

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 231 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
Протокол № 6
от 28 мая 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО:

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНОЙ ЖИЗНИ»
для обучающихся 11 класса
вариант I

Разработана в соответствии с требованиями Федерального образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант I)

СОСТАВИЛА

Лапихина Лидия Александровна

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 (<http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202212300059>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Основы социальной жизни» относится к предметной области «Человек и общество» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 11 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Основы социальной жизни».

Цель обучения – дальнейшее развитие и совершенствование социальной (жизненной) компетенции, навыков самостоятельной, независимой жизни.

Рабочая программа по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 11 классе определяет следующие задачи:

- совершенствование знаний о здоровом образе жизни, его влиянии на организм человека;
- совершенствование знаний о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- совершенствование умений соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- совершенствование умения составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- совершенствование умения самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- совершенствование умения самостоятельно совершать покупки товаров ежедневного назначения;
- совершенствование знаний и соблюдение санитарно – гигиенических правил для девушек и юношей;
- совершенствование умений соблюдать требования техники безопасности при работе с чистящими и моющими средствами и электробытовыми приборами;
- совершенствование умений соблюдать правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;
- совершенствование умений использовать навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

- совершенствование умений самостоятельно пользоваться услугами бытовых учреждений;
- совершенствование знаний пользования различными средствами связи, включая интернет – средства;
- совершенствование знаний и умений заполнения различных деловых бумаг (с опорой на образец), необходимых для дальнейшего трудоустройства;
- развитие знания о правилах пользования общей собственностью в многоквартирном доме;
- развитие знаний о видах медицинских учреждений и видах страховой медицинской помощи;
- совершенствование знаний о различных видах транспорта;
- совершенствование умения рассчитывать бюджет: доходы и расходы.

П. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Содержание обучения по учебному предмету «Основы социальной жизни» в 11 классе включает теоретические знания и практических умения, изучаемые в 10 классе, учебный материал представлен в виде повторения и расширения ранее изученных тем. Учебный предмет «Основы социальной жизни» тесно связан с другими учебными предметами, жизнью и направлен на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и трудовой деятельности.

Программа обучения в 11 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 одиннадцатом году обучения программа направлена на совершенствование и развитие у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, формирование правильных жизненных установок, соблюдение правил здорового образа жизни и бережного отношения к собственному здоровью, применение теоретических знаний на практике, сформированность знаний об основах семейного бюджета и рациональном распределении бюджета, формирование знаний о семье и браке. В ходе занятий обучающиеся научатся самостоятельно пользоваться услугами учреждений торговли, транспорта и бытовых предприятий. Большое значение имеют разделы, направленные на получение практических навыков по приготовлению простых и знакомых блюд, соблюдению правил поведения в быту, распределению бюджета для покупок определённых товаров и расчет стоимости продуктов питания, 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, осознания, 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, используемых обучающимися в повседневной жизни. На уроках учебного предмета «Основы социальной жизни» целесообразно организовывать работу учеников в парах или малых группах с учетом уровня подготовленности. Это позволит каждому обучающемуся совершенствовать и развивать навыки сотрудничества, коллективного приготовления пищи, ухода за одеждой, обувью, умения самостоятельно пользоваться общественным транспортом и различными учреждениями быта.

Реализация курса должна способствовать достижению личностных результатов: понимание своих реальных возможностей, владение навыками адаптации к изменяющимся жизненным условиям, развитие коммуникативных навыков и навыков сотрудничества, усвоение морально-этических норм, принятых в обществе, развитие эстетического и художественного вкуса подростков, формирование установки на безопасный здоровый образ жизни, интереса к творчеству.

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Личная гигиена и здоровье	4	1
2	Охрана здоровья	1	
3	Жилище	13	1
4	Одежда и обувь	10	1
5	Питание	24	1
6	Транспорт	4	
7	Средства связи	2	
8	Предприятия, организации, учреждения	4	1
9	Семья	5	1
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого	68	7

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

– осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о наущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Основы социальной жизни» на конец 11 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

- уметь различать отдельные виды продуктов, относящихся к разным группам по их основным характеристикам;
- уметь самостоятельно приготовить несложные блюда (бутерброды, салаты, вторые блюда);
- соблюдать санитарно – гигиенических требования к процессу приготовления пищи и требований техники безопасности при приготовлении пищи;
- уметь выполнять мелкий ремонт и обновление одежды (под руководством педагогического работника);
- уметь решать практические задачи посредством обращения в торговые предприятия и предприятия бытового обслуживания (под руководством педагогического работника);
- уметь совершать самостоятельно покупки товаров повседневного спроса и знать способы определения правильности отпуска товаров;
- уметь пользоваться различными средствами связи, включая интернет - средства;
- знать и соблюдать санитарно-гигиенических правила для девушек и юношей;

- знать основные меры по предупреждению инфекционных заболеваний;
- знать основные правила ухода за больными;
- уметь коллективно планировать семейный бюджет;
- уметь заполнять различные деловые бумаги (с опорой на образец), необходимые для дальнейшего трудоустройства;
- соблюдать морально – этические нормы и правила современного общества.

достаточный уровень

- знать способы хранения переработки продуктов питания;
- уметь составлять ежедневное и праздничное меню из предложенных продуктов питания;
- уметь самостоятельно составлять смету расходов на продукты питания в соответствии с меню;
- уметь самостоятельно готовить известные блюда (холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда);
- уметь выбирать необходимый товар из ряда предложенных в соответствии с его потребительскими характеристиками;
- иметь навыки обращения в различные учреждения и организации; ведение конструктивного диалога с работниками учреждений и организаций;
- уметь пользоваться услугами предприятий и службы быта, торговли, связи, медицинской помощи, государственных учреждений и учреждений по трудоустройству для решения практически значимых задач;
- знать основные статьи семейного бюджета; уметь вести самостоятельный расчет расходов и доходов семейного бюджета;
- уметь самостоятельно заполнять документы, необходимые для приёма на работу (заявление, резюме, автобиография).

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

Способен оценивать собственное поведение на основе:

- осознания себя как гражданина Российской Федерации, имеющего определенные права и обязанности, соотнесение собственных поступков и поступков других людей с принятыми и усвоенными этическими нормами;
- определения нравственных аспектов в собственном поведении и поведении других людей, ориентировка в социальных ролях; осознанное отношение к выбору профессии.

Коммуникативные учебные действия:

Способен в ситуации аналогичной, уже имеющейся в собственном опыте:

- признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание) в

коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый-незнакомый);

- использовать некоторые доступные информационные средства и способы решения коммуникативных задач;
- выявлять проблемы межличностного взаимодействия и осуществлять поиск возможных и доступных способов разрешения конфликта, с определенной степенью полноты и точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- владеть диалогической и основами монологической форм речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Регулятивные учебные действия:

Способен, опираясь на внешний объект как контрольную точку:

- ставить задачи в различных видах доступной деятельности (учебной, трудовой, бытовой);
- определять достаточный круг действий и их последовательность для достижения поставленных задач;
- осознавать необходимость внесения дополнений и корректировок в план и способ действия в случае расхождения полученного результата с эталоном;
- осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности; адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих.

Познавательные учебные действия:

Способен в проблемной ситуации опираясь на внешний объект как контрольную точку:

- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;
- извлекать под руководством педагогического работника необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;
- использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;
- использовать готовые алгоритмы деятельности; устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности обучающихся	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Личная гигиена и здоровье – 4 часа					
1	Значение здоровья в жизни и деятельности человека	1	Определение значения здоровья для жизни и деятельности человека. Выделение средств и способов его сбережения: воспитание воли, целеустремлённости, доброты, отзывчивости и других положительных качеств личности. Влияние окружения, личных ценностей и установок на жизненное благополучие, физическое и психологическое здоровье и успех	В формате круглого стола принимают участие в обсуждении значимости здоровья для жизни и деятельности человека. Учатся высказывать свою точку зрения, грамотно формулировать мысли, выстраивают свой ответ самостоятельно или с опорой на алгоритм. С помощью обучающихся второй группы выделяют качества личности, помогающие в поддержании здорового образа жизни и сохранения здоровья (развитие воли, целеустремленность, доброта к себе и окружающим, отзывчивость, аккуратность, эмпатия, ответственность и другие). Слушают информацию от учителя о влиянии личного	В формате круглого стола принимают участие в обсуждении значимости здоровья для жизни и деятельности человека. Самостоятельно высказывают свою точку зрения и грамотно выстраивают ответ. Самостоятельно выделяют качества личности, помогающие в поддержании здорового образа жизни и сохранения здоровья (развитие воли, целеустремленность, доброта к себе и окружающим, отзывчивость, аккуратность, эмпатия, ответственность и другие). Слушают информацию от учителя о влиянии личного окружения на человека, его

			<p>окружения на человека, его образ жизни, мышление, поступки. С помощью наводящих вопросов учителя определяют, как окружение связано с личными ценностями, здоровьем, к чему может привести положительное или отрицательное влияние окружения. Делятся личным мнением и жизненными ситуациями, отвечают на вопросы одноклассников и учителя</p>	<p>образ жизни, мышление, поступки. Самостоятельно определяют, как окружение связано с личными ценностями, здоровьем, к чему может привести положительное или отрицательное влияние окружения. Делятся личным мнением и жизненными ситуациями, отвечают на вопросы одноклассников и учителя</p>
2	Негативное воздействие вредных факторов на организм человека (электромагнитные излучения от компьютера, сотового телефона, телевизора; повышенный уровень шума, вибрация, загазованность воздуха)	1	<p>Вредные привычки и способы предотвращения их появления. Воздействие вредных факторов на организм человека, способы сохранению здоровья. Знакомство с понятиями: «электромагнитные излучения», «повышенный уровень шума», «загазованность воздуха» и их последствия в жизни человека. Ответственное отношение к своей жизни и здоровью</p>	<p>Просматривают видеоролик о вредных факторах, влияющих на здоровье человека. Совместно с учителем принимают участие в обсуждении просмотренного видеоролика, поделятся собственным мнением, отвечают на вопросы. Совместно с учителем определяют методы для сохранения здоровья. Знакомятся с новыми понятиями. Записывают основную информацию в тетрадь</p>

3	<p>Гигиенические правила для девушек. Средства личной гигиены для девушек (виды, правила пользования). Гигиенические правила для юношей</p>	1	<p>Особенности взросления и его влияния на внешность и изменения в организме. Выделение основных правил соблюдения личной гигиены в подростковый период девушкам и юношам</p>	<p>Слушают информацию от учителя об особенностях взросления в подростковый период и его влияния на изменения в организме, внешности. Принимают участие в обсуждении полученной информации, делятся личными ситуациями, проблемами, с которыми сталкиваются в период взросления. Читают о правилах соблюдения личной гигиены в подростковый период: о гигиене полости рта, гигиене нательного белья и одежды, гигиене сна и спального места, гигиенических правилах рационального питания, гигиене жилища. Выделяют основные правила с помощью вопросов учителя</p>	<p>Слушают информацию от учителя об особенностях взросления в подростковый период и его влияния на изменения в организме, внешности. Принимают участие в обсуждении полученной информации, делятся личными ситуациями, проблемами, с которыми сталкиваются в период взросления. Читают о правилах соблюдения личной гигиены в подростковый период: о гигиене полости рта, гигиене нательного белья и одежды, гигиене сна и спального места, гигиенических правилах рационального питания, гигиене жилища. Самостоятельно выделяют основные правила</p>
4	<p>Практическое занятие: выполнение гигиенических процедур, уход за кожей</p>	1	<p>Развитие умений ухода за собой, выполнение гигиенических процедур по уходу за кожей лица. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных</p>	<p>Повторяют правила по уходу за собой в подростковый период, способы и методы ухода. Под контролем учителя выполняют гигиенические</p>	<p>Рассказывают о правилах по уходу за собой в подростковый период, способах и методах ухода. Самостоятельно выполняют гигиенические</p>

			знаний	процедуры.Выполняют тест	процедуры. Выполняют тест
Охрана здоровья – 1 час					
5	Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности. Особенности оплаты по листку временной нетрудоспособности страховыми компаниями	1	Закрепление знаний о документах, подтверждающих нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности. Причины нетрудоспособности временного характера. Постоянная нетрудоспособность. Медико-социальная экспертиза (МСЭ). Основаниями для получения листка нетрудоспособности. Порядок выдачи листков нетрудоспособности. Выплаты пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам. Продолжительность пособий по временной нетрудоспособности. Выдача листка нетрудоспособности при заболеваниях, травмах, отравлениях и иных состояниях. Выдача листка нетрудоспособности по уходу за больным членом семьи	Закрепляют понятия «нетрудоспособность», «листок нетрудоспособности». Повторяют, какие существуют причины нетрудоспособности временного и постоянного характера. Знакомятся с медико-социальной экспертизой и её назначением. Слушают информацию от учителя о том, какие медицинские учреждения имеют право выдавать справки и листки нетрудоспособности. Читают текст «Порядок выдачи листков нетрудоспособности», знакомятся с категорией людей, которые могут получить листок нетрудоспособности: лица, работающие в государственных учреждениях, лица,	Закрепляют понятия «нетрудоспособность», «листок нетрудоспособности». Рассказывают, какие существуют причины нетрудоспособности временного и постоянного характера. Знакомятся с медико-социальной экспертизой и её назначением. Слушают информацию от учителя о том, какие медицинские учреждения имеют право выдавать справки и листки нетрудоспособности. Повторяют основания для получения листа нетрудоспособности: заболевания; профессиональные заболевания и травмы, полученные на производстве; отравления; прохождение санаторно-курортного лечения;

			<p>занимающиеся в частных предприятиях и т.п., безработные, состоящие на учете в государственных учреждениях службы занятости населения, беременные женщины. Знакомятся с правилами выплат пособий по временной или постоянной нетрудоспособности. Читают информацию о выдаче листка нетрудоспособности по уходу за больным членом семьи. Отвечают на вопросы из учебника с опорой на текст</p> <p>необходимость ухода за больным членом семьи; карантин; протезирование; беременность и роды. Закрепляют знания о выплатах пособий по временной или постоянной нетрудоспособности. Читают информацию о выдаче листка нетрудоспособности по уходу за больным членом семьи. Самостоятельно отвечают на вопросы из учебника и на вопросы учителя</p>
--	--	--	--

Жилище – 13 часов

6	Компании, осуществляющие управление многоквартирными домами. Виды услуг, предоставляемых управляющими компаниями многоквартирных домах	1 в	Общее представление об управляющих компаниях, работу, которую они осуществляют. Знакомство с видами предоставляемых услуг	<p>Знакомятся с понятием «управляющая компания», характеристикой их работы. Слушают и отвечают на простые вопросы о управляющих компаниях. Понимают, что есть организации, которые занимаются обслуживанием домов. Узнают и называют основные виды услуг управляющих компаний (по</p> <p>Знакомятся с основными понятиями. Приводят примеры из личного опыта или наблюдения, когда работа управляющей компании была заметна (например, уборка подъезда, ремонт). Составляют список основных услуг, предоставляемых управляющей компанией в</p>
---	--	--------	---	--

			<p>картинкам).Принимают участие в сюжетно -ролевой игре с обучающимися второй группы: обыгрывают проблемные ситуации, разбирают проблемы, рассматривают варианты разрешения проблеме. Разыгрывают звонок в управляющую компанию. Записывают в тетрадь правила обращения в управляющую компанию</p>	<p>их доме/районе, используя доступные источники (например, квитанции, сайт компании).Принимают участие в сюжетно -ролевой игре с обучающимися первой группы: обыгрывают проблемные ситуации, разбирают проблемы, рассматривают варианты разрешения проблеме. Разыгрывают звонок в управляющую компанию. Записывают в тетрадь правила обращения в управляющую компанию</p>
7	Виды коммунальных услуг, оказываемых в сельской местности	1	<p>Общие коммунальные удобства. Назначение коммунальных удобств. Коммунальные услуги в сельской местности, разница с городом</p>	<p>Повторяют понятия «собственное жилье» и «государственное жилье», с опорой на текст и записи в тетради классифицируют и дают характеристику. Рассматривают иллюстрации и слушают информацию от учителя об коммунальных удобствах и их назначении, отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с видами коммунальных услуг в сельской местности. Выполняют задание на</p>

				в сельской местности. Выполняют задание на карточках по теме	карточках по теме
8	Кухня. Нагревательные приборы и правила техники безопасности их использования	1	Место для приготовления пищи, его оборудование, кухонные принадлежности. Практические упражнения в использовании кухонных нагревательных приборов	Знакомятся с видами плит: просмотр презентации «Виды плит». Знакомятся с нагревательными приборами: микроволновая печь, плита, их назначение. Дают характеристику нагревательным приборам с опорой на иллюстрацию. Наблюдают в зоне кухни за работой индукционной плиты, выполняют практическую работу с использованием микроволновой печи	Знакомятся с видами плит: просмотр презентации «Виды плит». Знакомятся с нагревательными приборами: микроволновая печь, плита, их назначение. Дают характеристику нагревательным приборам. Выполняют практическую работу с использованием индукционной плиты
9	Электробытовые приборы на кухне (холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка): назначение, правила использования и ухода, техника безопасности	1	Виды электробытовых приборов на кухне: холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка. Назначение электробытовых приборов, инструкции к использованию. Техника безопасности пользования электробытовыми приборами, применение правил на практике	Просматривают презентацию «Виды электробытовых приборов», знакомятся с кухонными электробытовыми приборами и их назначением: холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка, тостер, микроволновая печь, электрический чайник, электроплита. Выполняют	Просматривают презентацию «Виды электробытовых приборов», знакомятся с кухонными электробытовыми приборами и их назначением: холодильник, морозильник, мясорубка, овощерезка, тостер, микроволновая печь, электрический чайник,

			<p>задание, с помощью учителя, на цифровой образовательной платформе/на карточках – находят кухонные электробытовые приборы, называют их, дают описание. Приклеивают в тетрадь изображения основных кухонных электроприборов, подписывают их. Читают правила техники безопасности при работе с электробытовыми приборами, повторяют правила за учителем. Записывают основные правила в тетрадь. Выполняют практическое задание совместно с учителем – учатся пользоваться тостером, микроволновой печью, электрическим чайником, холодильников морозильником</p>	<p>электроплита. Самостоятельно выполняют задание на цифровой образовательной платформе/на карточках – находят кухонные электробытовые приборы, называют их, дают описание. Записывают в тетрадь кухонные электробытовые приборы и их краткую характеристику, приклеивают изображения. Читают правила техники безопасности при работе с электробытовыми приборами, повторяют правила. Записывают основные правила в тетрадь. Выполняют практическое задание в парах/мини подгруппах – используют тостер, микроволновую печь, электрический чайник. Рассказывают правила пользования холодильников и морозильником</p>
--	--	--	--	---

10	Кухонная мебель. Виды кухонной мебели. Правила ухода и содержание	1	Виды кухонной мебели: название, назначение. Правила ухода за кухонной мебелью	Просматривают презентацию «Кухонная мебель»: знакомятся с названием мебели, её назначением, описывают кухонную мебель с помощью учителя и с опорой на изображения. Совместно с учителем рассматривают кухонную мебель в зоне кухни, называют предметы мебели, описывают её. Выполняют задание на карточках – сопоставляют название мебели с её изображением. Читают о правилах ухода за кухонной мебелью. Повторяют правила за учителем. Записывают правила в тетрадь	Просматривают презентацию «Кухонная мебель»: знакомятся с названием мебели, её назначением, описывают кухонную мебель. Называют предметы кухонной мебели в зоне кухни, рассказывают о её назначении. Выполняют задание на карточках. Читают о правилах ухода за кухонной мебелью. Записывают правила в тетрадь. Рассказывают выученные правила
11	Правила пользования стиральными машинами; стиральные средства для машин (порошки, отбеливатели, кондиционеры), условные обозначения на	1	Знакомство со стиральными средствами для машин: порошки, отбеливатели, кондиционеры. Условные обозначения на упаковках. Техника безопасности при работе со стиральными средствами	Знакомятся с видами стиральных средств для стиральных машин: порошки, отбеливатели, кондиционеры. Совместно с учителем, учатся читать обозначения на упаковках. Выполняют задание под руководством учителя:	Знакомятся с видами стиральных средств для стиральных машин: порошки, отбеливатели, кондиционеры. Самостоятельно читают обозначения на упаковках, определяют назначение стирального средства.

	упаковках		подбирают стиральное средство для определенного вида стирки/белья. Знакомятся с техникой безопасности при работе со стиральными средствами. Записывают основную информацию в тетрадь	Самостоятельно выполняют задание: подбирают стиральное средство для определенного вида стирки/белья. Знакомятся с техникой безопасности при работе со стиральными средствами. Записывают основную информацию в тетрадь	
12	Правила пользования стиральными машинами. Техника безопасности	1	Виды стиральных машин. Знакомство с правилами пользования стиральными машинами. Знакомство с частями стиральной машины, их назначением	Просматривают презентацию о видах стиральных машин, определяют, чем они отличаются, для какого пользования подходят. Знакомятся с правилами пользования стиральными машинами. Записывают правила пользования в тетрадь. На наглядной примере знакомятся с частями стиральной машины, их назначением. С помощью учителя называют части стиральной машины и находят их. Знакомятся с порядком действий при выполнении стирки белья с	Просматривают презентацию о видах стиральных машин, определяют, чем они отличаются, для какого пользования подходят. Знакомятся с правилами пользования стиральными машинами. Записывают правила пользования в тетрадь. На наглядной примере знакомятся с частями стиральной машины, их назначением. Самостоятельно называют части стиральной машины, находят их, определяют назначение. Знакомятся с порядком действий при

				помощью стиральной машины. Записывают алгоритм в тетрадь	выполнении стирки белья с помощью стиральной машины. Записывают алгоритм в тетрадь
13	Режимы стирки, температурные режимы. Условные обозначения на стиральных машинах	1	Знакомство с режимами стирки, условными обозначениями на стиральных машинах. Развитие умения подбирать подходящий режим стирки	Знакомятся с режимами стирки, слушают информацию об их различии. Совместно с учителем определяют, как выбрать подходящий режим, в зависимости от изделия одежды. Знакомятся с условными обозначениями на стиральных машинах, учатся их различать. Выполняют задание на карточках или выполняют практическое задание на стиральной машине (подбор режима стирки) под руководством учителя	Знакомятся с режимами стирки, слушают информацию об их различии. Совместно с учителем определяют, как выбрать подходящий режим, в зависимости от изделия одежды. Знакомятся с условными обозначениями на стиральных машинах, учатся их различать. Выполняют задание на карточках или выполняют практическое задание на стиральной машине (подбор режима стирки) под руководством учителя
14	Магазины по продаже электробытовой техники (стиральных машин). Выбор стиральных машин в зависимости от конкретных условий (размера ванной)	1	Повторение видов электробытовой техники. Знакомство с магазинами по продаже электробытовой техники в своем городе. Отделы магазинов по продаже электробытовой техники. Правила выбора стиральной	С помощью карточек/цифровой образовательной платформы, повторяют виды электробытовой техники: классифицируют предметы техники, называют их, определяют назначение.	Дают характеристику электробытовой техники: классифицируют предметы техники, называют их, определяют назначение. Просматривают презентацию о магазинах по продаже

	(комнаты, характеристика машины, цены)		машины с учетом размера ванной комнаты, цены и т.п.	Просматривают презентацию о магазинах по продаже электробытовой техники в городе/городском округе, об отделах специальных магазинов. Слушают информацию от учителя о правилах и особенностях выбора стиральной машины, при наличии определенных критерий покупки. Записывают основную информацию в тетрадь. В парах выполняют тренировочные упражнения в подборе подходящей стиральной машины при наличии определенных запросов покупателя	электробытовой техники в городе/городском округе, об отделах специальных магазинов. Слушают информацию от учителя о правилах и особенностях выбора стиральной машины, при наличии определенных критерий покупки. Записывают основную информацию в тетрадь. В парах выполняют тренировочные упражнения в подборе подходящей стиральной машины при наличии определенных запросов покупателя
15	Практическое занятие: машинная стирка белья	1	Формирование навыков машинной стирки белья. Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности при работе со стиральной машиной	Повторяют правила техники безопасности. Выполняют практическую работу под руководством учителя и с опорой на памятку	Самостоятельно выполняют практическое задание, соблюдая правила техники безопасности при работе со стиральной машиной
16	Мебель в жилых помещениях. Виды мебели в зависимости от ее назначения. Размещение мебели в	1	Мебель в жилых помещениях: название, назначение. Виды мебели в жилых помещениях: мягкая, корпусная. Уход за мебелью: средства и правила	Просматривают презентацию «Мебель в жилых помещениях», знакомятся с видами мебели и её назначением.	Просматривают презентацию «Мебель в жилых помещениях», знакомятся с видами мебели и её назначением.

	помещении с учетом от конкретных условий: размера и особых характеристик жилого помещения (освещенности, формы)	ухода за различными видами мебели. Правила размещения мебели, при учете определенных условий. Практическое упражнение – подбор мебели с учетом особых характеристик	Знакомятся с понятиями «мягкая» и «корпусная» мебель. Работают с карточками/на цифровой образовательной платформе - классифицируют мебель, называют её. Повторяют правила ухода за мебелью, какие средства нужны для чистки мебели, какие правила соблюдать, чтобы предметы мебели сохраняли внешний вид. Знакомятся с правилами размещения мебели с учетом размера и особых характеристик комнаты/квартиры. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют практическую работу совместно с учителем в подгруппе: учатся подбирать мебель определенных размеров, цвета, материала	Работают с карточками/на цифровой образовательной платформе - классифицируют мебель, дают описание назначения. Рассказывают о правилах ухода за мебелью с опорой на записи в тетради: какие средства нужны для чистки мебели, какие правила соблюдать, чтобы предметы мебели сохраняли внешний вид. Знакомятся с правилами размещения мебели с учетом размера и особых характеристик комнаты/квартиры.
17	Составление элементарных дизайн-проектов жилых комнат	1	Создание дизайн-проектов с учетом ранее изученного материала	Под руководством учителя и с помощью раздаточного материала, выполняют творческое задание: создают дизайн-проект жилой квартиры. Представляют

				комнаты. Отвечают на вопросы учителя по созданным проектам	свои проекты
18	Магазины по продаже различных видов мебели. Выбор мебели с учетом конкретных условий (размера помещения, внешнего оформления, соотношения цены и качества)	1	Магазины по продаже различных видов мебели в городе. Знакомство с правилами выбора мебели. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	Повторяют понятия «специализированный магазин», «магазин мебели». Просматривают презентацию о мебельных магазинах своего города, отделов магазина, предлагаемом товаре. Выполняют задание «Что можно здесь купить?» - дополняют предложения словами – названиями товаров, которые можно купить в данном магазине. Знакомятся с правилами выбора мебели. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют тест	Дают характеристику понятиями: «специализированный магазин», «магазин мебели». Просматривают презентацию о мебельных магазинах своего города, отделов магазина, предлагаемом товаре. Выполняют задание «Что можно здесь купить?» - дополняют предложения словами – названиями товаров, которые можно купить в данном магазине. Знакомятся с правилами выбора мебели. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют тест

Одежда и обувь – 10 часов

19	Национальная одежда	1	Знакомство с видами национальной одежды. История происхождения. Название национальной одежды, назначение	Просматривают видеоролик или читают текст о истории национальной одежды. Знакомятся с видами национальной одежды с	Просматривают видеоролик или читают текст о истории национальной одежды. Знакомятся с видами
----	---------------------	---	--	--	--

				помощью презентации. Различают одежду и называют её с опорой на карточки. В подгруппе, под руководством учителя, создают творческий проект по теме	национальной одежды с помощью презентации. Рассказывают об одежде, дают характеристику изделиям. В паре создают творческий проект по теме и представляют его другим обучающимся
20	Правила ухода за одеждой, изготовленной из разных видов материалов. Уход за хлопчатобумажной одеждой	1	Повторение общей характеристики о разных видах ткани. Знакомство с правилами ухода за хлопчатобумажной тканью, её особенностями. Выполнение практической работы: глажение хлопчатобумажной ткани, подбор средств для стирки хлопчатобумажной ткани, выбор режима стирки на стиральной машине	С опорой на записи в тетради или карточки, отвечают на вопросы учителя для повторения знаний о разных видах ткани. Знакомятся с правилами ухода за хлопчатобумажной тканью, записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют практическое задание под контролем учителя и обучающихся второй группы: выбирают средства для стирки, режим для стирки на стиральной машине с опорой на записи в тетради или памятку. Выполняют глажение простых изделий из хлопчатобумажной ткани под контролем учителя	Дают характеристику разным видам ткани, отвечают на вопросы учителя. Знакомятся с правилами ухода за хлопчатобумажной тканью, записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют практическое задание самостоятельно и помогают обучающимся первой группы: подбирают режим стирки и средства для стирки для хлопчатобумажной ткани, гладят различные изделия из хлопчатобумажной ткани

21	Уход за шерстяными и трикотажными изделиями	1	Знакомство с правилами ухода за шерстяными и трикотажными изделиями. Выполнение практической работы: стирка и сушка шерстяных и трикотажных изделий	Рассматривают изделия из шерстяных и трикотажных тканей, с помощью учителя учатся различать ткани. Знакомятся с правилами ухода, записывают основную информацию в тетрадь. Под руководством учителя выполняют практическую работу	Рассматривают изделия из шерстяных и трикотажных тканей, различают ткани, дают характеристику. Знакомятся с правилами ухода, записывают основную информацию в тетрадь. Самостоятельно выполняют практическую работу
22	Уход за верхней одеждой из водоотталкивающей ткани, кожи, мехового велюра (дубленки), меха (искусственного и натурального)	1	Повторение видов верхней одежды, материалы из которого её изготавливают. Знакомство с правилами ухода за верхней одеждой из различной ткани: стирка, сушка, чистка, хранения. Развитие умения обращаться в разные бытовые предприятия: химчистка и т.п.	Повторяют виды верхней одежды с опорой на изображения, рассказывают о назначении представленной одежды. Знакомятся с правилами ухода за верхней одеждой из меха, велюра, водоотталкивающей ткани. Выполняют задания на карточках. Записывают основную информацию в тетрадь. Принимают участие в ролевой игре: обращение в химчистку для сдачи верхней одежды	Рассказывают о видах верхней одежды, её назначении. Знакомятся с правилами ухода за верхней одеждой из меха, велюра, водоотталкивающей ткани. Выполняют задания на карточках. Записывают основную информацию в тетрадь. Принимают участие в ролевой игре: обращение в химчистку для сдачи верхней одежды
23	Виды пятновыводителей. Правила выведение мелких пятен в	1	Способы и правила выведения пятен в домашних условиях. Виды пятновыводителей. Правила техники безопасности	Просматривают презентацию о способах и правилах выведения пятен в домашних условиях	Просматривают презентацию о способах и правилах выведения пятен в домашних условиях.

	домашних условиях. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен	при работе с пятновыводителями. Повторение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен. Выполнение практической работы – выведение мелких пятен	Знакомятся с видами пятновыводителей. Знакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен. Выполняют задания на карточках с опорой на записи в тетради. Выполняют практическую работу под руководством учителя	Знакомятся с видами пятновыводителей. Знакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен. Выполняют задания на карточках. Самостоятельно выполняют практическую работу	
24	Ателье мелкого ремонта одежды: оказываемые услуги, прейскурант. Ателье индивидуального пошива одежды	1	Знакомство с мастерской по ремонту и пошиву одежды. Знакомство с оказываемыми услугами. Профессия швея	Просматривают презентацию о работе ателье, знакомятся с услугами, которое оно предоставляет. Дают характеристику профессии швея, определяют качества, которые необходимы для данной профессии. Оформляют мини-проект о профессии швея в подгруппе обучающихся с помощью учителя. Знакомятся с ателье города и городского округа, учатся находить нужную информацию в интернете	Просматривают презентацию о работе ателье, знакомятся с услугами, которое оно предоставляет. Дают характеристику профессии швея, определяют качества, которые необходимы для данной профессии. Выполняют работу на карточках. Знакомятся с ателье города и городского округа, находят нужную информацию в интернете

25	Экскурсия в ателье	1	Посещение ателье. Знакомство с работой ателье	Посещают ателье, знакомятся с работой ателье: услуги, прейскурант. Наблюдают за работой и задают интересующиеся вопросы	Посещают ателье, знакомятся с работой ателье: услуги, прейскурант. Наблюдают за работой и задают интересующиеся вопросы
26	Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами. Подбор одежды в соответствии с индивидуальными особенностями. Соотношение размеров одежды в стандартах разных стран	1	Правила выбора и покупки одежды. Знакомство с размерами одежды. Правила выбора одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами. Правила и порядок приобретения товаров одежды в магазине. Умение рационально выбирать товары, учитывая их назначение и собственные возможности. Определение собственного размера одежды	Читают текст о правилах выбора одежды. Знакомятся с размерным рядом одежды. Слушают информацию от учителя о выборе одежды и покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами. Совместно с учителем определяют правила и порядок приобретения товаров одежды в магазине. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют практическое упражнение: подбирают одежду с учетом своих индивидуальных особенностей	Читают текст о правилах выбора одежды. Знакомятся с размерным рядом одежды. Слушают информацию от учителя о выборе одежды и покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами. Определяют правила и порядок приобретения товаров одежды в магазине. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют практическое упражнение: подбирают одежду с учетом своих индивидуальных особенностей
27	Порядок приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Гарантийный срок	1	Магазины по продаже различных видов обуви. Порядок приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Гарантийный срок службы	Просматривают презентацию о магазинах по продаже различных видах обуви. Знакомятся с ассортиментом обуви.	Просматривают презентацию о магазинах по продаже различных видах обуви. Знакомятся с ассортиментом обуви.

	службы обуви, хранение чека или его копии		обувь, хранение чека или его копии.Правила возврата или обмена купленного товара (одежды).Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	опорой на записи в тетради рассказывают о порядке приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Повторяют информацию о гарантийном сроке службы обуви и алгоритме действий при возврате купленного товара.Совместно с учителем разбирают ситуации с поломкой изделий одежды, браком в одежде и обуви при гарантийном сроке, узнают какие действия нужно предпринимать, чтобы решить проблемную ситуацию, починить товар или вернуть деньги. Совместно с учителем принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Возврат товара»: по алгоритму учатся правильно обращаться к сотрудникам магазина, объяснять проблему и цель своего визита.Выполняют тест	Рассказывают о порядке приобретения обуви в магазине: выбор, примерка, оплата. Повторяют информацию о гарантийном сроке службы обуви и алгоритме действий при возврате купленного товара. Выполняют задание – вытягивают карточку с описанной ситуацией по покупке и возврату товаров и предлагают решение проблемы.Принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Возврат товара»: грамотно выстраивают обращение к сотрудникам магазина и объясняют проблему, с которой столкнулись.Выполняют тест
28	Ремонт обуви в 1	Знакомство, посещение	Посещают мастерскую по	Посещают мастерскую по	

	специализированных мастерских. Экскурсия в мастерскую ремонту обуви	в по	специализированной мастерской по ремонту обуви. Знакомство с видами предлагаемых услуг, предоставляемые мастерскими ремонту обуви. Профессия «обувщик»	ремонту обуви. Знакомятся с видами услуг. Наблюдают за работой обувщика, задают вопросы	ремонту обуви. Знакомятся с видами услуг. Наблюдают за работой обувщика, задают интересующие вопросы
--	--	------	--	---	--

Питание – 24 часа

29	Срок годности продуктов питания (условные обозначения на этикетках). Стоимость продуктов питания. Расчет стоимости товаров на вес и разлив	1	Таблица «Сроки хранения продуктов». Развитие навыков чтения условных обозначений на этикетках. Повторение правил расчета стоимости продуктов на вес и разлив. Оформление памятки	Рассматривают таблицу «Сроки хранения продуктов». Называют сроки хранения продуктов, с опорой на таблицу. Повторяют правила по расчету стоимости продуктов на вес и разлив с помощью учителя. Оформляют памятку по теме для личного пользования. Выполняют задание на карточке	Рассматривают таблицу «Сроки хранения продуктов». Называют сроки хранения продуктов. Рассказывают правила по расчету стоимости продуктов на вес и разлив. Оформляют памятку по теме для личного пользования. Выполняют задание на карточке
30	Рынки. Виды продовольственных рынков: крытые и закрытые, постоянно действующие и сезонные. Отделы рынков. Разнообразие товаров на рынке	1	Виды продовольственных рынков: крытые и закрытые, постоянно действующие и сезонные. Отделы рынков. Разнообразие товаров на рынке	Просматривают презентацию «Виды продовольственных рынков», повторяют виды рынков: крытые, закрытые, сезонные, постоянно действующие. Повторяют отделы рынков. Выполняют упражнение на	Просматривают презентацию «Виды продовольственных рынков», повторяют виды рынков: крытые, закрытые, сезонные, постоянно действующие. Рассказывают об отделах рынков. Выполняют

				карточках/цифровой образовательной платформе – классифицируют товары по отделам рынка. С опорой на записи в тетради определяют основные отличия рынка от магазина. Отвечают на вопросы учителя с опорой на записи в тетради	упражнение на карточках/цифровой образовательной платформе – дают описание отделам рынка, выбирают товары. Рассказывают об основных отличиях рынка от магазина. Отвечают на вопросы учителя
31	Горячий завтрак. Каши. Виды круп. Хранение круп	1	Виды горячего завтрака. Рецепты. Оформление рецептов для личного пользования. Виды круп для завтрака. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Знакомятся с видами горячего завтрака и рецептами. Оформляют рецепты в виде памяток для дальнейшего пользования. Знакомятся с историей появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Выполняют задание на карточках	Знакомятся с видами горячего завтрака и рецептами. Оформляют рецепты в виде памяток для дальнейшего пользования. Знакомятся с историей появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Выполняют задание на карточках
32	Молочные каши: виды, составление рецептов, отбор необходимых продуктов	1	Повторение видов круп. Виды молочных каš для завтрака. Составление рецептов. Отбор необходимых продуктов по рецепту	Повторяю виды круп с опорой на наглядность или презентацию. Знакомятся с видами молочных каš для завтрака. Называют виды круп, с опорой на наглядность.Выполняют	Классифицируют крупы, подходящие для приготовления молочных каš для завтрака.Записывают рецепты молочных каš в тетрадь или оформляют в

				интерактивное задание по соотнесению вида каши и названия крупы, с помощью учителя. Записывают рецепты молочных каш	виде памятки. Отбирают необходимые продукты для приготовления каши с опорой на рецепт
33	Приготовление молочных каш	1	Ознакомление с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. Выбор продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя).Обсуждают и анализируют выполненную работу	Знакомятся с технологической картой приготовления овсяной каши на молоке.Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества.Обсуждают и анализируют выполненную работу
34	Каши, приготовленные на воде. Каши быстрого приготовления	1	Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в анализе готового блюда	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)».Выполняют практическую работу, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках

35	Блюда из яиц: яичница-глазунья, омлеты (омлеты простые и с добавками). Рецепты	1	Знакомство с блюдами из яиц. Расширение представления о питательной ценности блюд из яиц.Поиск рецептов по продуктам, калориям, времени приготовления. Сочетание яиц с другими продуктами	Выделяют из видеоматериала информацию о блюдах из яиц. Рассказывают о питательной ценности. Принимают участие в групповой работе по поиску рецептов в кулинарных книгах, в сети Интернет. Записывают рецепт в тетрадь	Знакомятся с видеоматериалом о блюдах из яиц.Рассказывают о питательной ценности яичницы-глазуны, омлета натурального.Участвуют в групповой работе по поиску рецептов в сети Интернет, в кулинарных книгах. Читают, проговаривают последовательность приготовления
36	Приготовление блюд из яиц	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Правила безопасности при пользовании варочной панелью.Требования к качеству готового блюда. Обсуждение и анализ выполненной работы	Выполняют практическую работу по приготовлению омлета натурального(на доступном уровне, с помощью учителя) с опорой на технологическую карту	Работают с предметно-практической картой.Соблюдают технологические требования к приготовлению яичницы-глазуны или омлета с добавлением дополнительных ингредиентов. Самостоятельно выполняют практическую работу
37	Составление меню для завтрака	1	Упражнения в составлении меню для завтрака. Рецепты для завтрака	Выполняют практическое задание в парах с помощью взрослого: составляют меню для завтрака на несколько	Самостоятельно выполняют практическое задание: составляют меню для завтрака на неделю с

				дней с рецептами	учетом пищевой ценности продуктов
38	Отбор необходимых продуктов для приготовления завтрака. Стоимость и расчет продуктов для завтрака	1	Развитие умения работать с рецептами: отбирать нужные продукты и рассчитывать стоимость блюда. Выполнение упражнений в расчете стоимости продуктов для завтрака	Опираясь на составленное ранее меню, рассматривают блюда и рецепты, выписывают нужные ингредиенты с помощью учителя. Выполняют расчет продуктов с учетом стоимости с помощью онлайн-тренажера	Составляют список ингредиентов для недельного меню для завтрака. Выполняют расчет продуктов с учетом стоимости на всю неделю
39	Посуда для завтрака. Сервировка стола	1	Знакомство с основными правилами сервировки стола: Запись правил в рабочую тетрадь. Выполнение практического задания: сервировка стола к завтраку	Знакомятся с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть; украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Записывают правила в рабочую тетрадь. Выполняют практическое задание под контролем учителя и с опорой на	Знакомятся с основными правилами сервировки стола: столовые приборы должны быть идеально чистыми; обращаем внимание на скатерть; украшение стола играет ключевую роль; в запасе всегда должен быть дополнительный набор посуды; количество столовых приборов равно количеству подаваемых блюд. Записывают правила в рабочую тетрадь. Самостоятельно выполняют практическое задание: сервируют стол к

				алгоритм: сервируют стол к завтраку	завтраку
40	Приготовление блюд для завтрака	1	Выполнение практической работы: приготовление блюда для завтрака (вареное яйцо, яичница, каша, напитки для завтрака) с опорой на технологическую карту. Выполнение правил техники безопасности при работе на кухне	Повторяют правила техники безопасности при работе на кухне. Под контролем учителя выполняют практическую работу: варят яйцо или готовят кашу быстрого приготовления	Рассказывают правила техники безопасности при работе на кухне. Самостоятельно выполняют практическую работу: готовят блюда из яиц, делают напитки для завтрака
41	Салаты с рыбой; мясом (мясопродуктами): составление рецептов, отбор продуктов, приготовление	1	Знакомство с рецептами салатов с рыбой и мясом. Развитие умения работать с рецептами: список необходимых продуктов, отбор продуктов	Знакомятся с видами салатов с рыбой и мясом, их сочетания с другими продуктами. Знакомятся с рецептами. Записывают рецепты в тетрадь. С помощью учителя составляют технологические карты приготовления салатов. Опираясь на технологическую карту, выписывают продукты, необходимые для приготовления	Знакомятся с видами салатов с рыбой и мясом, их сочетания с другими продуктами. Знакомятся с рецептами. Записывают рецепты в тетрадь. Самостоятельно составляют технологические карты приготовления салатов с учетом рецептов. Отбирают продукты для приготовления салатов, составляют список покупок
42	Заправки для салатов. Украшение салатов	1	Знакомство с видами заправок для салата. Знакомство с рецептами. Выполнение практической работы:	Знакомятся с видами заправок для салата, записывают рецепты в тетрадь. Готовятся к	Знакомятся с видами заправок для салата, записывают рецепты в тетрадь. Выполняют

		<p>приготовление заправки салата. Ознакомление алгоритмом действий приготовлению заправки. Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции. Повторение правил безопасности при работе на кухне</p>	<p>для выполнению практической работы. С помощью учителя с по выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий. Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления заправки для салата, на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при работе на кухне. Участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления различных заправок для салата. Делают анализ выполненной работы</p>
43	Приготовление салатов с рыбой	1	<p>Алгоритм действий приготовления салата по рецепту «Рыбный салат». Выполнение практической работы. Соблюдение правил работы с режущими предметами и правилами работы на кухне. Обсуждение и анализ выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту. Выполняют этапы практической работы с помощью учителя: готовят салат с опорой на технологическую карту. Обсуждают и анализируют результат</p>
44	Приготовление салатов с мясом	1	<p>Алгоритм действий приготовления салата по рецепту «Оливье». Выбор форм нарезки</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий приготовления салата по рецепту</p>

			овощей. Выполнение практической работы с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	«Оливье». Выбирают форму нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и анализируют выполненную работу	«Оливье». Выбирают форму нарезки овощей. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и анализируют выполненную работу
45	Заправки для супов. Составление рецептов и приготовление супов. Суп-пюре	1	Знакомство с видами заправок для супов. Оформление рецептов заправок. Технологические карты приготовления супа-пюре. Повторение правил техники безопасности при работе на кухне	Просматривают презентацию о видах заправок для супа. Записывают рецепты заправок в тетрадь. Просматривают технологическую карту приготовления супа-пюре, отвечают на вопросы по карте, повторяют этапы работы. Закрепляют правила техники безопасности при работе на кухне	Просматривают презентацию о видах заправок для супа. Записывают рецепты заправок в тетрадь. Работают с технологической картой и анализируют этапы работы. Рассказывают правила техники безопасности при работе на кухне и опрашивают правила у обучающихся первой группы
46	Приготовление суп-пюре	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты,	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование,

			спецодежда, технология приготовления. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и анализируют выполненную работу, с помощью учителя	ингредиенты, спецодежда, технология приготовления. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и анализируют выполненную работу, с помощью
47	Домашние заготовки. Виды домашних заготовок: варка, сушка, соление, маринование	1	· Знакомство с видами домашних заготовок. Способы заготовок. Правила подготовки продуктов для заготовок. Развитие умения читать технологические карты	Знакомятся с видами домашних заготовок, просматривают презентацию. Читают о правилах подготовки продуктов для заготовки. Записывают правила в тетрадь. Рассматривают технологические карты, анализируют с помощью учителя, отвечают на вопросы учителя. Выполняют задание на карточках	Знакомятся с видами домашних заготовок, просматривают презентацию. Читают о правилах подготовки продуктов для заготовки. Записывают правила в тетрадь. С опорой на технологические карты, проговаривают этапы работы. Отвечают на вопросы учителя. Выполняют задание на карточках
48	Глубокая заморозка овощей и фруктов	1	1. Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей и фруктов. Способы и правила заморозки овощей и	2. Слушают о вреде и пользе замороженных овощей:3. польза для организма: добавление	4. Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей:5. польза для организма: добавление

		<p>фруктов. Требования к продуктам при заморозке. Правила подготовки овощей и фруктов к заморозке. Лучшие продукты для заморозки</p>	<p>замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов. Читают текст о способах и правилах заморозки овощей и фруктов. Знакомятся с требованиями и правилами подготовки фруктов и овощей перед заморозкой. Знакомятся со списком продуктов, которые лучше всего подходят для заморозки. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют задание на карточках</p>	<p>замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов. Читают текст о способах и правилах заморозки овощей и фруктов. Знакомятся с требованиями и правилами подготовки фруктов и овощей перед заморозкой. Знакомятся со списком продуктов, которые лучше всего подходят для заморозки. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют задания на карточках</p>
49	Практическое занятие: глубокая заморозка овощей и фруктов	1	<p>6. Повторение правил и требования к заморозке овощей и фруктов. Выполнение практической работы с</p>	<p>7. С опорой на записи в тетради или памятки, повторяют правила и требования к заморозке</p> <p>8. Рассказывают правила и требования к заморозке овощей и фруктов. Выполняют практическую</p>

			соблюдением правил и техники безопасности при работе на кухне	овощей и фруктов. Выполняют практическую работу с помощью учителя: подготавливают овощи и фрукты к заморозке	работу: замораживают овощи и фрукты, соблюдая все требования технику безопасности
50	Консервирование продуктов. Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов. Правила первой помощи при отравлении	1	Виды консервирования продуктов. Правила и способы консервации. Подготовка продуктов к консервированию. Правила первой помощи при пищевом отравлении	Узнают о видах консервирования продуктов с помощью презентации. Знакомятся с правилами и способами консервирования. Записывают в тетрадь правила подготовки продуктов к консервации. Проговаривают правила и отвечают на вопросы учителя. С опорой на записи в тетради или памятку, повторяют правила первой помощи при пищевом отравлении и меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов. Выполняют задания на карточках	Перечисляют виды консервирования продуктов. Знакомятся с правилами и способами консервирования. Записывают в тетрадь правила подготовки продуктов к консервации. Рассказывают правила. Рассказывают правила о первой помощи при пищевом отравлении и меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов. Выполняют задания на карточках
51	Практическое занятие: консервирование продуктов	1	Анализ технологических карт. Повторение правил работы на кухне. Выполнение практической работы: консервирование продуктов	Рассматривают технологические карты, отвечают на вопросы учителя. Проговаривают правила работы на кухне.	Анализируют технологические карты, проговаривают этапы работы. В парах или небольших подгруппах

			(соление овощей или квашение капусты)	Совместно с учителем выполняют практическую работу: соление овощей	выполняют практическую работу: квашение капусты
52	Варенье из ягод и фруктов	1	Виды варенья из ягод и фруктов. Способы и правила варки варенья. Технологическая карта варки варенья. Рецепты варенья. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	Просматривают презентацию о различных видах варенья из ягод и фруктов. Узнают способы и правила варки варенья, особенности при варке и последовательность. Знакомятся с технологической картой варки варенья. Оформляют технологическую карту для личного пользования. Записывают рецепты варенья в тетрадь. Выполняют тест	Просматривают презентацию о различных видах варенья из ягод и фруктов. Узнают способы и правила варки варенья, особенности при варке и последовательность. Знакомятся с технологической картой варки варенья. Оформляют технологическую карту для личного пользования. Записывают рецепты варенья в тетрадь. Выполняют тест

Транспорт – 4 часа

53	Междугородний железнодорожный транспорт. Вокзалы: назначение, основные службы	1	Виды железнодорожного транспорта. Правила поведения в транспорте. Понятие «железнодорожный транспорт». Справочная служба вокзалов. Меры предосторожности по предотвращению чрезвычайных ситуаций на вокзале	Повторяют понятие «железнодорожный транспорт». Просматривают презентацию о железнодорожных вокзалах, помещениях вокзалов, знакомятся с работой справочного бюро. Слушают информацию от учителя о правилах и алгоритма	Рассказывают о понятии «железнодорожный транспорт». Просматривают презентацию о железнодорожных вокзалах, помещениях вокзалов, знакомятся с работой справочного бюро. Слушают информацию от

			<p>обращения в справочное бюро, узнают номер единой справочной РЖД. Записывают в тетрадь правила и алгоритмы действий на железнодорожном вокзале. Совместно с учителем принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Ситуации на железнодорожном вокзале». Повторяют правила поведения на железнодорожном вокзале</p>	<p>учителя о правилах и алгоритма обращения в справочное бюро, узнают номер единой справочной РЖД. Записывают в тетрадь правила и алгоритмы действий на железнодорожном вокзале. В парах с обучающимися первой группы принимают участие в сюжетно-ролевой игре «Ситуации на железнодорожном вокзале». Рассказывают правила поведения на железнодорожном вокзале</p>
54	Примерная стоимость проезда в вагонах разной комфортности. Формы приобретения билетов. Электронные билеты	1	<p>Расписание поездов. Алгоритм покупки билета на поезд. Способы приобретения железнодорожных билетов. Умение находить нужную информацию в билете (дата, номер поезда, тип вагона, номер вагона, номер места и т.д.). Экскурсия на железнодорожный вокзал</p>	<p>Слушают информацию от учителя о способах приобретения билетов на железнодорожный транспорт, просматривают алгоритм покупки билета онлайн на сайте РЖД. Записывают основную информацию в тетрадь, приклеивают картинки. Совместно с учителем учатся «читать» билет, находить на нем нужную информацию. Посещают железнодорожный вокзал</p>

				железнодорожный вокзал для выполнения практических заданий	для выполнения практических заданий
55	Междугородний автотранспорт. Автовокзал, назначение	1	Повторение понятие «международный автотранспорт». Значение международного автотранспорта для людей. Назначение автовокзала. Части автовокзала и их назначение. Основные автобусные маршруты. Умение обращаться за справкой к работникам автовокзала. Сюжетно-ролевая игра «На автовокзале»	Повторяют понятие «международный автотранспорт» и его назначении. Читают текст о значении международного автотранспорта. Просматривают презентацию о частях автовокзала и их назначении. Знакомятся с основными автобусными маршрутами. Совместно с учителем принимают участие в сюжетно-ролевой игре «На автовокзале» - учатся обращаться за справкой к работникам автовокзала	Рассказывают о понятии «международный автотранспорт» и его назначении. Читают текст о значении международного автотранспорта. Просматривают презентацию о частях автовокзала и их назначении. Знакомятся с основными автобусными маршрутами. Самостоятельно в парах принимают участие в сюжетно-ролевой игре «На автовокзале» - учатся обращаться за справкой к работникам автовокзала
56	Расписание, порядок приобретения билетов, стоимость проезда	1	Способы и порядок приобретения билетов на автовокзале. Умение пользоваться расписанием. Определение стоимости проезда, в зависимости от пункта назначения. Сюжетно-ролевая игра «В кассе автовокзала». Правила безопасности при	Просматривают презентацию о работе автовокзала. Знакомятся со способами и порядком приобретения билетов. С помощью учителя учатся пользоваться расписанием, находить нужный маршрут и рейс. Знакомятся со	Просматривают презентацию о работе автовокзала. Знакомятся со способами и порядком приобретения билетов. Самостоятельно учатся пользоваться расписанием, находить нужный маршрут и рейс. Знакомятся со

		поездке на автобусе, стоимостью проезда и способами оплаты. Записывают основную информацию в тетрадь. Под руководством учителя принимают участие в сюжетно-ролевой игре «В кассе автовокзала» – показывают порядок приобретения билетов в классе автовокзала, проверяют сдачу. Повторяют правила безопасности при поездке на автобусе, маршрутном такси	стоимостью проезда и способами оплаты. Записывают основную информацию в тетрадь. Самостоятельно в парах принимают участие в сюжетно-ролевой игре «В кассе автовокзала» – показывают порядок приобретения билетов в классе автовокзала, проверяют сдачу. Рассказывают правила безопасности при поездке на автобусе, маршрутном такси
--	--	---	---

Средства связи – 2 часа

57	Почта. Внутренняя и международная письменная корреспонденция (почтовые карточки, письма, бандероли). Категории почтовых отправлений: простые и регистрируемые (обыкновенные, заказные, с объявленной ценностью). Правила	1	Знакомство с понятиями «внутренняя и международная письменная корреспонденция». Закрепление знаний об услугах почтовой связи. Правила и стоимость почтовых отправлений	Знакомятся с понятиями «внутренняя и международная письменная корреспонденция». Повторяют информацию об услугах почтовой связи: отправление и получение писем, посылок, открыток; оформление денежных переводов; покупка товаров разного типа; оформление подписки на газеты и журналы; получение пенсий	Знакомятся с понятиями «внутренняя и международная письменная корреспонденция». Рассказывают об услугах почтовой связи: отправление и получение писем, посылок, открыток; оформление денежных переводов; покупка товаров разного типа; оформление подписки на газеты и журналы; получение
----	--	---	--	--	---

	и стоимость отправления			и пособий; оплата услуг и штрафов; покупка авиа и железнодорожных билетов и т.д. Записывают в тетрадь основные услуги почтовых отделений. Отвечают на вопросы учителя с опорой на текст и записи в тетради. Читают о правилах и стоимости почтовых отправлений. Записывают правила в тетрадь. Выполняют тренировочные задания по заполнению бланков почтовых отправлений под руководством обучающихся второй группы. Принимают участие в ролевой игре	пенсий и пособий; оплата услуг и штрафов; покупка авиа и железнодорожных билетов и т.д. Читают о правилах и стоимости почтовых отправлений. Записывают в тетрадь основную информацию по теме. Выполняют тренировочные задания по заполнению бланков почтовых отправлений, помогают в выполнении задания первой группе обучающихся. Принимают участие в ролевой игре
58	Экскурсия на почту	1	Применение знаний на практике. Экскурсия на почту. Повторение правил поведения в общественных местах	Повторяют правила поведения в общественных местах. Посещают почтовое отделение почты России для отправления личных писем	Повторяют правила поведения в общественных местах. Посещают почтовое отделение почты России для отправления личных писем
Предприятия, организации, учреждения – 4 часа					
59	Местные промышленные и сельскохозяйственные	1	Повторение промышленных и сельскохозяйственные названий и местных	Просматривают презентацию о местных предприятиях, знакомятся с	Просматривают презентацию о местных предприятиях, знакомятся с

	предприятия. Названия предприятия, вид деятельности, основные выпускаемой продукции, профессии рабочих и служащих	виды	предприятий, их значение для жителей города и села. Виды выпускаемой продукции предприятий городского округа. Виды рабочих специальностей, их названия, характеристика деятельности	их названиями. Знакомятся с видами выпускаемой продукции местных предприятий. Принимают участие в обсуждении - значение предприятий для жителей города и села. С помощью учителя выделяют основные профессиональные и личностные навыки, которые нужны для той или иной профессии. Посматривают видеоролик «Мир профессий». Обсуждают просмотренный видеоролик и делятся личным мнением о выборе будущей профессии	их названиями. Знакомятся с видами выпускаемой продукции местных предприятий. Принимают участие в обсуждении - значение предприятий для жителей города и села. Рассказывают о личностных качествах, которые нужны для той или иной профессии. Посматривают видеоролик «Мир профессий». Обсуждают просмотренный видеоролик и делятся личным мнением о выборе будущей профессии
60	Экскурсия на предприятие	1	Посещение местного предприятия. Знакомство с работой предприятия и выпускаемой продукцией. Повторение правил поведения в общественных местах	Закрепляют правила поведения в общественных местах. Посещают местное предприятие. Знакомятся с работой предприятия	Рассказывают правила поведения в общественных местах. Посещают местное предприятие. Знакомятся с работой предприятия
61	Организации. Отделы внутренних дел. Отделения пенсионного фонда. Налоговая инспекция	1	Знакомство с социальными организациями. Назначение отделов внутренних дел. Значение пенсионного фонда и налоговой инспекции для жизни граждан и страны в целом	Знакомятся с организациями. Просматривают презентацию, слушают учителя, отвечают на вопросы. Заполняют таблицу с основными назначениями	Знакомятся с организациями. Просматривают презентацию, слушают учителя, отвечают на вопросы. Записывают

				организаций, записывают краткую характеристику. Выполняют задание на карточке или цифровой образовательной платформе: классифицируют организации и их работу	основную информацию в тетрадь. Заполняют таблицу с основными назначениями организаций, записывают краткую характеристику. В подгруппе выполняют упражнение: разрешают предложенные проблемные ситуации граждан, подбирают подходящую организацию для разрешения проблемы
62	Паспортно-визовая служба. Центры социальной защиты населения	1	Знакомство с работой паспортно-визовой службы и центром социальной защиты населения. Предоставляемые услуги. Формы обращения. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний	Знакомятся с работой паспортно-визовой службы. Узнают, для существует эта служба и какую работу выполняет. Знакомятся с работой центра социальной защиты. Читают/просматривают презентацию об услугах, которые предоставляет центр. Слушают учителя о формах обращения в данные службы. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют тест	Знакомятся с работой паспортно-визовой службы. Узнают, для существует эта служба и какую работу выполняет. Знакомятся с работой центра социальной защиты. Читают/просматривают презентацию об услугах, которые предоставляет центр. Слушают учителя о формах обращения в данные службы. Записывают основную информацию в тетрадь. Выполняют тест

Семья – 5 часов

63	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-либо виду деятельности (хобби): коллекционирование чего-либо, фотография	1	Создание творческих проектов о своем хобби	Принимают участие в обсуждении с учителем и одноклассниками какие виды досуга нравятся, какие хобби хотелось бы приобрести, что для этого нужно сделать. Собирают информацию для личного проекта из предложенного материала: изображения, фотографии, текст, вырезки из журналов. Под руководством создают собственный творческий проект. Представляют проект классу	Принимают участие в обсуждении с учителем и одноклассниками какие виды досуга нравятся, какие хобби хотелось бы приобрести, что для этого нужно сделать. Собирают информацию для личного проекта. Самостоятельно создают собственный творческий проект. Представляют проект классу
64	Летний отдых. Виды проведения летнего отдыха, его планирование	1	Продолжение знакомства с видами проведения летнего отдыха. Правила планирования летнего отдыха. Творческое задание	Просматривают презентацию о видах проведения летнего отдыха. Делятся личным опытом проведения летних каникул. Слушают учителя о правилах планирования летнего отдыха, составления списка дел и развлечений на летний период. Выполняют творческое задание – составляют список дел, которые хотят осуществить на летних каникулах	Просматривают презентацию о видах проведения летнего отдыха. Делятся личным опытом проведения летних каникул. Слушают учителя о правилах планирования летнего отдыха, составления списка дел и развлечений на летний период. Выполняют творческое задание – составляют список дел, которые хотят осуществить

				(развлечения, походы, книги, встречи с друзьями, домашние дела и т.д.)	на летних каникулах (развлечения, походы, книги, встречи с друзьями, домашние дела и т.д.)
65	Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху: выбор места отдыха, определение маршрута, сбор необходимых вещей	1	Развитие навыков осознанного отношения к тратам, развитие навыков финансовой грамотности. Выполнение практической работы – составление бюджета семьи на отдых помошью интерактивного тренажера	Выполняют работу в подгруппе под руководством учителя: из предложенных вариантов подбирают подходящее место, маршрут для летнего отдыха. Выбирают необходимые вещи для отдыха, объясняют свой выбор. С помощью интерактивного тренажера, с опорой на таблицу «бюджет семьи» выполняют практическую работу: составляют бюджет семьи для летнего отдыха	Выполняют работу в парах: под определенный запрос и бюджет семьи подбирают подходящий вид отдыха, способ передвижения, основные траты. Создают список необходимых вещей для поездки. С помощью интерактивного тренажера «бюджет семьи» выполняют практические задания по теме
66	Бюджет семьи. Виды и источники дохода. Определение суммы доходов семьи на месяц. Основные статьи расходов	1	Повторение понятий «экономика домашнего хозяйства», «бюджет», «денежные сбережения». Бюджет семьи. Виды и источники дохода семьи	Повторяют понятия «экономика домашнего хозяйства», «бюджет», «денежные сбережения». Просматривают презентацию о видах и источниках дохода семьи. Различают виды дохода. С помощью учителя определяют основные источники дохода,	Рассказывают о понятиях «экономика домашнего хозяйства», «бюджет», «денежные сбережения». Просматривают презентацию о видах и источниках дохода семьи. Различают виды дохода. Самостоятельно определяют основные источники дохода,

			<p>составляющие бюджет семьи. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе: из предложенных вариантов источников дохода выбирают основные источники, из которых создается бюджет семьи</p>	<p>составляющие бюджет семьи. Выполняют задание на карточках/цифровой образовательной платформе: из предложенных вариантов источников дохода выбирают основные источники, из которых создается бюджет семьи</p>	
67	Планирование расходов на месяц по отдельным статьям. Планирование дорогостоящих покупок	1	<p>Умение планировать расходы на месяц по отдельным статьям. Правила и способы планирования дорогостоящих покупок. Денежные сбережения, вклады. Упражнения в планировании дорогостоящих покупок с помощью сбережений. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний</p>	<p>Повторение значение понятий «денежные сбережения», «вклады». Читают текст о планировании расходов на месяц по отдельным статьям. Слушают информацию от учителя о правилах и способах (вклады, денежные сбережения) планирования дорогостоящих покупок. С опорой на образец выполняют упражнения в планировании дорогостоящих покупок с помощью сбережений. Выполняют тест</p>	<p>Повторение значение понятий «денежные сбережения», «вклады». Читают текст о планировании расходов на месяц по отдельным статьям. Слушают информацию от учителя о правилах и способах (вклады, денежные сбережения) планирования дорогостоящих покупок. Самостоятельно выполняют упражнения в планировании дорогостоящих покупок с помощью сбережений. Выполняют тест</p>
Итоговое занятие – 1 час					

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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ