

Казенное общеобразовательное учреждение  
Ханты – Мансийского автономного округа-Югры  
«Няганская школа – интернат для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»



**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ПО ПРЕДМЕТУ**

**СОЦИАЛЬНО-**

**БЫТОВАЯ -**

**ОРИЕНТИРОВКА**

***8 класс***

Составитель:  
Печенкина Л.Л.  
учитель СБО

Нягань, 2017

## **Аннотация.**

Данный материал предназначен для оказания помощи обучающимся 8 класса в систематизации знаний и практическом применении знаний по предмету социально-бытовая ориентировка (СБО); представляет рисунки, схемы, таблицы, словарные слова и проверочные задания, дающие возможность закрепить пройденный материал по СБО; содействует развитию познавательной деятельности при изучении разделов: «Личная гигиена», «Семья», «Жилище», «Средства связи», «Культура поведения», «Транспорт», «Питание» «Одежда и обувь», «Торговля», «Медицинская помощь», «Экономика домашнего хозяйства», «Учреждения, предприятия и организации».

## **Пояснительная записка.**

Рабочая тетрадь служит в качестве дидактического пособия для учащихся восьмого класса, общеобразовательных школ-интернатов с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальные нарушения), обучающихся по учебному курсу Социально-бытовая ориентировка.

Необходимость создания тетради вызвана отсутствием готовых дидактических средств обучения для уроков СБО (учебник, тетрадь на печатной основе). Данная тетрадь позволяет сэкономить силы и время учителя при подготовке к уроку, помогает учащимся в усвоении теоретического материала по СБО.

**Цель:** *Активизация процесса обучения, повышение активной самостоятельной деятельности детей с ОВЗ на уроках.*

### **Задачи:**

- Повышать уровень технико-технологических знаний учащихся по СБО.
- Создавать условия для развития познавательных процессов учащихся на основе коррекционно-развивающих упражнений.

- Способствовать развитию учебной мотивации через включение занимательных заданий.

Тетрадь разработана в соответствии с программой по СБО для обучающихся 8 класса, выполняет обучающую, коррекционно-развивающую, диагностическую функции. Материал располагается поурочно, соответствует изучаемым разделам программы. Каждый раздел тетради включает разнообразные задания и упражнения, тестовые задания:

- ✓ Буквенные или цифровые задания (организация и повышение интереса к урокам, связь предмета СБО с другими образовательными областями).
- ✓ Перфокарты (проверка знаний изученного или для подготовки изучения нового материала).
- ✓ Опорные схемы и таблицы (помощь при ответах на уроках).
- ✓ Рецепты блюд.
- ✓ Словарная работа – (обогащение словарного запаса и употребление в речи понятий).
- ✓ Сюжетные и предметные картинки (обогащение учащихся чувственным познавательным опытом, делающим более доступным овладение абстрактными понятиями).
- ✓ Тестирование (стимулирует аналитико-синтетическую деятельность, применяется для уточнения и проверки знаний при повторении изученной темы).
- ✓ Памятки (используются как правила, которые надо запомнить).

Тетрадь помогает в выработке позитивного отношения учащихся к выполнению заданий, расширению кругозора, необходимого для успешной адаптации и интеграции в быту и социальной сфере.

## Оглавление

Введение.....	стр.4
Раздел «Личная гигиена».....	стр.5-7
Раздел «Одежда и обувь».....	стр.7-12
Раздел «Семья».....	стр.12-13
Раздел «Культура поведения».....	стр.13-15
Раздел «Питание».....	стр.15-31
Раздел «Экономика домашнего хозяйства».....	стр.31-38
Раздел «Медицинская помощь».....	стр.39-40
Раздел «Торговля».....	стр.40-41
Раздел «Средства связи».....	стр.41-42
Раздел «Учреждения, организации и предприятия».....	стр.43-44
Раздел «Жилище».....	стр.44-50
Словарные слова.....	стр.51
Список литературы.....	стр.52

## **Восьмиклассник!**

В этом году тебе предстоит выучить самые трудные темы, но эти знания пригодятся для будущей жизни. Ты научишься и узнаешь, как:

1. Ухаживать за грудным ребенком (кормить, купать, пеленать).
2. Консервировать овощи и фрукты.
3. Оказывать первую медицинскую помощь при несчастных случаях и простудных заболеваниях.
4. Оплачивать жилищно – коммунальные услуги.
5. Знакомиться с девушкой (юношей).
6. Правильно убирать кухню и прихожую.
7. Ухаживать за кожей лица.

***И очень много нового и интересного, а, главное,  
необходимого для будущей жизни!***

## Раздел. «Личная гигиена»

### **Тема урока: Уход за кожей лица.**

**1 задание.** Прочитай текст, ответь на вопрос.

Кожа помогает сохранять постоянную температуру тела, глубокий слой кожи (жировая прослойка) защищает от холода и ударов, а сальные железы выделяют кожное сало, что придает коже мягкость.

Для чего нужна кожа?

**2 задание.** Прочитай правила ухода за кожей лица, выучи.

УТРО

- умывайся теплой водой
- протри лицо лосьоном
- нанеси увлажняющий крем

ДЕНЬ

- не трогай лицо грязными руками

ВЕЧЕР

- умойся подходящим мылом или пенкой для умывания
- протри лицо лосьоном
- нанеси питательный или витаминный крем.

**3 задание.** Прочитай текст.

Врачи - косметологи (см. «Словарь СБО») выделяют 3 типа кожи:

1. НОРМАЛЬНАЯ КОЖА (требует менее тщательного ухода, чем сухая или жирная, холодная вода освежает, горячая смывает излишний жир).

2. ЖИРНАЯ КОЖА (более толстая и грубая, блестит от избытка жира, часто образуются черные точки, требует регулярного использования лосьонов или тоников).

3. СУХАЯ КОЖА (более тонкая, гладкая, нежная, легко раздражается от солнца, ветра, мороза, мыла, при уходе за сухой кожей надо использовать специальные кремы).

### **Практическая работа.**

Цель: Определение типа кожи.

Оборудование: бумажные салфетки, зеркало.

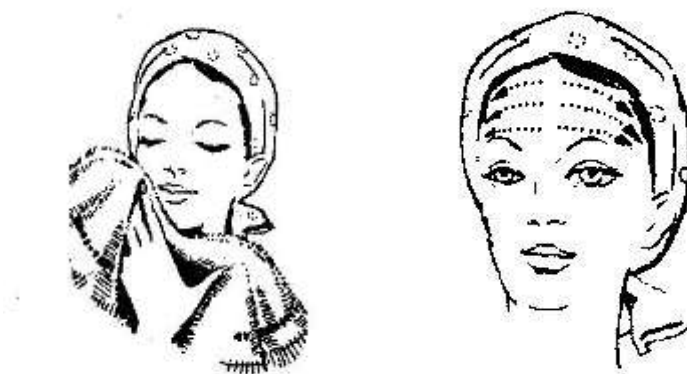
1. Рассмотрю свое лицо в зеркале, вижу ли ты жирный блеск или кожа имеет ровный тон?

2. Приложу салфетку к лицу и осторожно прижму ко лбу, носу, щекам, подбородку.

Разложу салфетку на парте. Есть ли места, где появились жирные пятна?

3. Сделаю вывод о состоянии своей кожи и запишу ее тип.

**4 задание.** Выбери из предложенных учителем средств, для ухода за кожей лица, подходящие для твоей кожи. Выполни умывание, нанеси крем в соответствии с массажными линиями, указанными на рисунке.



### **Знаешь ли ты?**

В 1 квадратном сантиметре кожи находится:

- 65 мелких мускулов и волосков.
- 70 рецепторов, воспринимающих тепло.

- 15 рецепторов, воспринимающих холод.
- 11 солевых желез.
- более 500 потовых желез.

## Раздел. «Одежда и обувь»

### **Тема урока: Ручная стирка и сушка белья.**

**1 задание.** Рассмотрите коллекцию тканей, подпишите, что можно сшить из каждого вида ткани.

ШЕРСТЬ

---

ШЕЛК

---

САТИН

---

АТЛАС

---

ТРИКОТАЖ

---

КРУЖЕВО

---

БАРХАТ

---

Есть старинный способ, как определить, из какого волокна сделана ткань: поджечь ниточку и по цвету пламени, времени горения, запаху, различить качество волокна.

Волокно **ЧИСТОЙ ШЕРСТИ** горит медленно и не сгорает полностью, а съеживается в шарик с неприятным запахом.

**ИСКУССТВЕННАЯ ШЕРСТЬ** горит голубым пламенем, сгорает быстро, почти не дает золы, пепла. Имеет запах горящей бумаги.



ХЛОПЧАТОБУМАЖНОЕ ВОЛОКНО сгорает быстро, пламя от него светлое, от нитки остается легкая зола, а запаха никакого.

ЛЕН горит также быстро, как и хлопок, но зола темно – серая.

ШЕЛК не горит вообще, а сразу сворачивается в черный узел и пламя гаснет.

ИСКУССТВЕННЫЙ ШЕЛК горит сильно, быстро, не издавая никакого запаха.

Для каждого вида ткани существуют свои способы стирки. В 6 и 7 классе ты научился стирать хлопчатобумажные вещи, а сейчас узнаешь, как стирать вещи из трикотажа и шерсти.

**2 задание.** Заполни таблицу в соответствии с рассказом учителя.

Виды ткани	Замачивание	Температура воды	Моющее средство	Способ стирки
Шерсть				
Трикотаж				
Кружево				

**3 задание.** Рассмотрите разные способы сушки вещей.



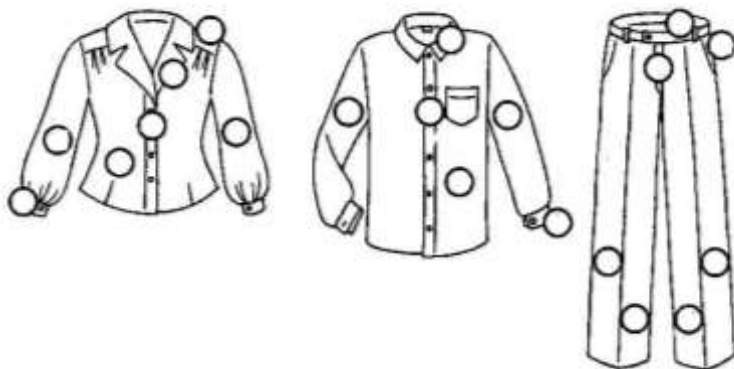


## Тема урока: Правила и приёмы глажения блузок, рубашек, брюк.

**1 задание.** Прочитай основные правила утюжки вещей. Отметь те, с которыми познакомился в 6 и 7 классе. Выучи новые.

1. Гладить нужно, двигая утюг по долевой нитке изделия.
2. Цветные вещи, шелк и трикотаж гладят с изнанки.
3. Белые вещи гладят с лицевой стороны.
4. Шерсть удобнее гладить через влажную ткань.
5. Платья, брюки, юбки удобнее гладить на гладильной доске.
6. Постельное белье лучше гладить в слегка влажном состоянии.

**2 задание.** После рассказа учителя отметь в кружках последовательность утюжки.



## **Помни!**

### ***Особенности глажения изделий из шерсти и синтетических тканей:***

1. Шерсть гладят через влажную ткань.
2. Синтетические изделия гладят в увлажнённом виде с изнанки.
3. Платья, брюки, юбки удобнее гладить на гладильной доске.

## **Практическая работа**

### ***Правила и приёмы глажения***

1. Подготовь рабочее место.
2. Вспомнить правила пользования утюгом.
3. Подобрать приспособления к утюжке данной вещи.
4. Погладить вещь.
5. Проверить качество выполненной работы.
6. Привести в порядок рабочее место.

## **Тема урока: Машинная стирка белья.**

**1 задание.** Прочитай текст, ответь на вопрос. Чем отличаются машины активаторного и барабанного типа?

Ручная стирка белья – это долгая и трудная работа. Чтобы сделать стирку легче, люди стали пользоваться очень простыми стиральными машинами. Первые стиральные машины появились 100 лет назад. Белье закладывали в деревянную лохань и крутили, вращая рукоятку. Белье в баке вращалось и медленно отстирывалось.



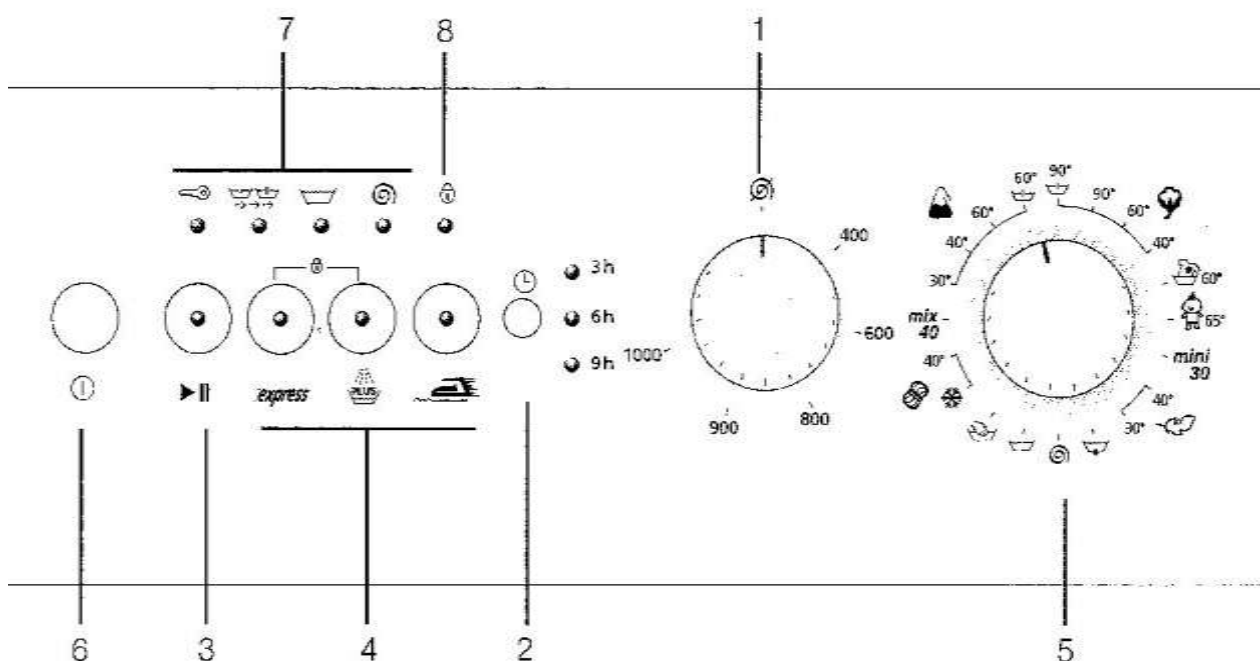
Позже стиральные машины оснастили электромоторами. В бак встроили активатор – волнистый диск. Мотор вращает его, и активатор взбивает воду в

баке. Затем грязную воду сливают и наливают воду для полоскания. Полощет также активатор, а отжимать белье приходится вручную.

Сейчас появились машины – автоматы. У них в баке вращается дырчатый барабан. В него кладут белье и закрывают дверку. Засыпают порошок, задают нужную программу и нажимают кнопку «Пуск». Машина сама набирает воду, нагревает ее до нужной температуры, крутит барабан с бельем, сливает раствор, снова набирает воду, полощет, сливает воду и включает отжим. Барабан вращается так быстро, что почти вся вода из белья отжимается.



**2 задание.** Подпиши назначение элементов панели управления стиральной машиной – автоматом.



## Тема урока. Химчистка.

**1 задание.** Какие вещи сдают в химчистку? Запиши.

---

---

**2 задание.** Прочитай правила и запомни.

### Правила подготовки вещей в чистку и получения их:

1. проверить карманы;
2. если есть пояс – привязать к вешалке ( или пришить к изделию);
3. показать работнику химчистки самые грязные места на одежде;
4. внимательно проверить квитанцию;
5. при получении вещи проверить чистоту и целостность одежды.

## Раздел. «Семья»

### Тема урока: Правила ухода за грудным ребенком.

**1 задание.** Прочитай, запомни!

1 – 4 месяца жизни ребенка – новорожденный ребенок

5 – 12 месяца жизни ребенка – грудной ребенок.

**2 задание.** Прочитай правила ухода за грудным ребенком. А как ты ухаживал за младшими братьями и сестрами?

- Кормление – каждые 3 часа
- Купание – обязательно перед сном
- Одевание (ситцевая и фланелевая распашонки, подгузники или памперсы, ползунки, чепчик).
- Постель (жесткий матрасик, клеенка, простыня, сложенная пеленка, одеяло, пододеяльник).
- Посуда – индивидуальная (бутылочка, чайная ложка, тарелочка).
- Игрушки (погремушки пластиковые, резиновые).

**3 задание.** Перечисли предметы ухода за грудным ребёнком.

Ванночка для купания, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4 задание.** Отметь из перечисленных вариантов правильный. Где установить кроватку для малыша?

у окна \_\_\_\_\_;

у батареи \_\_\_\_\_;

другой вариант \_\_\_\_\_.

**5 задание.** Определи, в какой последовательности вводят в детское питание эти продукты и блюда.

\_\_ ОВОЩНОЕ ПЮРЕ

\_\_ ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ

\_\_ СОКИ

\_\_ КИСЕЛЬ

\_\_ МЯСНОЙ БУЛЬОН

\_\_ МАННАЯ КАША

\_\_ ПЕЧЕНЬЕ

\_\_ ВАРЕНАЯ РЫБА

\_\_ ВАРЕННЫЙ ЖЕЛТОК

\_\_ ЙОГУРТ

## Раздел. «Культура поведения»

### **Тема урока: Культура общения юноши и девушки.**

Какой я? В твоём возрасте часто задумываются над подобным вопросом. Какой у меня характер, умею ли я быть хорошим другом, подругой? Попробуй с помощью своего имени определить свои основные черты характера, если будешь честным, то напишешь как хорошие, так и плохие.

Например:

И	—	искренний
<hr/>		
В	—	вежливый
<hr/>		
А	—	аккуратный
<hr/>		
Н	—	насмешливый
<hr/>		

**1 задание.** Определи по фотографиям, какие отношения связывают этих молодых людей: простое знакомство, дружба, влюбленность. Объясни свой выбор.



**2 задание.** Прочитай основные правила общения юноши и девушки.  
Запомни.

1. Юноша, приглашая девушку должен заранее подумать, куда он ее поведет (на прогулку, в кино, в гости, и т.д.).
2. Девушка должна знать, куда ее поведут, от этого зависит ее наряд.
3. Юноша приходит на 5 минут раньше на место встречи.
4. Девушка может немного опоздать.
5. Воспитанные молодые люди в присутствии девушки не сквернословят.
6. Юноша не закуривает без разрешения девушки.
7. После свидания юноша обязан проводить девушку до дома.

### **Тема урока: Внешний вид молодых людей**

Внешний вид молодых людей может быть совершенно разным, но есть определенные общепринятые правила.

1. Одевайся в соответствии с ситуацией.
2. Одежда должна быть чистой, не мятой.
3. Девушки – косметика и украшения должны быть уместны.
4. Юноши – запах пота не привлекает девушек, а отпугивает.
5. Если вас пригласили вместе (юношу и девушку), постарайтесь надеть подходящие друг другу наряды.

**1 задание.** Есть такая одежда, которая наиболее подходит молодежи – это джинсовая одежда. Напиши, что можно сшить из джинсовой ткани.

---

---

---

---

---

---

---



## Раздел. «Питание»

### **Тема урока: Хранение продуктов.**

**1 задание.** Подчеркни одной чертой названия скоропортящихся продуктов, а волнистой линией – имеющие долгий срок хранения.

КОЛБАСА, КРУПА, МАКАРОНЫ, СОЛЬ, ТВОРОГ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, РЫБА, КОНСЕРВЫ, ЯЙЦА, САХАР, ОВОЩИ, МОРОЖЕНОЕ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, МАЙОНЕЗ.

**2 задание.** Рассмотрите различные емкости для хранения продуктов.



**3 задание.** Запиши, где у вас дома хранятся продукты с долгим сроком хранения.

---

---

---

---

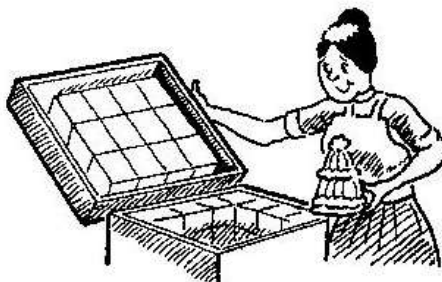
---

---

---

---

Скорпортящиеся продукты люди 1000 лет хранили с помощью ящика со льдом.



120 лет назад изобрели домашние холодильники, которые работают от электричества, что значительно облегчает труд домохозяек – можно закупать продукты на неделю вперед, а не ходить в магазин каждый день.

**4 задание.** Прочитай правила использования холодильника. Запомни.

1. Холодильники надо устанавливать вдали от печей и батарей отопления.
2. Нельзя ставить в холодильник горячую пищу. Ее надо сначала остудить.
3. Внутри холодильника всегда должно быть чисто, пролитую жидкость надо сразу протереть.
4. Время от времени надо холодильник размораживать и мыть решетки и стенки теплой водой. После мытья все насухо вытирается чистой, сухой и мягкой тряпкой.
5. После этого оставьте холодильник открытым на 30 минут, чтобы все запахи выветрились.
6. Нельзя хранить в открытом виде лук, чеснок, другие продукты с сильным запахом, эти продукты нужно ставить в закрытой посуде.

Для защиты продуктов от мух, которые являются переносчиками различных болезней можно использовать химические средства, «липучки», мухобойки, а можно и вот такие приспособления, особенно они удобны для обедов на свежем воздухе, походов, пикников.



## Тема урока: Кухонное оборудование

Есть много приборов, облегчающих работу на кухне, они бывают механические и электрические. Объясни разницу.

**1 задание.** Рассмотрите изображения, прочитайте текст. Расскажите, как у тебя дома используются данные приборы.

**МЯСОРУБКА** – механический или электрический прибор для приготовления фарша из мяса и рыбы, паштетов, размельчения овощей и фруктов.



### Правила охраны труда

1. Не прикасайтесь руками к вращающимся частям!
2. По окончании работы промыть все части в теплой воде.

**КУХОННЫЙ КОМБАЙН** – это электроприбор, для резки, измельчения, отжима, взбивания продуктов.



### Правила охраны труда

1. Не трогайте включенный кухонный комбайн мокрыми руками!
2. Обращайтесь с ним бережно, не засовывайте в комбайн посторонние предметы: так вы можете пострадать сами и поломать прибор.

**ЧАЙНИК (ЭЛЕКТРОЧАЙНИК)** – прибор для кипячения воды.



### Правила охраны труда

1. Не наливайте воду во включенный электрочайник: может ударить током!
2. Прежде чем включить прибор, обязательно проверьте уровень воды; если воды мало, ее нужно долить.

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ** – электроприбор, предназначенный для приготовления и разогревания пищи с помощью микроволн.



### Правила охраны труда

1. Вынимать еду из микроволновки нужно осторожно, чтобы не обжечься.
2. Правильно устанавливайте время готовки и температуру нагрева.

**2 задание.** Прочитай, как вести себя при возгорании электроприборов.

Выучи!

*Правило первое:* Если прибор загорелся и родители дома, немедленно сообщи им о случившемся!

*Правило второе:* Ни в коем случае нельзя тушить водой электроприбор, пока он включен в сеть!

*Правило третье:* Если ты видишь, что не справишься с огнем, то необходимо выйти из квартиры или дома и позвать взрослых.

### **Тема урока: Консервирование овощей.**

Летом и осенью множество овощей и фруктов, содержащих большое количество витаминов и других питательных веществ. К сожалению, срок хранения этих продуктов недолог. Как же сохранить овощи и фрукты на зиму? Главной причиной порчи пищевых продуктов являются микроорганизмы (плесень, бактерии, дрожжи). Для защиты продуктов используют разные способы.

**1 задание.** Прочитай способы заготовки продуктов.

**СУШКА.** При высушивании плодов в них остается мало воды и микроорганизмы не могут питаться и развиваться в такой среде, хотя и остаются жизнеспособными.

**КОНСЕРВИРОВАНИЕ САХАРОМ.** При варке варенья, компотов. Повидла, джемов получают продукты с высоким содержанием сахара. Микробы не могут развиваться в такой среде и их жизнедеятельность прекращается.

**КОПЧЕНИЕ.** При копчении происходит частичное обезвоживание продуктов и введением в организм соли и дыма.

**КОНСЕРВИРОВАНИЕ НАГРЕВАНИЕМ.** Плоды или ягоды помещают в посуду, заливают сиропом, стерилизуют (нагревают), чтобы уничтожить микроорганизмы.

**ЗАМОРАЖИВАНИЕ.** Производят быстро, при температуре  $-25^{\circ}$  C. В замороженном виде и хранят продукты до их употребления, так как в оттаявших продуктах возобновляется деятельность микробов.

**СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ.** Плоды и овощи, залитые рассолом, начинают бродить, в результате чего появляется молочная кислота, создающая неблагоприятные условия для гнилостных микробов.

**МАРИНОВАНИЕ.** При мариновании кислая среда создается за счет добавления уксусной кислоты.

**2 задание.** Заполни таблицу.

Неблагоприятные условия для развития микробов	Вид консервирования	Продукты, подвергшиеся консервированию
Обезвоживание		
Высокая концентрация сахара		

Неблагоприятный температурный режим		
Кислая среда		

**3 задание.** Прочитай способ засолки огурцов.

**Практическая работа.** Засоли огурцы на уроке.

1. Залейте огурцы холодной водой.
2. Приготовьте рассол: 60 г соли (2 ст. л.) на 1 литр кипящей воды.
3. Огурцы вымой, уложи в банку. На дно банки и между огурцами положи чисто вымытый укроп, листья черной смородины или вишни, нарезанный чеснок.
4. Сверху положи зонтик укропа, залей рассолом.



## Тема урока: Консервирование фруктов

**1 задание.** Прочитай, запомни.

1. Варенье лучше варить в широкой, но невысокой эмалированной или нержавеющей посуде.
2. Точно соблюдай нужное количество сахара.
3. Кипеть варенье должно не более 40 минут.
4. Пену, образовавшуюся во время варки варенья, надо снимать, чтобы потом варенье не закисло.



5. Готовность варенья определяй так: сироп с ложки должен стекать густой, тонкой нитью, капля сиропа на блюдце не расплывается, плоды и ягоды не плавают на поверхности, а равномерно распределяются в сиропе.

6. Готовое варенье выкладывай в подготовленные банки и закрывай крышками.

**2 задание.** Рассмотрни рисунки. Объясни, для чего нужны эти предметы при приготовлении варенья и консервировании овощей.





## Тема урока: Составление меню на день, неделю

**1 задание.** Вспомни значение слова «Меню», посмотри «Словарь СБО».

Разнообразие пищи – одно из главных условий ее питательности, поэтому при частом повторении даже самое вкусное блюдо не вызывает аппетита. Меню должно быть разнообразным. Если на завтрак была каша, то в обед надо приготовить картофельное пюре, а на ужин – макароны. Если в обед на первое щи, то на второе не следует подавать тушеную капусту.

В течение недели продукты тоже надо чередовать. Раза 2 – 3 в неделю в меню должен быть творог. Примерно 2 раза в неделю надо готовить вареные яйца или яичницу. Мясо нельзя давать в одном и том же виде. Из него можно готовить и котлеты, и гуляш, и голубцы.

Хлеб тоже должен быть разного сорта: черный и белый.

Когда пища разнообразна, она съедается с аппетитом. Разнообразная пища нужна для сохранения здоровья человека.

**2 задание.** Составь меню завтраков на неделю, учитывая все требования.

ПОНЕДЕЛЬНИК \_\_\_\_\_  
ВТОРНИК \_\_\_\_\_  
СРЕДА \_\_\_\_\_  
ЧЕТВЕРГ \_\_\_\_\_  
ПЯТНИЦА \_\_\_\_\_  
СУББОТА \_\_\_\_\_  
ВОСКРЕСЕНЬЕ \_\_\_\_\_

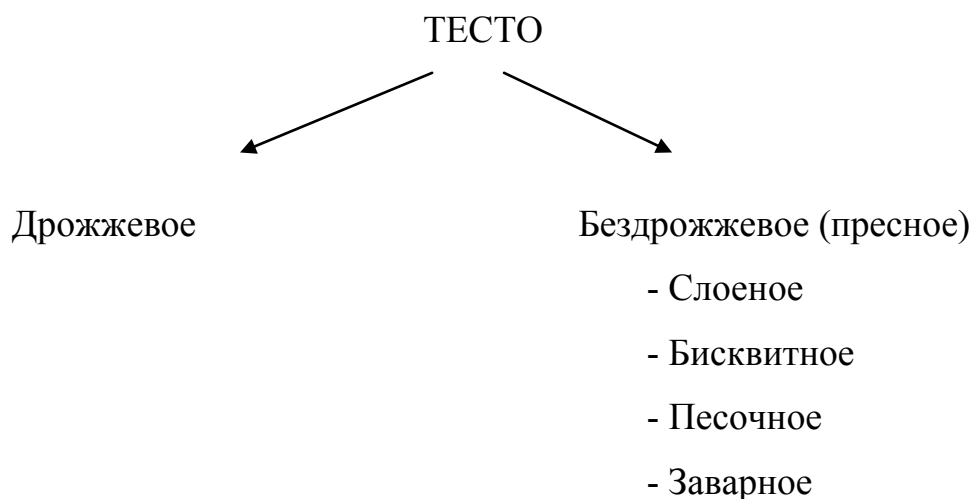
Меню меняется в разное время года. Осенью много различных овощей и фруктов, ягод, богатых витаминами. Зимой свежих овощей нет. В это время для приготовления блюд используют квашеную капусту, соленые огурцы и помидоры, замороженные овощи и фрукты. А ранней весной очень вкусны салаты из свежей редиски, зеленого лука и салата.

## Тема урока: Виды теста

Из различных видов теста можно приготовить различные блюда: хлеб, торты, пирожки, блины, пельмени, печенье, пирожное. Питательная ценность изделий из теста зависит от компонентов, которые входят в его состав.

**1 задание.** Прочитай, запомни.

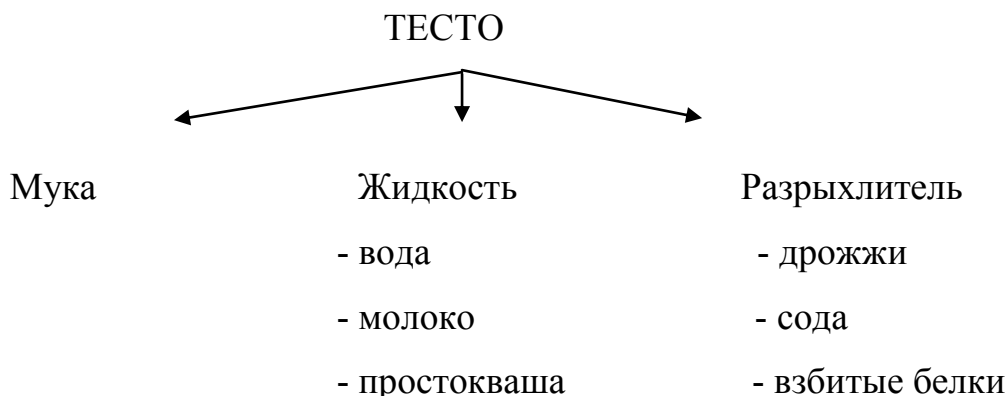
В зависимости от способа приготовления тесто делится на дрожжевое и бездрожжевое.



Попробуй определить, из какого вида теста сделаны эти блюда. Подпиши.



**2 задание.** Прочитай состав основных видов теста.



Кроме этого, в тесто добавляются сахар, соль, масло сливочное, растительное, маргарин, яйца, специи.

**САХАР.** Улучшает качество изделий, их вкус, благодаря сахару при выпечке изделие подрумянивается.

**ЯЙЦА.** Делают тесто более пышным.

**ЖИРЫ.** Изделия с большим количеством жиров вкуснее, дольше не черствеют.

**3 задание.** Отгадай кроссворд.



**4 задание.** Объясни смысл пословиц и поговорок.

ХЛЕБ – БАТЮШКА, ВОДА – МАТУШКА.

ХУД ОБЕД, КОГДА ХЛЕБА НЕТ.

ХЛЕБА НИ КУСКА, ТАК И В ГОРНИЦЕ ТОСКА.

## Тема урока: Приготовление блинов.

**1 задание.** Сравни современное и старорусское определение слова «БЛИН» с помощью «Словаря СБО». Чем они отличаются?

**2 задание.** Прочитай текст.

Блины – это древнее славянское блюдо, форма блина – круглая – напоминала форму солнца. Традиционно блины пекли на Масленицу, которая предшествовала Великому Посту, эта неделя называлась «мясопустной», то есть «без мяса». Всю неделю главным блюдом были блины, которые ели с растопленным сливочным маслом, сметаной, творогом, вареньем. Пекли в старину блины пшеничные, ячные, овсяные, гречневые, из кислого и пресного теста. А еще были блины с припеком из лука, каши, творога. Богатые люди ели блины с красной и черной икрой. Настоящие любители блинов могли съесть до 40 штук за 1 раз!



Для того чтобы испечь вкусные блины, необходима качественная мука. Для блинов обычно берут муку высшего или первого сорта.

## Практическая работа.

Цель: Выявить доброкачественность муки.

Оборудование: 1 ст. ложка муки, лупа.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика данного продукта	Заключение
<b>Цвет</b>	Белый, светло – кремовый		
<b>Запах</b>	Не затхлый		
<b>Вкус</b>	Нежный, слегка сладковатый		

Вывод:

---

**3 задание.** Прочитай алгоритм выпечки блинов. Запомни!

1. Сковороду хорошо нагреть, смазать маслом.
2. При выливании теста надо сковороду слегка покачивать, чтобы тесто равномерно распределилось по поверхности.
3. Когда одна сторона поджарится, лопаточкой перевернуть блин.
4. Готовые блины складывать на подогретую плоскую тарелку стопочкой.

Обычно блины выпекают на толстостенной сковороде, но есть специальные блинницы, с помощью которых можно выпекать сразу несколько блинов.



## Тема урока: Песочное печенье.

Из песочного теста можно приготовить пироги, печенье. Существует много рецептов приготовления песочного теста. На его изготовление идут одни и те же продукты: масло, сахарный песок, яйца и пшеничная мука. Также в тесто можно добавить какао, ванильный сахар, корицу.

**1 задание.** Приготовь песочное тесто из указанных ингредиентов.

Мука – 300 г – просеять

Маргарин – 200 г – растопить

Сахар – 100 г

Яйцо – 1 штука

Сода – половина ч. ложки, уксус – 1 чайная ложка.

**2 задание.** Рассмотрите 3 способа формирования печенья. Выбери наиболее понравившийся, попробуй его на практике.

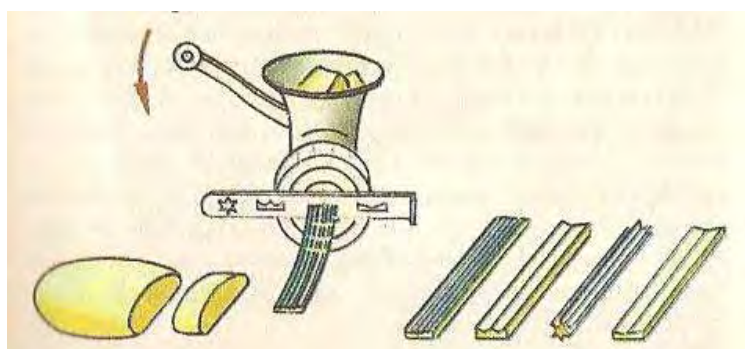
1 СПОСОБ. Тесто раскатывается слоем в 1 см и с помощью различных формочек вырезать фигурки.



2 СПОСОБ. На лист кладется специальная форма и на ней раскатывается слой теста. После форма с остатками теста убирается, остаются готовые фигурки.



3 СПОСОБ. Тесто пропускают через мясорубку со специальным вкладышем, имеющим различные отверстия.



**3 задание.** Вспомни и запиши правила пользования электрической духовкой.

---

---

---

---

---

---

---

---

**4 задание.** Рассмотрите рисунки, расскажите, чем удобны те или иные приспособления для работы с мукой, тестом, выпечки.



**5 задание.** Объясни смысл пословиц и поговорок.

НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ, А КРАСНА ПИРОГАМИ.

ПЕРВЫЙ БЛИН КОМОМ.

БЛИН БРЮХУ НЕ ПОРЧА.

Раздел. «Экономика домашнего хозяйства».

**Тема урока: Статьи расходов.**

**1 задание.** Реши кроссворд. Вспомни, что обозначает ключевое слово.

	1					<b>Б</b>				
						<b>Ю</b>				
2						<b>Д</b>				
						<b>Ж</b>				
					3	<b>Е</b>				
4						<b>Т</b>				



1. Деньги, получаемые родителями на содержание детей от государства называются детским ... .
2. Деньги студента.
3. Денежное пособие, которое получают по старости или инвалидности.
4. Плата за труд.

**2 задание.** Прочитай, запомни.

### СТАТЬИ РАСХОДОВ

1. Текущие расходы (питание, квартплата, транспорт, хозтовары).
2. Крупные покупки (мебель, бытовая техника, одежда и обувь).
3. Одноразовые расходы (ремонт, подписка на газеты и журналы).

**3 задание.** Прочитай, какой бюджет у твоей семьи?

Если доходы и расходы совпадают, то такой бюджет является уравновешенным.

Если доходы больше, чем расходы, то семья может откладывать свободные деньги. Плохо, если расходы превышают доходы. Образуется дефицит (нехватка) бюджета; семья вынуждена жить в долг, занимая деньги.

### **Тема урока: Оплата жилищно – коммунальных услуг.**

Для того, чтобы в доме было тепло, светло, не отключалась вода необходимо своевременно оплачивать жилищно – коммунальные услуги, то есть счета за электроэнергию, отопление, холодную и горячую воду, канализацию, вывоз бытовых отходов, телефон, газ.

**1 задание.** Подумай и запиши, какие коммунальные услуги оплачиваются в частном доме, и какие в благоустроенной квартире.

ЧАСТНЫЙ ДОМ

БЛАГОУСТРОЕННАЯ КВАРТИРА

**2 задание.** Определи по квитанциям: название услуги, стоимость, срок оплаты.

Оператор БУТКОВА М.Л.  
Серийный номер 3669439  
ИНН 007724261610  
23-05-2009 11:06 док. № 04760  
Сумма документа (нал.): 290,26  
Населенка, Наличные рубли  
Кассирова ИТ Гобов С.А

23.05.2009 274,35

ИП "Управляющая компания"

0005200 290,26  
ИП "Управляющая компания"

Счет № 0005200

**М.О. Пакулина Маргарита Георгиевна** Адрес Северная д.62 кв. 5

Общ.Пл. 41.5; ЖилаяПл 25.8;Машинная 0;протисано 2; Жилит 2; Лог 1

Услуга	Долг	Тариф/ставка руб.	Снижения в тарифе	Кол-во Объем потребления	Начислен с.	Льготы	Счита	Оплата	Субсидии	Доплата
Холодная вода		5.49	-	8.10 куб.м	44.47	11.12	0.00			
Канализация		5.25	-	8.10 куб.м	42.53	10.63	0.00			
Мусор		1.25	-	41.5 кв.м	51.88	11.25	0.00			
Наем		0.70	-	41.5 кв.м	29.05	6.30	0.00			
Содержание жилья		2.23	10%	41.5 кв.м	90.23	19.57	0.00			
Ремонт жилья		2.61	10%	41.5 кв.м	108.89	23.57	0.00			
Обсл. газового оборудования		0.18	-	41.5 кв.м	7.47	1.62	0.00			
<b>Всего :</b>	<b>217.28</b>				<b>374.32</b>	<b>84.06</b>	<b>0.00</b>	<b>217.28</b>	<b>0.00</b>	<b>290.26</b>

Сумма платы за услуги  
Итого к оплате

С мая 2009 г. всем будет предоставлена услуга "уборка придомовой территории".  
ПРЕДУПРЕЖДАЕМ: с 25 мая на сумму задолженности будет начисляться пеня.  
Наш адрес: ул.К.Маркса 66, тел. 2-17-47, 2-58-78

ООО "Комплексный расчетный центр" в г. Екатеринбург Р/счет 40702810516000116362 В УРАЛЬСКИЙ БАНК  
 КАМИШЛОВО, БИК 046577874 К/счет 30101810500000000674

Счет за Апрель 2009г. за услуги/товары от 06.05.2009г. по лицевому счету 1310011935  
 д.62 кв. 5 ПАКУЛИНА МАРГАРИТА ГЕОРГИЕВНА

Зарегистрировано 1 чел. Общ.пл. 41,50. Комн. 4. Льготы: Инвалиды 2 степени (с 01.01.2008г.)

Вид услуги	Ед. изм.	Тариф, руб.		Долг на 01.04.2009	Перерасчет	Оплачено Апрель	Начислено Апрель	Льгота	К оплате на 01.05.2009г.
		ночн.	сверхн.						
Отопление	м2	23,64	23,64		0,00		981,06	-490,53	
<b>ИТОГО</b>				<b>490,53</b>	<b>0,00</b>	<b>490,53</b>	<b>981,06</b>	<b>-490,53</b>	<b>490,53</b>

Оператор Бутакова Н.И.  
 Сервисный номер 3559439

Принимать заявки производится: понедельник, вторник, среда, четверг с 8.00-16.00, перерыв 12.00-13.00, по адресу г.Камышлов ул.Урицкого 11. Телефон для

23-05-2009 27436

Сумма документа (нал.): 490,53

Население: Наличие рубль

Камышлов Хитинкалал

23.05.2009  
 7727543926  
 ООО "КРЦ"

00010010693005994

27436

490,53

**КВИТАНЦИЯ**

за электроэнергию  
 от 08.06.2009

Оператор Сервисный номер  
 ИНН 0010693005994  
 19-06-2009  
 Сумма документа (нал.):  
 Население: Наличие рубль  
 Камышлов СВЕРДЛОВСКО-ЕКАТЕРИ

ИНН 6670082105 БИК 045677674  
 Р/счет № 40702810816020104300 В Уральском банке Сбербанка РФ Кор/счет № 30101810500000000674  
 Потребитель: ГЛАДКИХ АЛЕКСЕЙ ЯКОВЛЕВИЧ  
 Адрес: с.Обуховское, ул.Мира, д.№209  
 Расчетный период: Май, 2009

№сч 1120242721 Счѐт 85

Услуга	Вид расчета	Тип	Показания КО		Коэф. трансф.	Расход (кВт*ч)	Наклад с учетом льгот (руб.)
			01.05.2009	01.06.2009			
Э/э	По КО не позднее 3 мес.	Днев.			1	59	41,30

Количество пропущенных: 3; Количество льготников: 2

Льгота: Труженики тыла

Тариф: Село. Печи. (днем: 140 квт/кВтч, ночью: 66 квт/кВтч)

Услуга	Всего начислено (руб.)	Льготы (руб.)	Перерасчет (руб.)	Зачем по счѐту (руб.)	Задолженность за др. периоды (руб.)	Аванс (руб.)	Прямой перерасчет	Итого к оплате по счѐту (руб.)
Э/э	82,60	41,30	0,00	0,00	126,41	0,00		167,71

Дата окончания показания ПУ	Показания ПУ		Валюта
	День	Ночь	
19.06.2009	100	25	

Последний платѐж: 28.01.2009 Начислено пеней: 0,54

Рекомендуемая сумма к оплате: 168,25

Аванс, рекомендуемый к оплате: 41,30

**Всего к оплате:**

Принимать заявки производится: понедельник, вторник, среда, четверг с 8.00-17.00, пятница с 8.00-16.00, перерыв 12.00-12.48 по адресу: Камышлов, ул.Урицкого, д.11. Телефон для справок: 03437502192

Оператор Шинкина Н.Е.

Сервисный номер 3559439

ИНН 0010693005994

19-06-2009 25214

Сумма документа (нал.): 94,53

Население: Наличие рубль

Камышлов СВЕРДЛОВСКО-ЕКАТЕРИ

19-06-2009

6671777526

Уральские Газовые Сети

00010010693005994

94,53

ОАО "УРАЛЬСКИЕ ГАЗОВЫЕ СЕТИ" 623400 г. Камышлов-Уральский,  
 ул. Мусоргского, 4, ф/он № 40702810500281001274 в филиале ЗАО АБ "ГАЗПРОМБАНК"  
 г. Екатеринбург, БИК 046558945, ИНН 6671777526, ОГРН 667101001

**КВИТАНЦИЯ**

Принято от Гладких Алексей И. Лицевой счет № 7357

Адрес: г. Камышлов, ул. Северная д. 62 кв. 5

На \_\_\_\_\_ общей жилой площади составлена \_\_\_\_\_ кв.м, зарегистрировано \_\_\_\_\_ человек

Оплата за месяц: Сумма к оплате

Техническое обслуживание газового оборудования

Сжиженный газ

пени

**Всего оплачено**

24.04 2009 г. Подпись абонента Гладких

По вопросам сервисного обслуживания и расчетов обращаться по адресу: г. Камышлов, ул. Северная, 72, контактный тел.: 2-36-80



4. У тебя на руках небольшая сумма денег. Как ты ее потратишь?

А) Потрачу все и сразу    Б) Куплю сладкое, а остальное отложу    В) Отдам  
взрослым

Ответы:

Если чаще всего выбирал ответ А: ты легко относишься к деньгам, легко их тратишь и не жалеешь об этом.

Если чаще всего выбирал ответ Б: ты часто ограничиваешь себя во всем, очень экономный хозяин в будущем.

Если чаще всего выбирал ответ В: ты абсолютно не умеешь правильно тратить деньги! Учись!

**4 задание.** Объясни смысл пословиц и поговорок.

ЗА МОРЕМ Телушка – полушка, да рубль перевоз.  
Берешь чужие деньги и на время, а отдаешь свои и  
навсегда

### **Тема урока: Планирование расходов на день, неделю.**

Правильное распределение доходов и расходов – основа финансового благополучия семьи. Бюджет одной семьи не похож на бюджет другой, например, у одних семей много денег расходуется на лекарства и лечение, у других – на книги, коллекционирование, в-третьих – на содержание домашних животных. В некоторых семьях ведут учет деньгам с помощью специальной тетради «Домашний бюджет».

**1 задание.** Попробуй заполнить с помощью учителя таблицу. В семье 2 человека работают, сын учится в школе.

<b>Число</b>	<b>Доход</b>	<b>Транспорт</b>	<b>Продукты</b>	<b>Промтовары</b>	<b>Отдых, подарки</b>	<b>Разное</b>
1 (ПН)						
2 (ВТ)						
3 (СР)						
4 (ЧТ)						
5 (ПТ)						
6 (СБ)						
7 (ВС)						
Итого:						

**2 задание.** Прочитай, запомни!

Основные правила ведения домашнего хозяйства

1. Живите по средствам, старайтесь тратить меньше, чем получаете.
2. Не забывайте, что мелкие расходы занимают большое место в бюджете.
3. Исключайте из своего бюджета ненужные расходы.
4. Занимайтесь планированием расходов всей семьей.
5. Планируйте свои доходы и расходы!

**Проверочная работа по теме «Экономика домашнего хозяйства».**

**1 задание.** Перечисли основные статьи доходов и расходов семейного бюджета.

ДОХОДЫ

РАСХОДЫ

---



---



---



---



---



---



---



---

**2 задание.** Соедините стрелками виды расходов с названием расходов.

ТЕКУЩИЕ		Прием гостей
КРУПНЫЕ ПОКУПКИ		Покупка холодильника
ОДНОРАЗОВЫЕ		Транспортные расходы
		Питание
		Ремонт дома
		Покупка мягкой мебели
		Коммунальные платежи
		Подписка на газеты и журналы

## Раздел. «Медицинская помощь».

### **Тема урока: Первая помощь при несчастных случаях.**

Бывают в жизни ситуации, когда жизнь другого человека зависит от нашего умения оказать первую медицинскую помощь при несчастном случае.

**1 задание.** Запиши, какие ситуации относятся к несчастным случаям.

---

---

---

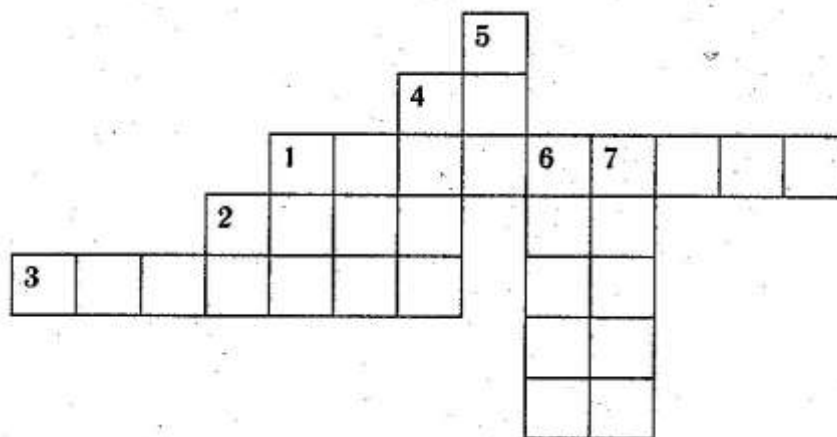
---

---

---

---

**2 задание.** Отгадай кроссворд.



По горизонтали:

1. Если нужно срочно измерить температуру, понадобится этот предмет.
2. Им перевязывают рану.
3. Спиртовой раствор зеленого цвета.

По вертикали.

4. Белый и пушистый перевязочный материал.
5. Стоит он в баночке в аптечке, коричневый, пахучий.

А на локтях и на коленках он желтый и шипучий.

6. Черная таблетка, активированный ... .
7. Упавшему в обморок дают понюхать нашатырный ... .



## Тема урока: Простудные заболевания

**1 задание.** Определи, что является причиной простудных заболеваний.

ПЕРЕГРЕВ ОРГАНИЗМА

ПЕРЕОХЛАЖДЕНИЕ ОРГАНИЗМА

**2 задание.** Каждый человек хотя бы раз в жизни болел простудой, в том числе и ты. Запиши симптомы (признаки) простуды.

---

---

---

---

---

**3 задание.** Объясни смысл пословиц.

ДЕРЖИ ГОЛОВУ В ХОЛОДЕ, ЖИВОТ В ГОЛОДЕ, А НОГИ В ТЕПЛЕ.  
ЛУК СЕМЬ НЕДУГОВ ЛЕЧИТ.

## Раздел. «Торговля».

### Тема урока: Специализированные магазины.

Вспомните, что мы видели во время экскурсии на прошлом уроке.

**1 задание.** Какая информация размещается на фасаде магазина. Запиши.

---

---

---

---

В старину, когда не все люди умели читать, владельцы магазинов просто рисовали товар, который продается в этом месте, например, над булочной рисовали караваи, калачи.

**2 задание.** Нарисуй условные обозначения таких магазинов «Овощи - фрукты», «Одежда», «Ювелирный», «Аптека», «Детский мир».

**3 задание.** Рассмотрите картину В. Васнецова «Книжная лавочка», написанную 150 лет назад. Как изменились магазины в настоящее время?



## Раздел. «Средства связи».

### **Тема урока: Телефонная связь.**

**1 задание.** Найди в «Словаре СБО» определение слова «ТЕЛЕФОН».

---

---

---

**2 задание.** Прочитай текст.

Телефон изобрел в 1875 году Александер Белл. Сейчас в мире почти 500 миллионов телефонных аппаратов. По проводам эти сигналы передаются на большие расстояния, так что можно звонить людям, которые находятся очень далеко от тебя. Провода прокладывают даже под водой.



Когда ты говоришь в телефонную трубку, то микрофон преобразует колебания твоего голоса в электрические сигналы. Человек, которому ты позвонил, услышит твой голос, потому что мембрана в его телефонной трубке преобразует электрический сигнал обратно в звуковой.

**3 задание.** Прочитай, выучи.

**ТИПЫ ТЕЛЕФОНОВ**

- 1., Квартирный.
2. Телефон – автомат.
3. Сотовый телефон.

Использование современных технологий и научных открытий позволило создать к концу 80 – х годов прошлого века систему сотовой связи. Мобильный телефон – это небольшое устройство, по которому мы можем разговаривать и брать его с собой, передвигаясь по городу, и стране.

## Раздел. «Учреждения, организации и предприятия»

### **Тема урока: Государственные учреждения.**

Государственные учреждения – это организация, отвечающая за какой - либо вид деятельности (Администрация города, ЗАГС, полиция, пенсионный фонд и т.д.).

**1 задание.** После рассказа учителя запиши, какие обязанности есть у этих государственных учреждений.

ЗАГС \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ПОЛИЦИЯ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2 задание.** После экскурсии запиши режим работы:

Администрации города \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Пенсионный фонд \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Социальная защита \_\_\_\_\_

---

---

---

**3 задание.** Напиши, для чего, по-твоему, существуют государственные учреждения.

---

---

---

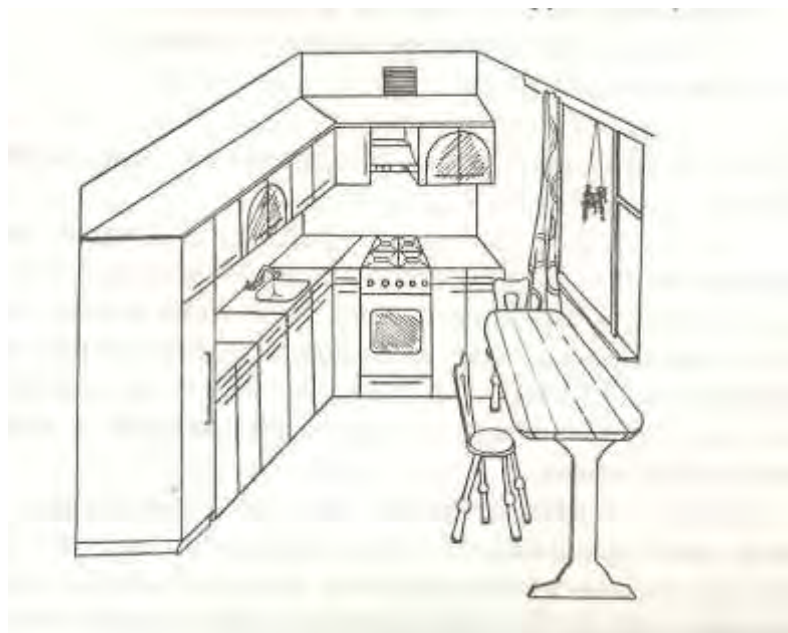
---

**Раздел. «Жилище»**

**Тема урока: Уборка кухни.**

Кухня – одно из самых приятных и любимых мест в доме. Здесь семья собирается за общим столом, готовится вкусная еда, хранятся продукты. Приятно находиться и готовить пищу в чистом, светлом, уютном помещении.

**1 задание.** Рассмотрите различные виды планировки кухни, выберите один рисунок и подберите цветовую гамму.



Первое и самое главное требование к санитарному состоянию кухни – идеальная чистота. Стены у плитки и мойки отделяют керамической плиткой, с которой легко смыть брызги жира и другие загрязнения с помощью моющих и чистящих средств. Ежедневно чисти кухонную плиту.

**2 задание.** Рассмотрите рисунки. Вспомните правила работы с бытовой химией. Отметьте, какие используются в вашем доме.



**3 задание.** Вспомните, в 6 классе вы изучали различные виды половых покрытий. Запишите, какие из них подходят для кухни и почему.

---

---

---

---

**4 задание.** Прочитай, выучи.

1. Чтобы не намусорить, обрабатывая продукты, клади их подальше от края стола. Убирай пищевые отходы в ведро с крышкой, ежедневно выноси их из дома.
2. Посуду, которая была использована, вымой сразу.
3. Если кто – либо из твоей семьи питается один, то посуду за собой он должен вымыть сам.
4. Регулярно проветривай кухню, особенно, если там стоит газовая плита.

***Знаешь ли ты?***

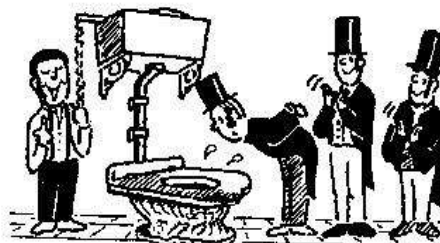


Краны на кухне и ванной заблестят, если протереть их корочкой от лимона, сполоснуть водой и протереть сухой тряпкой.

Линолеум надо мыть теплой водой с мылом. Следы от обуви удалите тампоном, смоченным в бензине. Зеленку и пасту от шариковой ручки оттирайте одеколоном или спиртом. Пятна йода смочите молоком, затем замойте мыльной водой.

### Тема урока: Уборка санузла.

Ванная комната и туалет составляют санузел, который включает в себя систему подачи воды, ванну, душ, раковину, унитаз, стиральную машину.



В старину ванну наполняли водой вручную и нагревали газовой горелкой.

Уборные с бачком унитаза были изобретены в 1888 году. Потом придумали душ для механической промывки, установленной под ванной. Кому –нибудь приходилось качать воду из ванны, чтобы облить купающегося из душа.

Современные унитазы работают по той же схеме.

**1 задание.** Рассмотрите варианты планировки санузла. Что общего и чем они отличаются.





**2 задание.** Прочитай правила ухода за санузлом, запомни.

1. Нельзя резко менять температуру воды – трескается эмаль на сантехнике.
2. Течь из крана дает желтый налет на эмали.
3. Раз в неделю прочищай раковины вантузом.
4. Следи за исправностью бачка унитаза.

**3 задание.** Некоторые из вас живут в неблагоустроенных домах, и туалет находится отдельно, недалеко от дома. Запишите, как вы ухаживаете за ним.

---

---

---

---

---

**4 задание.** Сравни рисунки. Соблюдаются ли правила работы с бытовой химией?



Под раковиной обычно делают небольшой шкафчик для хранения бытовой химии, запасов туалетной бумаги, хотя существуют и другие приспособления.

## Тема урока: Уборка прихожей.

Прихожая – это первое при входе в квартиру помещение, где мы оставляем верхнюю одежду и уличную обувь. Обычно там находится шкаф для одежды, тумбочка или подставка для обуви, зеркало, коврик.



**1 задание.** Прочитай правила уборки прихожей, выучи.

1. Ежедневно вытряхивай коврик.
2. Содержи в чистоте полку для обуви.
3. Регулярно протирай от пыли полочки, поверхность тумбы.
4. 1 раз в неделю мой пол с хлорсодержащим моющим средством.

**2 задание.** Подумай, чем удобнее покрыть стены в прихожей. Напиши, почему.

---

---

---

**3 задание.** Расшифруй слова, отметь те предметы, которые уместны в прихожей.

СТРАЮЛ

УБОМКЧТА

ОРЕВОК

АДОРИ

ФАКШ

УФПИК

ОСТЛ

ЕЗКАОЛР

РБА

АРИКАН

ОПЛАК

ИВАНД

## Проверочная работа по теме «Жилище».

**1 задание.** Продолжи предложение.

Кухня – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Санузел – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Прихожая – это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2 задание.** Прочитай. Подпиши «ДА», если согласен, и «НЕТ», если не согласен с этим утверждением.

*Проветривать кухню надо 1 раз в неделю*

*Уборку санузла надо производить в резиновых перчатках*

*Можно чистить одним и тем же средством раковину и унитаз*

*Лучше наклеить в прихожую моющиеся обои*

*Выносить кухонное мусорное ведро надо каждый день*

**3 задание.** Напиши последовательность уборки любого из этих помещений:

Кухня, санузел, прихожая.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Словарные слова

Активатор

Бисквитное тесто

Выпечка

Грудной ребенок

Дефицит

Дрожжи

Комбайн

Коммунальные услуги

Консервирование

Лосьон

Маринование

Мембрана

Микроволновая печь

Мясорубка

Новорожденный ребенок

Памперс

Подгузник

Простуда

Рассол

Санузел

Сироп

Скорпортящиеся

Стерилизация

Трикотаж

Эмаль

## Список литературы

1. Аникин В.П. – Старинные русские пословицы и поговорки. – Москва, «Детская литература», 1983 год.
2. Гладкая В.В. – Социально – бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. – Москва, «Издательство НЦ ЭНАС», 2003 год.
3. Даль В.И. – Иллюстрированный словарь русского языка. – Москва, «Эксмо», 2007 год.
4. Девяткова Т.А. – Социально – бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. – Москва, «Владос», 2003 год.
5. Джейн Эллиотт, Колин Кинг. – Детская энциклопедия. – Москва, «Росмэн - Пресс», 2006 год.
6. Картушина Г.Б. – Домоводство. – Москва, «Просвещение», 1966 год.
7. Кулинария для экономных. – Минск, «Элайда», 2001 год.
8. Малофеева Н.Н. – Энциклопедия дошкольника. – Москва, «Росмэн», 2007 год.
9. Настольная книга для девочек XXI века. – Москва, «Эксмо», 2006 год.
10. Нефедова К. – Мебель. Какая она? – Москва, «Гном и Д», 2007 год.
11. Плешаков А.А. – Мир вокруг нас. 2 класс. – Москва, «ВитаПресс», 2008 год.
12. Сотникова Н. – 100 загадок от А до Я для детей 5 – 8 лет. – Москва, «Айрис Пресс», 2008 год.
13. Тихомирова Л.Ф. – Упражнения на каждый день: уроки здоровья для детей 5 – 8 лет. – Ярославль, Академия развития, 2003 год.