

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 34»

ВЫПИСКА ИЗ АДАптиРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА (ВАРИАНТ 9.1),
утвержденной приказом директора средней школы № 34 от 29.08.2025 г. № 223

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Основы социальной жизни»

для обучающихся 5-9 классов

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 5 КЛАСС

Обучение «Основам социальной жизни» в 5 классе носит основы теоретических знаний и практических умений. «Основы социальной жизни» тесно связаны с другими учебными предметами, жизнью и направлены на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и трудовой деятельности.

Программа обучения в 5 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 первом году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, на повышение общего уровня культуры и отношений в семье. В ходе занятий дети учатся самостоятельно пользоваться услугами учреждений торговли и транспорта. Особое внимание уделяется темам, направленным на обучение соблюдению санитарных норм в быту, формированию безопасного и здорового образа жизни, выполнение еже-

дневных домашних обязанностей. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование культуры поведения, как в кругу семьи, так и в общественных местах.

При реализации программы и проведении занятий, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбия, аккуратности, 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 и в транспорте, практические задания, которые служат для закрепления учебных навыков и знаний, а также совершенствования и формирования новых умений и навыков, используемые обучающимися в повседневной жизни. На уроках предмета «Основы социальной жизни» целесообразно организовывать работу детей в парах или малых группах с учетом уровня подготовленности. Это позволит каждому ученику овладеть навыками сотрудничества, коллективного приготовления пищи, ухода за одеждой, обувью, научиться самостоятельно пользоваться общественным транспортом.

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы, тесты
1	Вводный урок	1	1
2	Личная гигиена и здоровье	9	1
3	Охрана здоровья	4	
4	Жилище	12	1
5	Одежда и обувь	8	1
6	Питание	22	1
7	Транспорт	5	
8	Средства связи	3	
9	Семья	3	
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	68	6

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 6 КЛАСС

Обучение «Основам социальной жизни» в 6 классе носит основы теоретических знаний и практических умений. «Основы социальной жизни» тесно связаны с другими учебными предметами, жизнью и направлены на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и трудовой деятельности.

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

При реализации программы и проведении занятий, одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбия, аккуратности, 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 и в транспорте, практические задания, которые служат для закрепления учебных навыков и знаний, а также совершенствования и формирования новых умений и навыков, используемые обучающимися в повседневной жизни. На уроках предмета «Основы социальной жизни» целесообразно организовывать работу детей в парах или малых группах с учетом уровня подготовленности. Это позволит каждому ученику овладеть навыками сотрудничества, коллективного приготовления пищи, ухода за одеждой, обувью, научиться самостоятельно пользоваться общественным транспортом.

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

Содержание разделов

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

	учреждения		
9	Семья	5	
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	68	5

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 7 КЛАСС

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

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 8 КЛАСС

Обучение «Основам социальной жизни» в 8 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 8 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 четвертом году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и умений, способствующих социально-бытовой адаптации, формирования правильных жизненных установок, соблюдения правил здорового образа жизни и бережного отношения к собственному здоровью, применения теоретических знаний на практике и формирование знаний об основах семейного бюджета. 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 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;

строгое 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	11	1
4	Одежда и обувь	12	1
5	Питание	18	
6	Транспорт	5	1
7	Средства связи	6	1
8	Предприятия, организации, учреждения	3	
9	Семья	3	
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	68	7

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ 9 КЛАСС

Обучение «Основам социальной жизни» в 9 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 9 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 пятом году обучения программа направлена на формирование у обучающихся знаний и

умений, способствующих социально-бытовой адаптации, формирования правильных жизненных установок, соблюдения правил здорового образа жизни и бережного отношения к собственному здоровью, применения теоретических знаний на практике, формирование знаний об основах семейного бюджета и рациональном распределении бюджета. В ходе занятий дети учатся 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, 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	5	1
2	Охрана здоровья	5	1
3	Жилище	8	1
4	Одежда и обувь	11	1
5	Питание	18	1
6	Транспорт	5	1
7	Средства связи	6	1
8	Предприятия, организации, учреждения	4	1

9	Семья	5	1
10	Итоговое занятие	1	1
	Итого:	68	10

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 5 КЛАСС

Личностные:

- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- овладение элементарными социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- формирование адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении.

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представления о разных группах продуктов питания;
- знать отдельные виды продуктов питания, относящихся к различным группам; понимать их значения для здорового образа жизни человека;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- знать отдельные виды одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними;
- соблюдать усвоенные правила в повседневной жизни;
- знать правила личной гигиены и выполнять их под руководством взрослого;
- знать и соблюдать правила поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях).

Достаточный уровень:

- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- соблюдать правила личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;
- соблюдать правила поведения в доме и общественных местах;
- иметь представления о морально-этических нормах поведения.

Система оценки достижений

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

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

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

Критерии оценки предметных результатов

Оценка «5» ставится если:

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

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

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

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

Оценка «2» не ставится.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 6 КЛАСС

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представления о разных группах продуктов питания;
- знать, из чего состоит пища;
- знать отдельные виды продуктов питания, относящихся к различным группам; понимать их значения для здорового образа жизни человека;

- уметь приготовить несложные виды блюд под руководством учителя;
- различать виды медицинской помощи;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- знать отдельные виды одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдать усвоенные правила в повседневной жизни;
- знать правила личной гигиены и выполнять их под руководством взрослого;
- знать названия торговых организаций, их виды и назначения;
- совершать покупки различных товаров под руководством взрослого;
- знать и соблюдать правила поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях).

Достаточный уровень:

- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- соблюдать санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи;
- уметь самостоятельно приготовить несложные знакомые блюда;
- уметь самостоятельно совершать покупки товаров ежедневного назначения;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- уметь выполнять последовательность утреннего и вечернего туалета;
- классифицировать личные и общие предметы личной гигиены;
- классифицировать виды жилых помещений в городе и селе;
- описывать способ передвижения в школу и обратно;
- знать образовательные учреждения нашего города;
- осознавать необходимость соблюдения режима дня для сохранения здоровья;
- знать место работы родителей и ближайших родственников;
- уметь оказать первую помощь при порезах.

Система оценки достижений

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

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

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

Критерии оценки предметных результатов

Оценка «5» ставится если:

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

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

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

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

Оценка «2» не ставится.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 7 КЛАСС

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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 8 КЛАСС

Личностные:

- осознание себя как гражданина России;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

- 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 отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;
- знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения;
- решение типовых практических задач под руководством педагогического работника посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;
- представления о различных видах средств связи;

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

Достаточный уровень:

- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;
- 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);
- пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач.

Система оценки достижений

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

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

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

Критерии оценки предметных результатов

Оценка «5» ставится если:

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

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

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

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

Оценка «2» не ставится.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 9 КЛАСС

Личностные:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

- 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 предприятий бытового обслуживания и их назначения;
- решение типовых практических задач под руководством педагогического работника посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;
- знание названий торговых организаций, их видов и назначения;
- совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;
- первоначальные представления о статьях семейного бюджета;
- представления о различных видах средствах связи;
- знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях).

Достаточный уровень:

- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;

- 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);
- пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач;
- знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;
- составление различных видов деловых бумаг под руководством педагогического работника с целью обращения в различные организации социального назначения.

Система оценки достижений

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

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

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

Критерии оценки предметных результатов

Оценка «5» ставится если:

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

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

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

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

Оценка «2» не ставится.

Тематическое планирование 5 класс

№ п/ п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контроль- ные работы	Практиче- ские работы		
Введение – 1 ч						
1.	Вводный урок. Знакомство с пред- метом. Вводный инструк- таж по охране тру- да	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/6135/conspect/205847
Личная гигиена и здоровье – 9 ч						
2.	Значение личной гигиены для здоро- вья и жизни чело- века	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/conspect/326356
3.	Правила личной гигиены в течение дня	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/main/326360
4.	Личные вещи для совершения туалета. Правила со- держания личных вещей	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/main/326360
5.	Гигиена тела. Уход за кожей рук и ног- тями: значение чи- стоты рук; приемы обрезания ногтей на руках. Космети- ческие средства для ухода кожей рук	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/main/326360

6.	Уход за кожей ног: необходимость ежедневного мытья ног; приемы обрезания ногтей на ногах	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/main/326360
7.	Закаливание организма. Значение закаливания организма для поддержания здоровья человека. Способы закаливания. Воздушные и солнечные процедуры. Водные процедуры для закаливания	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7133/start/261832
8.	Способы и приемы выполнения различных видов процедур, физических упражнений. Утренняя гимнастика. Составление комплексов утренней гимнастики	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7441/start/262982
9.	Гигиена зрения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7139/main
10.	Важные правила здорового человека	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4817/start/104475
Охрана здоровья – 4 ч						
11.	Виды медицинской	1				Библиотека ЦОК

	помощи: доврачебная и врачебная					https://resh.edu.ru/subject/lesson/5835/main/120313
12.	Виды доврачебной помощи. Способы измерения температуры тела	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/6367/train/132282
13.	Обработка ран, порезов и ссадин с применением специальных средств	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5835/main/120313
14.	Профилактические средства для предупреждения вирусных и простудных заболеваний	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5824/start/98883
Жилище – 12 ч						
15.	Общее представление о доме. Типы жилых помещений в городе и сельской местности	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1881/main
16.	Планировка жилища. Виды жилых комнат: гостиная, спальня, детская комната. Назначение жилых комнат	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2109/main
17.	Виды нежилых помещений: кухня, ванная комната, санузел. Назначение нежилых (под-	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2109/main

	собных) помещений					
18.	Общие коммунальные удобства в многоквартирных домах	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2109/main
19.	Уход за жилищем. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Виды уборки жилища (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
20.	Комнатные растения. Виды комнатных растений. Особенности ухода: полив, подкормка, температурный и световой режим. Горшки и кашпо для комнатных растений	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5532/main/156830
21.	Кухня. Нагревательные приборы: виды плит в город-	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675

	ской квартире; печь и плита в сельской местности; микроволновая печь					
22.	Правила техники безопасности пользования нагревательными приборами	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675
23.	Кухонная утварь. Правила гигиены и хранения. Посуда для сыпучих продуктов и уход за ней	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675
24.	Кухонная посуда: виды, функциональное назначение, правила ухода	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/conspect
25.	Предметы для сервировки стола: назначение, уход	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/conspect
26.	Домашний почтовый адрес. Почтовый адрес дома, школы	1				
Одежда и обувь – 8 ч						
27.	Виды одежды в зависимости от пола и возраста. Назначение. Способы ношения	1				

28.	Уход за одеждой. Хранение одежды: места для хранения разных видов одежды. Правила хранения	1				
29.	Обувь. Виды обу- ви: в зависимости от времени года. Назначение (спор- тивная, домашняя, выходная и т.д.). Виды материалов	1				
30.	Уход за обувью. Хранение обуви: способы и правила	1				
31.	Головные уборы: виды и назначение. Роль одежды и го- ловных уборов в сохранении здоро- вья человека	1				
32.	Значение опрятно- го вида человека	1				
33.	Магазины по про- даже различных видов одежды	1				
34.	Правила поведения в магазине. Поряд- док покупки товара	1				
Питание – 22 ч						
35.	Организация пита-	1				Библиотека ЦОК

	ния семьи. Значение питания в жизни и деятельности людей					https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
36.	Влияние правильного питания на здоровье человека. Режим питания	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
37.	Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
38.	Приготовление пищи. Место для приготовления пищи и его оборудование	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
39.	Гигиена приготовления пищи. Виды посуды. Кухонные принадлежности	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
40.	Виды продуктов питания. Молоко и молочные продукты: виды	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/conspect
41.	Молоко и молочные продукты: правила хранения. Значение кипячения молока	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/conspect
42.	Виды блюд,готавливаемых на осно-	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/conspect

	ве молока (каши, молочный суп)					
43.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Виды хлебной продукции	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start
44.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила хранения хлебобулочных изделий	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start
45.	Чай. Правила заваривания чая	1				
46.	Прием пищи. Первые, вторые и третьи блюда: виды, значение	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
47.	Завтрак. Составление меню для завтрака	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
48.	Сервировка стола к завтраку. Посуда для завтрака. Повторный инструктаж по охране труда	1				
49.	Приготовление некоторых блюд для завтрака. Виды бутербродов	1				
50.	Приготовление бутербродов: простых	1				

	и сложных, канапе					
51.	Приготовление некоторых блюд для завтрака. Блюда из яиц	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433
52.	Приготовление некоторых блюд для завтрака. Яйца отварные; яичница-глазунья	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433
53.	Стоимость и расчет продуктов для завтрака	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7929/main
54.	Магазины по продаже продуктов питания. Основные отделы в продуктовых магазинах	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7929/main
55.	Поведение за столом. Правила приема пищи	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433
56.	Повторный инструктаж по охране труда. Итоговое занятие по теме	1				
Транспорт – 5 ч						
57.	Городской транспорт. Виды городского транспорта	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5962/main/295956
58.	Оплата проезда на всех видах городского транспорта.	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5542/main/154810

	Правила поведения в городском транспорте					
59.	Правила дорожного движения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4816/start/99390
60.	Проезд из дома в образовательную организацию	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5542/main/154810
61.	Выбор рационального маршрута проезда из дома в разные точки населенного пункта. Расчет стоимости проезда	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5542/main/154810
Средства связи – 3 ч						
62.	Основные средства связи: почта, телефон, телевидение, радио, компьютер. Назначение, особенности использования	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5624/main
63.	Телефонная связь. Виды телефонной связи: проводная (фиксированная), беспроводная (сотовая). Влияние на здоровье излучений мобильного телефона	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5624/main

64.	Номера телефонов экстренной службы	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4451/train/155850
Семья – 3 ч						
65.	Родственные отношения в семье. Состав семьи. Фамилии, имена, отчества ближайших родственников; возраст, дни рождения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7122/conspect/255624
66.	Место работы членов семьи, должности, профессии	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7122/conspect/255624
67.	Семейные традиции. Моя семья	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4691/main/11685
Итоговое занятие – 1 ч						
68.	Итоговое занятие	1				Библиотека ЦОК

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изу- чения	Электронные (цифровые) образова- тельные ресур- сы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
Личная гигиена и здоровье – 4 ч						
1.	Повторение. Значение личной гигиены для здоровья и жизни че- ловека	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/start

2.	Гигиена тела. Утренний и вечерний туалет	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/start
3.	Личные вещи для совершения туалета. Правила содержания личных вещей	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/start
4.	Правила и приемы ухода за органами зрения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7139/main
Охрана здоровья – 7 ч						
5.	Лекарственные растения и лекарственные препараты первой необходимости в домашней аптечке. Виды, названия, способы хранения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4945/conspect/148862
6.	Самолечение и его негативные последствия	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4945/conspect/148862
7.	Первая помощь. Первая помощь при ушибах и травмах	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5835/main
8.	Первая помощь при обморожениях	1				
9.	Первая помощь при отравлениях	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4983/conspect
10.	Первая помощь при солнечном ударе	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4983/conspect
11.	Меры по предупреждению несчастных случаев в быту	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5829/main

Жилище – 11 ч						
12.	Виды жилья: собственное и государственное. Коммунальные удобства в городе и сельской местности	1				
13.	Домашние животные. Содержание животных в городской квартире	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3664/start/154781
14.	Домашние животные и птицы в сельской местности: виды домашних животных, особенности содержания и уход	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3664/start/154781
15.	Наиболее распространенные болезни некоторых животных. Ветеринарная служба	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3664/start/154781
16.	Электробытовые приборы на кухне: назначение, правила использования и ухода, техника безопасности	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main
17.	Кухонная утварь. Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main
18.	Кухонная мебель: названия, назначение	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main
19.	Кухонное белье: поло-	1				Библиотека ЦОК

	тенца, скатерти, салфетки. Правила ухода и хранения					https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main
20.	Мебель в жилых помещениях. Виды мебели в жилых помещениях и их назначение. Уход за мебелью	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2108/main
21.	Убранство жилых комнат. Правила ухода за убранством жилых комнат	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2108/main
22.	Магазины по продаже различных видов мебели	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2108/main
Одежда и обувь – 10 ч						
23.	Виды одежды в зависимости от сезона. Особенности разных видов одежды	1				
24.	Правила и приемы повседневного ухода за одеждой	1				
25.	Предупреждение появления вредителей на одежде (моли)	1				
26.	Ручная и машинная стирка изделий	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3504/train
27.	Чтение условных обозначений на этикетках по стирке белья	1				
28.	Специализированные	1				

	магазины. Магазины по продаже одежды					
29.	Правила возврата или обмена купленного товара. Хранение чека. Гарантийные средства носки	1				
30.	Обувь и здоровье человека. Значение правильного выбора обуви для здоровья человека	1				
31.	Магазины по продаже различных видов обуви. Порядок приобретения обуви в магазине	1				
32.	Правила ухода за обувью из различных материалов	1				
Питание – 21 ч						
33.	Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
34.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила хранения хлебобулочных изделий	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start
35.	Традиционное блюдо - каша	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277
36.	Яйца, жиры. Виды жиров растительного и животного происхождения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433

37.	Виды растительного масла. Правила хранения. Места для хранения жиров и яиц	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/conspect/256433
38.	Завтрак. Блюда для завтрака; горячий и холодный завтраки. Напитки для завтрака	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
39.	Соль и ее значение для питания. Использование соли при приготовлении блюд	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
40.	Сахар: его польза и вред	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
41.	Виды пряностей и приправ. Хранение приправ и пряностей					
42.	Чай. Виды чая. Способы заварки чая. Польза чая	1				
43.	Виды кофе. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1				
44.	Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
45.	Супы (виды, способы приготовления)	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
46.	Гарниры	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
47.	Овощи, плоды, ягоды и	1				Библиотека ЦОК

	грибы. Правила хранения. Первичная обработка					https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
48.	Свежие и замороженные продукты. Правила хранения.	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
49.	Овощные салаты: виды, способы приготовления	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
50.	Овощные салаты. Приготовление овощного салата	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
51.	Универсамы и супермаркеты (магазины в сельской местности). Специализированные магазины	1				
52.	Виды товаров: фасованные, на вес и в разлив. Порядок приобретения товаров в продовольственном магазине (с помощью продавца и самообслуживание)	1				
53.	Рынки. Виды продовольственных рынков. Основное отличие рынка от магазина	1				
Транспорт – 3 ч						
54.	Пригородный транспорт. Стоимость проезда. Расписание	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main

55.	Вокзалы: назначение, основные службы. Меры предосторожности по предотвращению чрезвычайных ситуаций на вокзале	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
56.	Платформа, перрон, путь. Правила поведения на железнодорожной станции	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
Средства связи – 3 ч						
57.	Почта. Работа почтового отделения связи «Почта России»	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
58.	Виды почтовых отправок: письмо, бандероль, посылка	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
59.	Культура разговора по телефону	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
Предприятия, организации, учреждения – 3 ч						
60.	Образовательные организации	1				
61.	Учреждения дополнительного образования: виды, особенности работы, основные направления работы	1				
62.	Учреждения дополнительного образования. Экскурсия	1				
Семья – 5 ч						
63.	Взаимоотношения	1				Библиотека ЦОК

	между родственниками. Распределение обязанностей в семье					https://resh.edu.ru/subject/lesson/7122/conspect
64.	Семейный досуг. Виды досуга	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
65.	Любимые и нелюбимые занятия в свободное время	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
66.	Досуг как средство укрепления здоровья: туристические походы; посещение спортивных секций	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
67.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-либо виду деятельности (хобби): коллекционирование чего-либо, фотография	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
Итоговое занятие – 1 ч						
68	Итоговое занятие	1				

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изу- чения	Электронные (цифровые) образовательные ресур- сы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
Личная гигиена и здоровье – 6 ч						
1.	Особенности соблю- дения личной гигиены подростком	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/start/326357
2.	Правила и приемы со- блюдения личной ги-	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/start/326357

	гиены подростками					
3.	Гигиенические требования к использованию личного белья	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5097/start/326357
4.	Уход за волосами. Средства для ухода за волосами	1				
5.	Виды шампуней в зависимости от типов волос	1				
6.	Средства для борьбы с перхотью и выпадением волос	1				
Охрана здоровья – 3 ч						
7.	Виды врачебной помощи на дому	1				
8.	Вызов врача на дом. Медицинские показания для вызова врача на дом	1				
9.	Вызов «скорой» или неотложной помощи	1				
Жилище – 12 ч						
10.	Санузел и ванная комната. Оборудование ванной комнаты и санузла, его назначение	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
11.	Правила безопасного поведения в ванной комнате	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
12.	Правила техники безопасности использо-	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938

	вания чистящих и моющих средств					
13.	Уборка санузла и ванной комнаты	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
14.	Ручная стирка белья: замачивание, кипячение, полоскание	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5952/main/150635
15.	Стиральные средства для ручной стирки. Техника безопасности при использовании моющих средств	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5952/main/150635
16.	Ручная стирка белья. Практическая работа	1				
17.	Правила техники безопасности использования бытовых электроприборов по уборке жилого помещения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3621/train
18.	Уход за различными видами напольных покрытий	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
19.	Ежедневная уборка	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
20.	Практическая работа по уборке школьных помещений	1				
21.	Сезонная уборка жилых помещений. Подготовка квартиры и дома к зиме и лету	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
Одежда и обувь – 10 ч						

22.	Электробытовые приборы для глажения: виды утюгов, правила использования	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3621/train
23.	Глажение изделий из различных видов тканей	1				
24.	Правила и приемы глажения белья, брюк, спортивной одежды	1				
25.	Практическая работа: глажение изделий	1		1		
26.	Правила пришивания пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5601/main/221043
27.	Практическая работа. Пришивание пуговиц, крючков, петель, зашивание распоровшегося шва	1		1		Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5601/main/221043
28.	Продление срока службы одежды	1				
29.	Практическая работа. Ремонт одежды: штопка и наложение заплат	1		1		
30.	Прачечная. Виды услуг	1				
31.	Экскурсия в прачечную	1				
Питание – 17 ч						

32.	Виды питания. Пищевая ценность продуктов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4946/conspect/148771
33.	Мука и крупы. Виды муки	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/conspect/257276
34.	Виды круп	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/conspect/257276
35.	Правила хранения муки и круп	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/conspect/257276
36.	Вредители круп и муки. Просеивание муки	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/conspect/257276
37.	Мясо и мясопродукты. Первичная обработка, правила хранения	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start
38.	Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса с помощью микроволновой печи	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start
39.	Мясные блюда	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start
40.	Рыбные блюда	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start
41.	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/conspect
42.	Практическая работа – приготовление гарнира	1		1		Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/conspect
43.	Составление меню для обеда. Отбор необходимых продуктов для приготовления обеда	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7929/train/307537

44.	Стоимость и расчет продуктов для обеда	1				
45.	Экскурсия в магазин	1				
46.	Посуда для обедов. Сервирование стола для обеда	1				
47.	Праздничный обед	1				
48.	Правила этикета за столом	1				
Транспорт – 4 ч						
49.	Междугородний железнодорожный транспорт. Расписание поездов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
50.	Виды пассажирских вагонов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
51.	Правила поведения детей на железной дороге	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
52.	Экскурсия на железнодорожный вокзал	1				
Средства связи – 4 ч						
53.	Бандероли. Виды бандеролей	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect/168830
54.	Порядок отправления бандеролей. Упаковка. Стоимость пересылки	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect/168830
55.	Посылки. Виды упаковок. Правила и стоимость отправления	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect/168830
56.	Экскурсия на почту. Ознакомление с рабо-	1				

	той почты					
Предприятия, организации, учреждения – 4 ч						
57.	Местные и промышленные и сельскохозяйственные предприятия	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1886/main
58.	Названия предприятия, вид деятельности. Основные виды выпускаемой продукции	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1886/main
59.	Профессии рабочих и служащих	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1886/main
60.	Экскурсия на предприятие	1				
Семья – 7 ч						
61.	Помощь старших младшим: домашние обязанности	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7122/conspect
62.	Помощь старших младшим: практическая работа	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7122/conspect
63.	Помощь старших младшим: практическая работа проведение игр с младшими школьниками	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7122/conspect
64.	Досуг как источник получения новых знаний	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
65.	Отдых. Отдых и его разновидности	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
66.	Необходимость ра-	1				Библиотека ЦОК

	зумной смены работы и отдыха. Отдых и бездеятельность					https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
67.	Летний отдых. Виды проведения летнего отдыха, его планирование	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7117/main/255815
Итоговое занятие – 1 ч						
68.	Итоговое занятие	1				

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изу- чения	Электронные (цифровые) образовательные ре- сурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
Личная гигиена и здоровье – 6 ч						
1.	Негативное влияние на организм человека вредных веществ: та-бака, алкоголя, токси-ческих и наркотиче-ских веществ	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5475/main
2.	Вредные привычки и способы предотвраще-ния их появления	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5475/main
3.	Уход за кожей лица. Косметические сред-ства (лосьоны, кремы и др.)	1				
4.	Практическая работа:	1		1		

	определение своего типа кожи и приобретение практических навыков по уходу за кожей лица					
5.	Правила и приемы ухода за органами зрения. Способы сохранения зрения. Гигиенические правила письма, чтения, просмотра телепередач	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7139/main/262028
6.	Внешний вид молодых людей	1				
Охрана здоровья – 3 ч						
7.	Госпитализация	1				
8.	Амбулаторный прием	1				
9.	Уход за больным на дому: переодевание, умывание, кормление больного	1				
Жилище – 11 ч						
10.	Электробытовые приборы в ванной комнате	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3621/train
11.	Стиральные машины. Правила пользования стиральными машинами	1				
12.	Стиральные средства для машин, условные обозначения на упаковках. Техника без-	1				

	опасности					
13.	Магазины по продаже электробытовой техники	1				
14.	Уборка кухни, санузла, уход за ванной, унитазом, раковинами	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
15.	Практическая работа «Мытьё кафельных стен, чистка раковин»	1		1		
16.	Ручная стирка одежды из различных тканей	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
17.	Практическая работа. Ручная стирка одежды из различных тканей	1		1		
18.	Насекомые и грызуны в доме: виды; вред, приносимый грызунами и насекомыми	1				
19.	Профилактика появления грызунов и насекомых в доме	1		1		
20.	Уход за жилищем. Создание уюта в доме. Убранство жилых комнат	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/938
Одежда и обувь – 12 ч						
21.	Правила и приемы глажения блузок и рубашек	1				
22.	Практическая работа – глажение блузок и ру-	1		1		

	башек					
23.	Выведение пятен в домашних условиях. Виды пятновыводителей	1				
24.	Правила выведение мелких пятен в домашних условиях	1				
25.	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при пользовании средствами для выведения пятен	1				
26.	Практическая работа. Выведение мелких пятен	1		1		
27.	Выбор и покупка одежды. Выбор одежды при покупке в соответствии с назначением и необходимыми размерами	1				
28.	Подбор одежды в соответствии с индивидуальными особенностями	1				
29.	Химчистка. Услуги химчистки	1				
30.	Правила приема изделий и выдачи изделий.	1				

	Стоимость услуг в зависимости от вида одежды					
31.	Экскурсия в химчистку	1				
32.	Значение опрятного вида человека	1				
Питание – 18 ч						
33.	Ужин. Блюда для ужина; холодный и горячий ужин	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
34.	Составление меню для холодного ужина	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
35.	Отбор продуктов для холодного ужина. Стоимость и расчет продуктов для холодного ужина	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
36.	Экскурсия в магазин	1				
37.	Рецепты несложных салатов и холодных закусок	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
38.	Приготовление несложных салатов и холодных закусок	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
39.	Приготовление несложных салатов и холодных закусок	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
40.	Составление меню для горячего ужина	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
41.	Отбор продуктов для горячего ужина. Стои-	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438

	мость и расчет продуктов для горячего ужина					
42.	Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main/256438
43.	Правила первой помощи при отравлении	1				
44.	Изделия из теста. Виды теста	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main
45.	Виды изделий из теста: пирожки, булочки, печенье	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main
46.	Приготовление изделий из теста. Составление и запись рецептов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main
47.	Практическая работа: приготовление блинов	1		1		
48.	Практическая работа: приготовление блинов	1		1		
49.	Практическая работа: приготовление печенья	1		1		
50.	Практическая работа: приготовление печенья	1		1		
Транспорт – 5 ч						
51.	Междугородний автотранспорт. Автовокзал, его назначение.	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main

	Основные автобусные маршруты					
52.	Расписание, порядок приобретения билетов, стоимость проезда	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
53.	Экскурсия на автовокзал	1				
54.	Водный транспорт. Значение водного транспорта. Пристань. Порт	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
55.	Основные маршруты водного транспорта. Порядок приобретения билетов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
Средства связи – 6 ч						
56.	Правила оплаты различных видов телефонной связи. Сотовые компании, тарифы	1				
57.	Культура разговора по телефону	1				
58.	Интернет-связь. Особенности, значение в современной жизни	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3253/main
59.	Безопасность в сети. Правила и особенности пользования интернетом	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/3253/main
60.	Электронная почта	1				
61.	Видеосвязь (скайп)	1				
Предприятия, организации, учреждения – 3 ч						

62.	Образовательные организации	1				
63.	Экскурсия в образовательную организацию	1				
64.	Местные и промышленные и сельскохозяйственные предприятия. Экскурсия на предприятие	1				
Семья – 3 ч						
65.	Бюджет отдыха. Подготовка к летнему отдыху	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5454/start
66.	Культура межличностных отношений	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1091
67.	Культура общения юноши и девушки. Культура поведения влюбленных	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1091
Итоговое занятие – 1 ч						
68.	Итоговое занятие	1				Библиотека ЦОК

Тематическое планирование 9 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изу- чения	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы		
Личная гигиена и здоровье – 5 ч						
1.	Табакокурение и вред, наносимый здоровью человека	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5475/main/98950
2.	Наркотики и их раз-	1				Библиотека ЦОК

	рушительное действие на организм человека					https://resh.edu.ru/subject/lesson/5475/main/98950
3.	Здоровый образ жизни - одно из условий успеха в жизни человека	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4817/start/104475
4.	Значение физических упражнений: в здоровом теле - здоровый дух	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4817/start/104475
5.	Правила и приемы соблюдения личной гигиены подростками	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4817/start/104475
Охрана здоровья – 5 ч						
6.	Документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и листок нетрудоспособности	1				
7.	Порядок выдачи листков нетрудоспособности	1				
8.	Самолечение и его негативные последствия	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4945/conspect/148862
9.	Лекарственные растения и лекарственные препараты первой необходимости в домашней аптечке	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7104/conspect
10.	Профилактические	1				Библиотека ЦОК

	средства для предупреждения вирусных и простудных заболеваний					https://resh.edu.ru/subject/lesson/5824/start/98883
Жилище – 8 ч						
11.	Насекомые и грызуны в доме: виды; вред, приносимый грызунами и насекомыми. Профилактика появления грызунов и насекомых в доме	1				
12.	Виды химических средств для борьбы с грызунами и насекомыми	1				
13.	Правила использования ядохимикатов и аэрозолей для профилактики и борьбы с грызунами и насекомыми. Предупреждение отравлений ядохимикатами	1				
14.	Городские службы по борьбе с грызунами и насекомыми	1				
15.	Интерьер жилых помещений. Способы расстановки мебели	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1208
16.	Уход за мебелью:	1				

	средства и правила ухода за различными видами мебели					
17.	Правила пользования стиральными машинами; стиральные средства для машин, условные обозначения на упаковках. Правила пользования стиральными машинами. Техника безопасности	1				
18.	Практическая работа: стирка с помощью стиральной машины	1		1		
Одежда и обувь – 11 ч						
19.	Предприятия бытового обслуживания. Ремонт обуви. Виды услуг. Прейскурант	1				
20.	Правила подготовки обуви для сдачи в ремонт. Правила приема и выдачи обуви	1				
21.	Профессия обувщик	1				
22.	Магазины по продаже различных видов обуви. Порядок приобретения обуви в магазине: выбор,	1				

	примерка, оплата. Гарантийный срок службы обуви, хра- нение чека или его копии					
23.	Практическая работа: определение разме- ров обуви, примерка одежды и обуви	1		1		
24.	Обувь и здоровье че- ловека. Значение правильного выбора обуви для здоровья человека	1				
25.	Стиль одежды, мода, средства выражения индивидуальности	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/2106/start
26.	Выведение пятен в домашних условиях	1				
27.	Практическая работа: выведение пятен в домашних условиях	1		1		
28.	Правила и приемы глажения одежды из различных тканей	1				
29.	Практическая работа: глажение одежды из различных видов тканей	1		1		
Питание – 18 ч						
30.	Организация питания семьи	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main

31.	Режим питания. Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main
32.	Приготовление изделий из замороженного теста. Рецепты	1				
33.	Приготовление изделий из замороженного теста	1				
34.	Приготовление изделий из замороженного теста	1				
35.	Домашние заготовки. Виды домашних заготовок	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main
36.	Домашние заготовки. Виды домашних заготовок.	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main
37.	Глубокая заморозка овощей и фруктов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main
38.	Варенье из ягод и фруктов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main
39.	Правила рационального питания для подростков	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/main
40.	Рынки. Виды продовольственных рынков: крытые и закрытые, постоянно действующие и сезонные	1				

41.	Экскурсия на рынок	1				
42.	Гарниры: овощные, из круп, макаронных изделий. Рецепты	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/conspect/314454
43.	Практическая работа – приготовление гарнира	1		1		
44.	Приготовление традиционных блюд. Рецепты	1				
45.	Приготовление традиционных блюд – практическая работа	1				
46.	Виды салатов. Рецепты	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/conspect/296701
47.	Приготовление салатов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/conspect/296701
Транспорт – 5 ч						
48.	Авиационный транспорт. Аэропорты, аэровокзалы	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
49.	Виды воздушного транспорта. Самолёты. Вертолёты	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
50.	Порядок приобретения билетов. Регистрация рейсов. Стоимость проезда	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
51.	Практическая работа: «Выбор пункта назначения»	1		1		
52.	Безопасность в воз-	1				Библиотека ЦОК

	духе. Правила безопасного поведения во время взлёта и посадки					https://resh.edu.ru/subject/lesson/1878/main
Средства связи – 6 ч						
53.	Письма. Деловые письма: заказное, с уведомлением	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
54.	Личные письма	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
55.	Личные письма. Практическая работа	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
56.	Порядок отправления писем различного вида. Стоимость пересылки	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5541/conspect
57.	Отправление письма. Экскурсия на почту	1				
58.	Денежные переводы. Виды денежных переводов. Стоимость отправления	1				
Предприятия, организации, учреждения – 4 ч						
59.	Исполнительные органы государственной власти	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4700/conspect
60.	Муниципальные власти. Структура, назначение	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4700/conspect
61.	Названия местных предприятий, вид деятельности, основные	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/4700/conspect

	виды выпускаемой продукции, профессии рабочих и служащих					
62.	Экскурсия на предприятие	1				
Семья – 5 ч						
63.	Культура межличностных отношений: выбор спутника жизни; готовность к браку; планирование семьи	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/7123/main/255474
64.	Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи. Виды и источники дохода	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5454/start/299232
65.	Определение суммы доходов семьи на месяц. Основные статьи расходов	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5454/start/299232
66.	Планирование расходов на месяц по отдельным статьям. Планирование дорогостоящих покупок	1				Библиотека ЦОК https://resh.edu.ru/subject/lesson/5454/start/299232
67.	Практическая работа. Составление бюджета семьи	1		1		
Итоговое занятие – 1 ч						
68.	Итоговое занятие	1				

Компонент содержания программы воспитания по учебному предмету «Основы социальной жизни» (5-9 классы)

Целевые ориентиры результатов воспитания на уровне основного общего образования.

Гражданско-патриотическое воспитание:

- знать и любить свою малую родину, свой край, иметь представление о Родине - России, ее территории, расположении;
- сознавать принадлежность к своему народу и к общности граждан России, проявлять уважение к своему и другим народам;
- понимать свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины - России, Российского государства;
- понимать значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявлять к ним уважение;
- иметь первоначальные представления о правах и ответственности человека в обществе, гражданских правах и обязанностях;
- принимать участие в жизни класса, общеобразовательной организации, в доступной по возрасту социально значимой деятельности.

Духовно-нравственное воспитание:

- уважать духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учетом национальной, религиозной принадлежности;
- сознавать ценность каждой человеческой жизни, признавать индивидуальность и достоинство каждого человека;
- проявлять сопереживание, готовность оказывать помощь, выражать неприятие поведения, причиняющего физический и моральный вред другим людям, уважать старших;
- уметь оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознавать ответственность за свои поступки.
- владеть представлениями о многообразии языкового и культурного пространства России, иметь первоначальные навыки общения с людьми разных народов, вероисповеданий.
- сознавать нравственную и эстетическую ценность литературы, родного языка, русского языка, проявлять интерес к чтению.

Эстетическое воспитание:

- воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей;
- проявлять интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре;
- проявлять стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- бережно относиться к физическому здоровью, соблюдать основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде;
- владеть основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе;
- ориентироваться на физическое развитие с учетом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом;
- сознавать и принимать свою половую принадлежность, соответствующие ей психофизические и поведенческие особенности с учетом возраста.

Трудовое воспитание:

- сознавать ценность труда в жизни человека, семьи, общества;
- проявлять уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление;
- проявлять интерес к разным профессиям;
- участвовать в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности.

Экологическое воспитание:

- понимать ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду;
- проявлять любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам;
- выражать готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм.

Ценности научного познания:

- выражать познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;
- обладать первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;
- иметь первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.