

2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график дополнительной общеразвивающей программы «Социально-бытовое ориентирование» для воспитанников 7-10 лет

№ п/п	Дата проведения	Название разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практическое занятие
1.		Раздел 1. Академия добрых волшебников	1	1	
		Занятие 1.1. «Добро пожаловать в академию»	1	1	
2		Раздел 2. Личная гигиена	4	2	2
		Занятие 2.1. «Уроки Мойдодыра»	1	0,5	0,5
		Занятие 2.2. «Глаза – главные помощники человека»	1	0,5	0,5
		Занятие 2.3. «Чтобы уши слышали»	1	0,5	0,5
		Занятие 2.4. «Осанка – стройная спина»	1	0,5	0,5
3.		Раздел 3. Одежда	10	5	5
		Занятие 3.1. «Одежда, головные уборы и обувь»	1	1	
		Занятие 3.2. «Стирка белья»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.3. «Стирка изделий из хлопчатобумажной и льняной ткани»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.4. «Стирка изделий из шерсти натурального шелка и синтетики»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.5. «Утюжение и отпаривание белья»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.6. «Утюжка брюк	1	0,5	0,5
		Занятие 3.7. «Утюжка мужской сорочки»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.8. «Смена постельного белья»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.9. Необходимые инструменты для ремонта одежды	1	0,5	0,5

		Занятие 3.10. Пришивание пуговиц	1		1
4.	Раздел 4. Питание		11	6	5
		Занятие 4.1. Как следует питаться? Советы кулинара Всезнайки. Продукты растительного и животного происхождения, их разнообразие и значение для здоровья человека	1	1	
		Занятие 4.2. Золотые правила питания и приготовление пищи. Советы доктора Айболита	1	0,5	0,5
		Занятие 4.3. Заваривание чая. Лесные чаи	1	0,5	0,5
		Занятие 4.4. Приготовление омлета	1	0,5	0,5
		Занятие 4.5. Салаты – самая здоровая пища Приготовление салата	1	0,5	0,5
		Занятие 4.6. Приготовление бисквита	1	0,5	0,5
		Занятие 4.7. Творог – ценный продукт питания Приготовление сладкой творожной массы	1	0,5	0,5
		Занятие 4.8. Приготовление бутербродов	1	0,5	0,5
		Занятие 4.9. Что можно приготовить из чёрствого хлеба. Гренки	1	0,5	0,5
		Занятие 4.10. Порядок на кухне. Уход за посудой, кухонными принадлежностями и приборами	1	0,5	
		Занятие 4.11. Сервировка стола к завтраку	1	0,5	1
5.	Раздел 5. Культура поведения		3	1,5	1,5
		Занятие 5.1. Школа хороших манер. В чём секрет волшебных слов	1	0,5	0,5
		Занятие 5.2. Поведение в школе.	1	0,5	0,5
		Занятие 5.3. Поведение в столовой	1	0,5	0,5
6	Раздел 6. Жилище		3	1,5	1,5
		Занятие 6.1. Виды жилых помещений в городе, деревне	1	0,5	0,5
		Занятие 6.2. Правила уборки	1	0,5	0,5

		комнаты. Уроки Золушки			
		Занятие 6.3. Почтовый адрес дома и СРЦН	1	0,5	0,5
7	Раздел 7. Здоровье		2	1	1
		Занятие 7.1. Можно ли дожить до ста лет? Что нужно для этого	1	0,5	0,5
		Занятие 7.2. Кто помогает сохранить здоровье	1	0,5	0,5
8	Раздел 8. Транспорт		2	1	1
		Занятие 8.1. Виды транспорта. Правила поведения в транспорте	1	0,5	0,5
		Занятие 8.2. Коллективные поездки в транспорте	1	0,5	0,5
ВСЕГО			36	19	17

Календарный учебный график
дополнительной общеразвивающей программы
«Социально-бытовое ориентирование»
для воспитанников 11-17 лет

№ п/п	Дата проведения	Название разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практическое занятие
1.		Раздел 1. Академия добрых волшебников	1	1	
		Занятие 1.1. «Добро пожаловать в академию»	1	1	
2		Раздел 2. Личная гигиена	4	2	2
		Занятие 2.1. «Уроки Мойдодыра»	1	0,5	0,5
		Занятие 2.2. «Глаза – главные помощники человека»	1	0,5	0,5
		Занятие 2.3. «Чтобы уши слышали»	1	0,5	0,5
		Занятие 2.4. «Осанка – стройная спина»	1	0,5	0,5
3.		Раздел 3. Одежда	10	5	5
		Занятие 3.1. «Одежда, головные уборы и обувь»	1	1	
		Занятие 3.2. «Стирка белья»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.3. «Стирка изделий из хлопчатобумажной и льняной ткани»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.4. «Стирка изделий из шерсти натурального шелка и синтетики»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.5. «Утюжение и отпаривание белья»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.6. «Утюжка брюк	1	0,5	0,5
		Занятие 3.7. «Утюжка мужской сорочки»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.8. «Смена постельного белья»	1	0,5	0,5
		Занятие 3.9. Необходимые инструменты для ремонта одежды	1	0,5	0,5
		Занятие 3.10. Пришивание пуговиц	1		1

4.	Раздел 4. Питание		11	6	5
		Занятие 4.1. Как следует питаться? Советы кулинара Всезнайки. Продукты растительного и животного происхождения, их разнообразие и значение для здоровья человека	1	1	
		Занятие 4.2. Золотые правила питания и приготовление пищи. Советы доктора Айболита	1	0,5	0,5
		Занятие 4.3. Заваривание чая. Лесные чаи	1	0,5	0,5
		Занятие 4.4. Приготовление омлета	1	0,5	0,5
		Занятие 4.5. Салаты – самая здоровая пища Приготовление салата	1	0,5	0,5
		Занятие 4.6. Приготовление бисквита	1	0,5	0,5
		Занятие 4.7. Творог – ценный продукт питания Приготовление сладкой творожной массы	1	0,5	0,5
		Занятие 4.8. Приготовление бутербродов	1	0,5	0,5
		Занятие 4.9. Что можно приготовить из чёрствого хлеба. Гренки	1	0,5	0,5
		Занятие 4.10. Порядок на кухне. Уход за посудой, кухонными принадлежностями и приборами	1	0,5	
		Занятие 4.11. Сервировка стола к завтраку	1	0,5	1
5.	Раздел 5. Культура поведения		3	1,5	1,5
		Занятие 5.1. Школа хороших манер. В чём секрет волшебных слов	1	0,5	0,5
		Занятие 5.2. Поведение в школе.	1	0,5	0,5
		Занятие 5.3. Поведение в столовой	1	0,5	0,5
6	Раздел 6. Жилище		3	1,5	1,5
		Занятие 6.1. Виды жилых помещений в городе, деревне	1	0,5	0,5
		Занятие 6.2. Правила уборки комнаты. Уроки Золушки	1	0,5	0,5
		Занятие 6.3. Почтовый адрес дома	1	0,5	0,5

		и СРЦН			
7	Раздел 7. Здоровье		2	1	1
		Занятие 7.1. Можно ли дожить до ста лет? Что нужно для этого	1	0,5	0,5
		Занятие 7.2. Кто помогает сохранить здоровье	1	0,5	0,5
8	Раздел 8. Транспорт		2	1	1
		Занятие 8.1. Виды транспорта. Правила поведения в транспорте	1	0,5	0,5
		Занятие 8.2. Коллективные поездки в транспорте	1	0,5	0,5
ВСЕГО			36	19	17