковская карта,
				банковская карта, льготная проездная	льготная проездная карта.
				карта. Просматривают познавательный	Просматривают познавательный
				видеоролик и знакомятся с правилами	видеоролик и знакомятся с
				безопасности при поездке на автобусе,	правилами безопасности при
				маршрутном такси, электричке.	поездке на автобусе, маршрутном
				Записывают правила безопасности при	такси, электричке. Записывают
				поездке на общественном транспорте в	правила безопасности при поездке
				тетрадь. Повторяют правила за	на общественном транспорте в
				учителем	тетрадь. Рассказывают изученные
					правила

55	Вокзалы: назначение,	1	Виды вокзалов: автовокзал,	Просматривают презентацию о видах	Просматривают презентацию о
	основные службы.		железнодорожный вокзал.	вокзалов: автовокзалы и	видах вокзалов: автовокзалы и
	Меры		Основные службы вокзалов.	железнодорожные вокзалы. Читают об	железнодорожные вокзалы. Читают
	предосторожности по		Меры предосторожности по	основных службах вокзалов.	об основных службах вокзалов.
	предотвращению		предотвращению	Повторяют за учителем правила	Рассказывают основные правила
	чрезвычайных		чрезвычайных ситуаций на	поведения в общественных местах.	поведения в общественных местах.
	ситуаций на вокзале		вокзале. Практическое	Просматривают познавательный	Просматривают познавательный
			упражнение «Покупка билета	видеоролик о мерах предосторожности	видеоролик о мерах
			на вокзале»	по предотвращению чрезвычайных	предосторожности по
				ситуаций на вокзале, повторяют	предотвращению чрезвычайных
				правила за учителем. Участвуют в	ситуаций на вокзале, повторяют
				сюжетно-ролевой игре под	изученные правила. Участвуют в
				руководством учителя и обучающихся	сюжетно-ролевой игре –
				второй группы – приобретение	приобретение билетов в кассе
				билетов в кассе автовокзала и	автовокзала и железнодорожного
				железнодорожного вокзала, оплата	вокзала, оплата проезда, проверка
				проезда, проверка сдачи, обращение за	сдачи, обращение за справкой к
				справкой к работникам вокзала	работникам вокзала
56	Платформа, перрон,	1	Знакомство с частями	Знакомятся с частями	Знакомятся с частями
	путь. Правила		железнодорожного вокзала:	железнодорожного вокзала:	железнодорожного вокзала:
	поведения на		платформа, перрон, путь; их	платформа, перрон, путь.	платформа, перрон, путь.
	железнодорожной		различие. Правила поведения	Рассматривают иллюстрации, с	Рассматривают иллюстрации,
	станции		на железнодорожном	помощью учителя учатся различать	различают часть вокзала, называют
			транспорте. Правила	часть вокзала. Читают правила	их. Читают правила поведения на
			поведения в электричке	поведения на железнодорожном	железнодорожном транспорте.
				транспорте. Записывают основные	Записывают основные правила в
				правила в тетрадь. Просматривают	тетрадь. Просматривают
				познавательный видеоролик о	познавательный видеоролик о
				правилах поведения в электричке.	правилах поведения в электричке.
				Повторяют правила поведения с	Рассказывают изученные правила
				опорой на плакаты/изображения	

			Средства	связи – 3 часа	
57	Почта. Работа	1	Знакомство с услугами	Знакомятся с понятием «почта», с	Знакомятся с понятием «почта», с
	почтового отделения		почтовой связи. Особенности	услугами почтовой связи: отправление	услугами почтовой связи:
	связи "Почта России"		работы почты и почтальона.	и получение писем, посылок,	отправление и получение писем,
			Правила поведения в	открыток; оформление денежных	посылок, открыток; оформление
			общественных местах	переводов; покупка товаров разного	денежных переводов; покупка
				типа; оформление подписки на газеты	товаров разного типа; оформление
				и журналы; получение пенсий и	подписки на газеты и журналы;
				пособий; оплата услуг и штрафов;	получение пенсий и пособий;
				покупка авиа и железнодорожных	оплата услуг и штрафов; покупка
				билетов и т.д. Записывают в тетрадь	авиа и железнодорожных билетов и
				основные услуги почтовых отделений.	т.д. Записывают в тетрадь основные
				Отвечают на вопросы учителя с	услуги почтовых отделений.
				опорой на текст и записи в тетради.	Отвечают на вопросы учителя.
				Читают об особенностях работы почты	Читают об особенностях работы
				и почтальона, дают характеристику	почты и почтальона, дают
				профессии почтальон, описывают,	характеристику профессии
				какими качествами должен обладать	почтальон, описывают, какими
				почтальон и работник почтового	качествами должен обладать
				отделения. Выполняют задание на	почтальон и работник почтового
				карточках/кроссворд. Повторяют за	отделения. Выполняют задание на
				учителем правила поведения в	карточках/кроссворд. Рассказывают
				общественных местах. Совместно с	правила поведения в общественных
				учителем принимают участие в	местах. Принимают участие в
				сюжетно-ролевой игре «Почта» -	сюжетно-ролевой игре «Почта» -
				разыгрывают оформление подписки на	разыгрывают оформление подписки
				газеты и журналы, получение письма,	на газеты и журналы, получение
				отправление открытки и т.д	письма, отправление открытки и т.д

58	Виды почтовых	1	Виды почтовых отправлений:	Знакомятся с видами почтовых	Знакомятся с видами почтовых
	отправлений: письмо,	•	письмо, бандероль, посылка.	отправлений с помощью просмотра	отправлений с помощью просмотра
	бандероль, посылка		Их различие, назначение,	презентации. Выделяют три термина:	презентации. Выделяют три
			правила оформления и	«письмо», «бандероль», «посылка»,	термина: «письмо», «бандероль»,
			отправления. Описание видов	записывают определения в тетрадь.	«посылка», записывают
			почтовых отправлений связи	Читают о различиях почтовых	определения в тетрадь. Читают о
			по таблице-алгоритму	отправлений, правилах оформления,	различиях почтовых отправлений,
			, 1	отправления и стоимости. Составляют	правилах оформления, отправления
				таблицу-алгоритм с опорой на текст,	и стоимости. Составляют таблицу-
				раздаточный материал и иллюстрации.	алгоритм с опорой на текст.
				Рассказывают о почтовых	Рассказывают о почтовых
				отправлениях и описывают их,	отправлениях и описывают их,
				опираясь на созданные таблицы с	опираясь на созданные таблицы.
				помощью учителя. Совместно с	Выполняют практическое
				учителем и обучающимися второй	упражнение «Отправление посылки
				группы выполняют практическое	в отделении почты»
				упражнение «Отправление посылки в	
				отделении почты»	
59	Культура разговора по	1	Правила культурного	Читают текст и знакомятся с	Читают текст и знакомятся с
	телефону		разговора по телефону.	правилами культурного разговора по	правилами культурного разговора
			Номера телефонов	телефону. Обсуждают и анализируют	по телефону. Обсуждают и
			экстренных служб. Алгоритм	прочитанное, совместно с учителем,	анализируют прочитанное,
			звонка по телефону срочного	рассказывают о собственных	рассказывают о собственных
			вызова. Практические навыки	трудностях, при построении диалога	трудностях, при построении
			при решении проблемных	по телефону. Записывают в тетрадь	диалога по телефону. Записывают в
			ситуаций по телефону	основные правила культурного	тетрадь основные правила
				разговора по телефону. Повторяют	культурного разговора по
				правила с опорой на текст. С помощью	телефону. Рассказывают изученные
				презентации повторяют номера	правила. С помощью презентации
				экстренных служб, алгоритм и	повторяют номера экстренных
				правила разговора при вызове	служб, алгоритм и правила

	1	1	T	T	1
				экстренных служб. Выполняют	разговора при вызове экстренных
				практическое задание под	служб. Самостоятельно выполняют
				руководством учителя и обучающихся	практическое задание и курируют
				второй группы – учатся выстраивать	обучающихся первой группы –
				правильное обращение при личном	выстраивают правильное
				или деловом звонке, формулировать	обращение при личном или
				четкую, краткую причину звонка по	деловом звонке, формулируют
				телефону срочного вызова с опорой на	четкую, краткую причину звонка по
				алгоритм	телефону срочного вызова
			Предприятия, органи	зации, учреждения – 3 часа	
60	Образовательные	1	Назначение и виды	Знакомятся с видами образовательных	Знакомятся с видами
	организации		образовательных	учреждений с помощью презентации.	образовательных учреждений с
			организаций. Различие видов	Выделяют основные образовательные	помощью презентации. Выделяют
			образовательных	учреждения: детский сад, школа,	основные образовательные
			учреждений, их описание и	учреждения дополнительного	учреждения: детский сад, школа,
			назначение. Образовательные	образования, колледж, университет.	учреждения дополнительного
			организации города и	Слушают информацию от учителя о	образования, колледж, университет.
			городского округа.	назначении перечисленных	Слушают информацию от учителя о
			Составление рассказа на	образовательных организаций, какую	назначении перечисленных
			основе личного опыта	роль они играют в жизни каждого	образовательных организаций,
				человека. Принимают участие в	какую роль они играют в жизни
				обсуждении, какие образовательные	каждого человека. Принимают
				учреждения находятся в городе и	участие в обсуждении, какие
				городском округе, делятся личным	образовательные учреждения
				опытом. Записывают в тетрадь	находятся в городе и городском
				определения и описание с опорой на	округе, делятся личным опытом.
				раздаточный материал/текст. Делятся	Записывают в тетрадь определения
				личным опытом обучения в	и описание. Делятся личным
				образовательных учреждениях,	опытом обучения в
				составляют краткий рассказ по	образовательных учреждениях,
				алгоритму с помощью учителя о своей	самостоятельно составляют
					краткий рассказ по алгоритму с о

61	Учреждения дополнительного образования: виды, особенности работы, основные направления работы	1	Названия учреждений дополнительного образования города, их назначение, перечень направлений работы и видов деятельности.	жизни и обучении в образовательных учреждениях Знакомятся с учреждениями дополнительного образования города, в котором проживают. Просматривают презентации и видеоролики о направлениях деятельности учреждений. Совместно с учителем	своей жизни и обучении в образовательных учреждениях Знакомятся с учреждениями дополнительного образования города, в котором проживают. Просматривают презентации и видеоролики о направлениях деятельности учреждений.
			Правила поведения в общественном месте	закрепляют правила поведения в общественных местах	Рассказывают правила поведения в общественных местах
62	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
			Семь	я – 5 часов	
63	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
64	Семейный досуг. Виды	1	Представление о видах	Читают текст в учебнике «Увлечения	Читают текст в учебнике
	досуга	1	семейного досуга. Виды	для развлечения», отвечают на	«Увлечения для развлечения»,
	досуга		досуга: чтение книг,	вопросы в учебнике. Определяют	отвечают на вопросы в учебнике.
			просмотр телепередач,	понятие «досуг», совместно с	Определяют понятие «досуг»,
			прогулки, правильная,	учителем, обсуждают, какие виды	обсуждают, какие виды досуга
			рациональная организация	досуга бывают, может ли досуг или	бывают, может ли досуг или хобби
			1 -	хобби быть опасными. Записывают	быть опасными. Записывают
			досуга	основные понятия в тетрадь. Читают	
				текст в учебнике «Какие паны на	основные понятия в тетрадь. Читают текст в учебнике «Какие
				1	паны на выходные?». Составляют
				выходные?». Делятся личным опытом	
				досуга в семье	рассказ о любимых видах досуга в своей семье
65	Любимые и	1	2	Herman and a superference of	
0.3	люоимые и нелюбимые занятия в	1	Знакомство с понятиями:	Читают текст в учебнике «От чего я	Читают текст в учебнике «От чего я
			«план», «досуг», «хобби». Составление плана занятий	свободен в свободное время».	свободен в свободное время».
	свободное время			Обсуждают с учителем и классом	Обсуждают с учителем и классом
			на неделю. Составление	прочитанный текст, выполняют	прочитанный текст, выполняют
			рассказа о любимом занятии	задания из учебника, отвечают на	задания из учебника, отвечают на
			в свободное время	вопросы. Читают текст в учебнике	вопросы. Читают текст в учебнике
				«Досуг с пользой для ума». С	«Досуг с пользой для ума».
				помощью алгоритма в учебнике	Составляют рассказ «Что я люблю
				составляют план занятий на неделю	делать в свободное время».
	п	1	я	II C II	Презентуют рассказ классу
66	Досуг как средство	I	Понятие «активный отдых».	Читают текст в учебнике «Досуг с	Читают текст в учебнике «Досуг с
	укрепления здоровья:		Значение активного досуга	пользой для здоровья». Отвечают на	пользой для здоровья». Отвечают
	туристические походы;		для здоровья человека. Виды	вопросы в учебнике, обсуждают с	на вопросы в учебнике, обсуждают
	посещение спортивных		активного досуга. Участие в	учителем и классом прочитанный	с учителем и классом прочитанный
	секций		спортивном мероприятии	текст, делятся личным опытом	текст, делятся личным опытом
				активного досуга.	активного досуга.
				Принимают участие в спортивном	Принимают участие в спортивном
				мероприятии «Веселые старты»	мероприятии «Веселые старты»

67	Досуг как развитие	1	Творческий проект «Мне	Читают текст в учебнике, обсуждают с	Читают текст в учебнике,
	постоянного интереса к		скучать некогда!»	учителем и одноклассниками какие	обсуждают с учителем и
	какому-либо виду			виды досуга нравятся, какие хобби	одноклассниками какие виды
	деятельности (хобби):			хотелось бы приобрести, что для этого	досуга нравятся, какие хобби
	коллекционирование			нужно сделать. Собирают	хотелось бы приобрести, что для
	чего-либо, фотография			информацию для личного проекта по	этого нужно сделать. Собирают
				алгоритму в учебнике: изображения,	информацию для личного проекта
				фотографии, текст, вырезки из	по алгоритму в учебнике:
				журналов. С помощью учителя	изображения, фотографии, текст,
				создают собственный творческий	вырезки из журналов.
				проект. Презентуют проект классу	Самостоятельно создают
					собственный творческий проект.
					Презентуют проект классу
Итоговое занятие – 1 час					
68	Итоговое занятие	1	Обобщение изученного в	Повторяют и закрепляют ранее	Повторяют и закрепляют ранее
			течение года. Выполнение	изученный материал. Выполняют тест	изученный материал. Выполняют
			итогового теста		тест