

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 1 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ"**

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
Протокол от 18.08.15 № 1

Приказ от 19.08.2015 № 269
Директор М.А. Лень



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Основы социальной жизни» 7 класс**

Выполнила:
учитель Трещёва Н.П.

Астрахань, 2025

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Основы социальной жизни» относится к предметной области «Человек и общество» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» В 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часа в год (2 часа в неделю).

ФАООП УО (вариант 1) определяет цель и задачи учебного предмета «Основы социальной жизни».

Цель обучения – практическая подготовка обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Задачи обучения:

- расширение кругозора обучающихся в процессе ознакомления с различными сторонами повседневной жизни;
- формирование и развитие навыков самообслуживания и трудовых навыков, связанных с ведением домашнего хозяйства;

- ознакомление с основами экономики ведения домашнего хозяйства и формирование необходимых умений;
- практическое ознакомление с деятельностью различных учреждений социальной направленности; формирование умений пользоваться услугами учреждений и предприятий социальной направленности;
- усвоение морально-этических норм поведения, выработка навыков общения (в том числе с использованием деловых бумаг);
- развитие навыков здорового образа жизни; положительных качеств и свойств личности.

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

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

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

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

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

При реализации программы и проведении занятий, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбия, аккуратности, терпения, усидчивости; элементов трудовой культуры; организации труда; экономного и бережного отношения к продуктам, оборудованию; строгого соблюдения правил безопасной работы и гигиены

труда; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, внимания, наблюдательности, памяти, воображения.

Программой предусмотрены беседы, ролевые игры, требующие знаний о поведении на улице, в транспорте и учреждениях, практические задания, которые служат для закрепления учебных навыков и знаний, а также совершенствования и формирования новых умений и навыков, используемые 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 и различными учреждениями быта.

Реализация курса должна способствовать достижению личностных результатов: пониманию своих реальных возможностей, владению навыками адаптации к изменяющимся жизненным условиям, развитию коммуникативных навыков и навыков сотрудничества, усвоению морально-этических норм, принятых в обществе, развитию эстетического и художественного вкуса детей, формированию установки на безопасный здоровый образ жизни, интереса к творчеству.

Содержание разделов

| № | Название раздела | Количество часов | Контрольные работы, тесты |
|---|---------------------------|------------------|---------------------------|
| 1 | Личная гигиена и здоровье | 6 | 1 |
| 2 | Охрана здоровья | 3 | 1 |
| 3 | Жилище | 12 | 1 |

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

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

- представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством педагогического работника;
- представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;
- знание названий торговых организаций, их видов и назначения;
- совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;

- знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);

Достаточный уровень:

- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;
- соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук;
- соблюдение правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;
- некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды);
- навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого).

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» ставиться 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» ставиться, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

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

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

Оценка «2» не ставится.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № | Тема урока | Кол-во часов | Программное содержание | Классы |
|--|--|--------------|---|-------------|
| | | | | 7В/7Б |
| Личная гигиена и здоровье – 6 часов | | | | |
| 1 | Особенности соблюдения личной гигиены подростком | 1 | Особенности личной гигиены в жизни подростка. Понятия «подросток», «личная гигиена». Роль личной гигиены для сохранения и укрепления здоровья | 03.09/04.09 |
| 2 | Правила и приемы соблюдения личной гигиены подростками | 1 | Особенности ежедневного ухода в подростковом возрасте. Правила и приемы соблюдения личной гигиены. Гигиена кожи и уход за ней. Гигиена зубов и правила по уходу за зубами. Влияние правильного и активного образа жизни на здоровье подростка | 03.09/04.09 |
| 3 | Гигиенические требования к использованию личного белья | 1 | Гигиенические требования к использованию личного белья: нижнее белье, носки, колготки. Правила соблюдения смены одежды, нательного и постельного белья. Особенности ухода за бельем | 10.09/11.09 |
| 4 | Уход за волосами. Средства для ухода за волосами | 1 | Правила и приемы ухода за волосами. Средства для ухода за волосами: шампуни, кондиционеры, ополаскиватели. Правила мытья волос, расчесывания и опрытного вида | 10.09/11.09 |
| 5 | Виды шампуней в зависимости от типов волос | 1 | Типы волос и кожи головы: жирные, сухие, нормальные. Особенности ухода за кожей головы и волос разного типа. Практическая работа - подбор мыла, шампуня для мытья кожи и волос с учетом их состояния. Памятка «Правильный уход за волосами» | 17.09/18.09 |
| 6 | Средства для борьбы с перхотью и выпадением волос | 1 | Заболевания кожи головы. Лечение перхоти и выпадения. Средства борьбы с перхотью и выпадением волос. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний | 17.09/18.09 |
| Охрана здоровья – 3 часа | | | | |
| 7 | Виды врачебной помощи на дому | 1 | Виды медицинской помощи и врачебной помощи на дому. Воспитание бережного отношения к | 24.09/25.09 |

| | | | | |
|--------------------------|---|---|---|-------------|
| | | | собственному здоровью | |
| 8 | Вызов врача на дом. Медицинские показания для вызова врача на дом | 1 | Способы и алгоритм вызова врача на дом. Медицинские показания для вызова врача на дом | 24.09/25.09 |
| 9 | Вызов «скорой» или неотложной помощи | 1 | Понятие «скорая помощь». Медицинские показания для вызова скорой помощи. Алгоритм вызова скорой помощи. Практическое упражнение – «Вызов скорой помощи». Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний | 01.10/02.10 |
| Жилище – 12 часов | | | | |
| 10 | Санузел и ванная комната. Оборудование ванной комнаты и санузла, его назначение | 1 | Санузел и ванная комната в жилой квартире/доме. Знакомство с оборудованием ванной комнаты и санузла, его назначение | 01.10/02.10 |
| 11 | Правила безопасного поведения в ванной комнате | 1 | Знакомство с правилами безопасного поведения в ванной комнате, с правилами техники безопасности пользования стиральной машины, феном в ванной комнате. Формирование разумного пользования водой | 08.10/09.10 |
| 12 | Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств | 1 | Знакомство с видами моющих и чистящих средств по уборке жилых помещений. Изучение правил техники безопасности использования чистящих и моющих средств | 08.10/09.10 |
| 13 | Уборка санузла и ванной комнаты | 1 | Правила и алгоритм уборки санузла и ванной комнаты. Подбор моющих и чистящих средств для уборки, с помощью инструкций на этикетке | 15.10/16.10 |
| 14 | Ручная стирка белья: замачивание, кипячение, полоскание | 1 | Правила и способы ручной стирки. Алгоритм действий при ручной стирке белья. Обозначение «ручная стирка» на бирках одежды | 15.10/16.10 |
| 15 | Стиральные средства для ручной стирки. Техника безопасности при использовании | 1 | Виды стиральных средств для ручной стирки. Правила техники безопасности при использовании моющих средств | 22.10/23.10 |

| | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|-------------|
| | моющих средств | | | |
| 16 | Ручная стирка белья. Практическая работа | 1 | Выполнение практической работы: ручная стирка белья. Повторение техники безопасности использования моющих средств | 22.10/23.10 |
| 17 | Правила техники безопасности использования бытовых электроприборов по уборке жилого помещения | 1 | Электробытовые приборы по уборке жилых помещений. Знакомство с техникой безопасности при использовании бытовых электроприборов по уборке помещения. Выполнение практической работы – чистка ковра с помощью пылесоса | 05.11/06.11 |
| 18 | Уход за различными видами напольных покрытий | 1 | Знакомство с видами напольных покрытий: деревянные полы, линолеум, ковер и т.д. Правила ухода за различными видами напольных покрытий | 05.11/06.11 |
| 19 | Ежедневная уборка | 1 | Повторение правил техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Правила ежедневной уборки. Значение уборки для гигиены жилища и здоровья человека | 12.11/13.11 |
| 20 | Практическая работа по уборке школьных помещений | 1 | Практическая работа. Помощь техническому персоналу и учителям в соблюдении чистоты и порядка в школе | 12.11/13.11 |
| 21 | Сезонная уборка жилых помещений. Подготовка квартиры и дома к зиме и лету | 1 | Знакомство с понятием «сезонная уборка». Знакомство с понятием и услугой «клининг». Правила и приемы сезонной уборки жилых помещений. Значение сезонной уборки для гигиены и чистоты дома. Правила подготовки квартиры и дома к зиме и лету. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний | 19.11/20.11 |
| Одежда и обувь – 10 часов | | | | |
| 22 | Электробытовые приборы для глажения: виды утюгов, правила использования | 1 | Знакомство с электробытовыми приборами для глажения, их названием, назначением. Знакомство с видами утюгов, правилами пользования. Правила работы с электробытовыми приборами | 19.11/20.11 |
| 23 | Глажение изделий из различных видов тканей | 1 | Знакомство с правилами и приемами глажения изделий из различных видов ткани: хлопок, шелк, синтетические материалы и т.д. Различие видов тканей по внешнему виду и на ощупь | 26.11/27.11 |
| 24 | Правила и приемы | 1 | Знакомство с правилами и приемами | 26.11/27.1 |

| | | | | |
|----|---|---|---|-------------|
| | глажения белья, брюк, спортивной одежды | | глажения белья, брюк и спортивной одежды. Алгоритм действий при глажении одежды. Повторение правил работы с электробытовыми приборами для глажения одежды | |
| 25 | Практическая работа: глажение изделий | 1 | Выполнение практическое работы: глажение одежды | 03.12/04.12 |
| 26 | Правила пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва | 1 | Знакомство с правила и приемами пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивания шва. Алгоритм выполнения практических действий. Правила безопасности работы с иглой | 03.12/04.12 |
| 27 | Практическая работа. Пришивание пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва | 1 | Повторение правил безопасности работы с иглой. Выполнение практической работы: пришивание пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва | 10.12/11.12 |
| 28 | Продление срока службы одежды | 1 | Правила и способы продления срока службы одежды: штопка, наложение заплат. Различие видов ремонта одежды: мелкий ремонт и крупный ремонт. Понятия и назначение видов ремонта: штопка и наложение заплат. Правила и алгоритм действий при штопке одежды и наложении заплат | 10.12/11.12 |
| 29 | Практическая работа. Ремонт одежды: штопка и наложение заплат | 1 | Повторение правил и алгоритма штопки одежды и наложения заплат. Выполнение практической работы: штопка и наложение заплат | 17.12/18.12 |
| 30 | Прачечная. Виды услуг | 1 | Понятие «прачечная», её назначение. Знакомство с видами услуг прачечной и правилами пользования прачечной. Заполнение бланков сдачи белья в прачечную | 17.12/18.12 |
| 31 | Экскурсия в прачечную | 1 | Посещение прачечной. Повторение правил поведения в общественных местах | 24.12/25.12 |

Питание – 17 часов

| | | | | |
|----|---|---|---|-------------|
| 32 | Виды питания. Пищевая ценность продуктов | 1 | Виды питания: традиционный стиль питания, вегетарианство, сыроядение, вредная еда/фаст-фуд. Значение пищевой ценности продуктов для здоровья человека | 24.12/25.12 |
| 33 | Мука и крупы. Виды муки | 1 | Знакомство с видами муки: пшеничная, ржаная, гречневая. Сорта муки: крупчатка, высший, первый и второй | 14.01/15.01 |

| | | | | |
|----|---|---|---|-------------|
| | | | сорт. Умение называть и различать виды, сорт муки | |
| 34 | Виды круп | 1 | Знакомство с видами круп. Способы приготовления круп. Рецепты приготовления круп. Умение называть и различать виды круп | 14.01/15.01 |
| 35 | Правила хранения муки и круп | 1 | Знакомство с правилами хранения муки и круп. Посуда для хранения муки и круп. Срок годности муки и круп | 21.01/22.01 |
| 36 | Вредители круп и муки. Просеивание муки | 1 | Знакомство с вредителями круп и муки. Способы профилактики появления вредителей. Способы и правила просеивания муки | 21.01/22.01 |
| 37 | Мясо и мясопродукты. Первичная обработка, правила хранения | 1 | Знакомство с мясом и видами мясных продуктов. Правила и способы первичной обработки мяса. Правила хранения мяса | 28.01/29.01 |
| 38 | Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса с помощью микроволновой печи | 1 | Знакомство с понятиями «заморозка», «размораживание» продуктов. Правила и способы заморозки и размораживания мяса. Практическая работа – размораживание мяса с помощью микроволновой печи | 28.01/29.01 |
| 39 | Мясные блюда | 1 | Знакомство с видами мясных блюд. Способы приготовления мясных блюд. Правила хранения мяса | 04.02/05.02 |
| 40 | Рыбные блюда | 1 | Знакомство с видами рыбных блюд. Способы приготовления рыбных блюд. Правила хранения рыбы | 04.02/05.02 |
| 41 | Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий | 1 | Знакомство с видами гарниров: овощные, из круп, макаронные изделия. Способы приготовления гарниров. Правила техники безопасности при работе на кухне | 11.02/12.02 |
| 42 | Практическая работа приготовление гарнира | 1 | Выполнение практической работы – приготовление гарнира | 11.02/12.02 |
| 43 | Составление меню для обеда. Отбор необходимых продуктов для приготовления обеда | 1 | Знакомство с блюдами, которые можно приготовить на обед. Продукты для приготовления блюд на обед. Составление меню для обеда | 18.02/19.02 |
| 44 | Стоимость и расчет продуктов для обеда | 1 | Знакомство с понятием «бюджет». Формирование умения правильно рассчитывать свой бюджет, при покупке продуктов в магазине. | 18.02/19.02 |

| | | | | |
|--------------------------------|---|---|--|-------------|
| | | | Порядок приобретения товаров в магазине (выбор товара, оплата в кассе, получение чека, сдачи) | |
| 45 | Экскурсия в магазин | 1 | Посещение супермаркета. Нахождение нужного отдела в магазине. Покупка продуктов по списку на определенную сумму. Повторение правил поведения в общественном месте | 25.02/26.02 |
| 46 | Посуда для обедов. Сервировка стола для обеда | 1 | Знакомство с видами посуды для обеда. Название и назначение. Правила и способы сервировки стола для обеда. Сервировка стола | 25.02/26.02 |
| 47 | Праздничный обед | 1 | Разнообразие продуктов и блюд для праздничного обеда. Составление меню для праздничного обеда | 04.03/05.03 |
| 48 | Правила этикета за столом | 1 | Знакомство с правилами этикета за столом. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний | 04.03/05.03 |
| Транспорт – 4 часов | | | | |
| 49 | Междугородний железнодорожный транспорт. Расписание поездов | 1 | Виды железнодорожного транспорта. Правила поведения в транспорте. Понятие «железнодорожный транспорт». Справочная служба вокзалов. Расписание поездов. Алгоритм покупки билета на поезд | 11.03/12.03 |
| 50 | Виды пассажирских вагонов | 1 | Знакомство с видами пассажирских вагонов: сидячий, плацкартный, общий, купейный, спальный, вагон класса премиум. Способы приобретения железнодорожных билетов. Умение находить нужную информацию в билете (дата, номер поезда, тип вагона, номер вагона, номер места и т.д.) | 11.03/12.03 |
| 51 | Правила поведения детей на железной дороге | 1 | Повторение и закрепление правил поведения детей на железной дороге. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний | 18.03/19.03 |
| 52 | Экскурсия на железнодорожный вокзал | 1 | Посещение железнодорожного вокзала. Формирование правильного поведения в общественном месте | 18.03/19.03 |
| Средства связи – 4 часа | | | | |
| 53 | Бандероли. Виды бандеролей | 1 | Значение бандеролей. Определение видов бандеролей: простая, заказная, ценная, с уведомлением. Их различие. Перечень предметов, посылаемых бандеролью | 25.03/26.03 |
| 54 | Порядок | 1 | Порядок и правила отправления | 25.03/26.03 |

| | | | | |
|--|--|---|---|-------------|
| | отправления бандеролей. Упаковка. Стоимость пересылки | | бандеролей. Знакомство с видами и способами упаковки бандеролей. Значение упаковки бандероли при отправке. Стоимость пересылки. Выполнение практического задания – упаковка бандероли | |
| 55 | Посылки. Виды упаковок. Правила и стоимость отправления | 1 | Знакомство с видами упаковок посылок. Знакомство с правилами отправления посылок и со стоимостью отправления. Практическая работа – упаковка посылки | 08.04/09.04 |
| 56 | Экскурсия на почту. Ознакомление с работой почты | 1 | Посещение отдела почты России. Знакомство с работой почты. Оформление и отправление посылки. Формирование правильного поведения в общественном месте | 08.04/09.04 |
| Предприятия, организации, учреждения – 4 часа | | | | |
| 57 | Местные и промышленные и сельскохозяйствен- ные предприятия | 1 | Определить промышленные и сельскохозяйственные предприятия городского округа. Дать описание промышленным предприятиям | 15.04/16.04 |
| 58 | Названия предприятия, вид деятельности. Основные виды выпускаемой продукции | 1 | Промышленные и сельскохозяйственные предприятия данной местности, их значение для жителей города и села. Названия предприятий города. Виды выпускаемой продукции предприятий городского округа | 15.04/16.04 |
| 59 | Профессии рабочих и служащих | 1 | Виды рабочих специальностей, их названия, характеристика деятельности. Классификация профессий | 22.04/23.04 |
| 60 | Экскурсия на предприятие | 1 | Посещение местного предприятия. Знакомство с работой предприятия. Повторение правил поведения в общественных местах | 22.04/23.04 |
| Семья – 7 часов | | | | |
| 61 | Помощь старших младшим: домашние обязанности | 1 | Виды домашних обязанностей и помощи в семье | 29.04/30.04 |
| 62 | Помощь старших младшим: практическая работа | 1 | Выполнение практической работы - оказание помощи первокласснику в одевании, обувании на прогулку/улицу | 29.04/30.04 |
| 63 | Помощь старших младшим: практическая работа проведение игр с | 1 | Выполнение практической работы – проведение игр с младшими школьниками | 06.05/07.05 |

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|-------------|
| | младшими школьниками | | | |
| 64 | Досуг как источник получения новых знаний | 1 | Знакомство с видами досуга, как источником получения новых знаний: экскурсии, прогулки, посещения музеев, театров. Повторение правил поведения в общественных местах. Посещение экскурсии в музее | 06.05/07.05 |
| 65 | Отдых. Отдых и его разновидности | 1 | Знакомство с видами правильного отдыха. Важность правильного отдыха для здоровья человека. Создание творческого мини-проекта «Мой идеальный выходной» | 13.05/14.05 |
| 66 | Необходимость разумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность | 1 | Определение понятия «бездейственность», его влияние на жизнь человека. Формирование правильного отношения к труду и отдыху. Составление графика работы/учебы, личных дел и отдыха | 13.05/14.05 |
| 67 | Летний отдых. Виды проведения летнего отдыха, его планирование | 1 | Знакомство с видами проведения летнего отдыха. Правила планирования летнего отдыха. Творческое задание | 20.05/21.05 |
| Итоговое занятие – 1 час | | | | |
| 68 | Итоговое занятие | 1 | Обобщение изученного в течение года. Выполнение итогового теста | 20.05/21.05 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643120

Владелец Лень Марина Алексеевна

Действителен с 14.03.2025 по 14.03.2026