Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

**«Новоатьяловская средняя общеобразовательная школа»**

ул. Школьная, д. 20, с. Новоатьялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050

тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: [novoat\_school@inbox.ru](mailto:novoat_school@inbox.ru)

ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНА**  на заседании методсовета  протокол № 1  от « 28 » августа 2015 года | **ПРИНЯТА**  на педагогическом совете  протокол №1  от « 31 » августа 2015 года | **УТВЕРЖДЕНА**  приказом №81-од  от « 31» августа 2015 года  Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Исхакова Ф.Ф. |

**Рабочая программа**

**по трудовому обучению**

**7 класс**

(адаптированная программа 8 вида)

Составитель: Галейдина Татьяна Владимировна,

учитель математики, соответствие занимаемой должности

**2015 год**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по трудовому обучению для 7 класса составлена на основе программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. В 2 сб./ Под редакцией В.В. Воронковой.- М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2012. – Сборник 2 (раздел: «Сельскохозяйственный труд» автор Е.А.Ковалёва; «Швейное дело» автор Л.С.Иноземцева).

**Нормативные основания:**

* Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 №273-ФЗ).
* Положение о структуре и порядке, разработки и утверждении рабочих программ учебных предметов МАОУ Новоатьяловская СОШ.
* Учебный план, реализующий адаптированную образовательную программу 8 вида МАОУ Новоатьяловская СОШ на 2015-2016 учебный год, утверждённый приказом №56-ОД от 20.05.2015г. директора школы Исхаковой Ф. Ф.

**Учебно- методический комплект**

Ковалёва Е.А. Сельскохозяйственный труд 7класс: Учебник для спец. (корр) образов.учр. VIII вида/ М.: Просвещение, 2011 (Только для практических работ на уроке).

Данная рабочая программа рассчитана на 102 учебных часа, 3 часа в неделю.

**Цели:**

**-**воспитание положительных качеств личности обучающихся: трудолюбия, настойчивости, умение работать в коллективе;

- уважение к людям труда;

- получение элементарных знаний по видам труда;

- подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению несложных видов работ на предприятиях различных отраслей народного хозяйства, преимущественно в промышленности и сельском хозяйстве.

**Задачи:**

-сформировать у обучающихся доступные технологические знания, трудовые навыки, умения, культуру труда, ответственность за порученное дело;

-развить у обучающихся общетрудовые умения, т.е. умения ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, самостоятельность, самоконтроль;

-воспитать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду и сформировать необходимые в повседневной деятельности качества личности, чувство коллективизма, ответственность за порученное дело, добросовестность, честность, трудолюбие, бережное отношение к инструментам и оборудованию;

-корректировать недостатки трудовой и познавательной деятельности, творческое мышление, мелкую и крупную моторику;

-прививать элементарные знания и умения по личной гигиене и этикету;

-соблюдать технику безопасности и санитарии.

**Планируемый результат:**

Обучающиеся к концу 7 класса должны знать (называть и определять):

- признаки созревания лука, сроки уборки, способы хранения репчатого лука и лука-севка, закладку на хранение;

- сроки уборки корнеплодов, правила подкопки корнеплодов, учёт урожая, правила обрезки ботвы, сортировку и хранение корнеплодов;

- виды удобрений, правила внесения минеральных удобрений в почву, обработку почвы, сроки и посевы подзимних культур;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;

- источники и пути проникновения болезнетворных бактерий и микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций,

- правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;

- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса и мясных продуктов, санитарные условия первичной обработки мяса, правила оттаивания мороженого мяса;

- способы первичной обработки мяса, правила варки мяса, способы жарки мяса, способы определения готовности блюд;

- посуду и инвентарь для приготовления мясных блюд;

- составление меню на день, учитывая разнообразие пищи и калорийность продуктов;

- сервировку стола к обеду;

- классификацию первых блюд и их значение в питании человека;

- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, методы определения качества ягод и фруктов;

- правила поведения за столом, в гостях;

- технологию приготовления варенья, способы определения его готовности;

- виды теста, определение доброкачественности муки, масла, яиц, дрожжей;

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, зависимость свойства тканей от вида переплетений;

- виды поясной группы одежды и бельевых изделий, требования к одежде, условные обозначения мерок для построения чертежа, особенности и способы моделирования:

- технологию выполнения швов: стачных (двойного, запошивочного) и краевого окантовочного с закрытым срезом;

- мерки и расчёт построения чертежа поясного изделия;

- изготовление схем и шаблонов в лоскутном шитье;

- технологию выполнения изделий, обработку деталей и узлов поясного изделия;

- обработку оборок, технологию последовательности раскроя изделий;

- правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия;

- возможности применения техники вязания, вышивания,

- о личной гигиене и уходу за одеждой и обувью.

Обучающиеся к концу 7 класса должны уметь:

- убирать овощи на пришкольном участке, сортировать и взвешивать урожай собранных культур, делать посев и посадки овощных культур;

- поливать, пропалывать и подкармливать растения овощей и рассады;

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса, определять готовность блюд;

- приготовить тесто;

- проводить первичную обработку продуктов;

- варить варенье, определять готовность варенья;

- выращивать комнатные растения;

- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерской;

- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей;

- читать и строить чертежи, снимать и записывать мерки;

- выполнять машинные швы, обрабатывать застёжку тесьмой-молнией;

- проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

- ухаживать за волосами, определять тип волос;

- ухаживать за одеждой и обувью.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование раздела | Всего, час | Количество часов | |
| Практические | Теоретические |
| 1 | Сельскохозяйственный труд | 17 | 10 | 7 |
| 2 | Кулинария | 19 | 12 | 7 |
| 3 | Технология обработки ткани | 11 | 6 | 5 |
| 4 | Художественная обработка ткани | 13 | 10 | 3 |
| 5 | Личная гигиена | 7 | 2 | 5 |
| 6 | Интерьер дома | 6 | 3 | 3 |
| 7 | Художественная обработка материалов | 19 | 13 | 6 |
| 5 | Сельскохозяйственный труд | 10 | 7 | 3 |

**Содержание учебного материала:**

**1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти. Охрана труда. Спецодежда.

**Овощеводство.**

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи, цветы.

Теоретические сведения: сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения; особенности осенней обработки почвы; осенние работы на пришкольном участке; сельскохозяйственные растения; значение своевременной уборки урожая; требования к уборке и хранению корнеплодов; сроки посадки чеснока; предупреждение болезней овощей при хранении.

Практические работы: сбор семян цветущих растений:

подготовка инвентаря, тары, стеллажей;

сушка лука, чеснока; сортировка и взвешивание урожая;

сбор клубней картофеля; сушка и сортировка клубней картофеля;

подготовка стеллажей в овощехранилище;

уборка растительных остатков и закладка их в компостную кучу;

посадка тюльпанов;

подкопка, обрезка, просушка и закладка на хранение корнеплодов свеклы и моркови; обнаружение и удаление больных корнеплодов;

обработка почвы,

уборка клубней георгин; посадка зубчиков;

перевалка и пересадка комнатных цветов.

Экскурсия: По участку. На выставку: «Урожай 2015 года».

**2 Раздел. Кулинария.**

**Вводное занятие.**

План работы на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: физиология питания; витамины; первичная обработка овощей; блюда из свежих и вареных овощей; виды тепловой обработки овощей; блюда из яиц; заготовка продуктов; правила этикета; пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; способы тепловой обработки рыбы; блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий; блюда из круп, технология приготовления каш; рациональное питание; горячие напитки и бутерброды; фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов; питательная ценность муки, мука и мучные изделия, виды теста, изделия из муки.

Практические работы: приготовление посуды и кухонной утвари; нарезка овощей; приготовление салата из свежих овощей и винегрета из вареных овощей; приготовление солений из овощей; приготовление рыбного салата; приготовление отварной или жареной рыбы; приготовление макарон с сыром; приготовление каши; приготовление сложных бутербродов и заварка чая; приготовление киселя, компота или напитка; варка варения; приготовление жидкого теста; выпечка блинов, вафель.

**3 Раздел. Технология обработки ткани.**

**Вводное занятие.**

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии.

**Машиноведение.**

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: профессии швейного производства; знакомство с универсальными и специальными швейными машинами; уход за швейными машинами; неполадки в работе швейных машин.

Практические работы: подготовка швейных машин к работе; заправка верхней и нижней нитей; выполнение зигзагообразной строчки на швейной машине «Чайка»; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе швейной машины.

Бережное отношение к инструментам и оборудованию в школьной швейной мастерской. Правила безопасной работы и санитарии в швейной школьной мастерской. Спецодежда.

Теоретические сведения: краткие сведения об универсальных и специальных швейных машинах, неполадки в работе швейной машины и их устранения, машинные швы и их классификация; краевые машинные швы.

Практические работы: заправка верхней и нижней нитки, чистка и смазка швейной машины, подготовка швейной машины к работе, изготовление образцов соединительных (двойного, настрочного, запошивочного) и краевых (вподгибку, окантовочного, обтачного) машинных швов.

**Материаловедение.**

Теоретические сведения: ткани из химических волокон и их свойства.

Лабораторная работа: определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной.

**4 Раздел. Художественная обработка ткани.**

Объект работы: панно, подушки, грелки.

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия;

выполнение схемы или изготовление шаблона;

выбор лоскутков ткани на изделие;

определение прочности окраски тканей;

намеловка и раскрой деталей выбранного изделия;

сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку (соединение деталей верха между собой); соединение деталей верха, прокладки, подкладки; изготовление отделочных деталей (руликов, оборок и т.д.) и соединение их с деталями лоскутного изделия); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

**5 Раздел. Личная гигиена.**

Теоретические сведения: гигиена юноши; индивидуальный уход за кожей лица; уход за волосами и ногтями; как мыть голову, инструменты для ухода за волосами.

Практические работы: гимнастика для глаз.

**6 Раздел. Интерьер дома.**

Теоретические сведения: понятие о композиции в интерьере; характерные особенности жилища.

Практические работы: зарисовки и описание интерьера кухни.

**7 Раздел. Художественная обработка материалов**

**Вводное занятие.**

Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка.

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты, приспособления; основные украшающие швы; счетная вышивка; способы обработки края вышивального изделия.

Практические работы: выбор рисунка; перевод рисунка;

выполнение образцов; выполнение счетной вышивки на образце;

выполнение изделия (свободный выбор): вышивка цветов, стеблей, листьев; оформление края готовой вышивки; окончательная отделка вышитого изделия, стирка, утюжка.

Объект работы: варежка.

Теоретические сведения: из истории вязания; ручное вязание; правила снятия мерок; техника вязания варежки (манжет, вязание по кругу до основания большого пальца, определение основания большого пальца, определение размера большого пальца, вывязывание варежки до мыска, вывязывание большого пальца, вывязывание мыска варежки).

Практические работы: снятие мерки с руки; вывязывание образца плотности вязки; расчет петель на варежку; набор петель на две спицы; вязание манжета резинкой на четырех спицах (5–6см); вязка по кругу; примерка варежки на руке; вязка по кругу и вывязывание больного пальца; вывязывание мыска.

**8 Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Краткое содержание работ. Охрана и труд. Спецодежда.

Объект работы: овощи и цветочно-декоративные растения.

Теоретические сведения: способы ухода за всходами и цветочно-декоративными растениями; сведения о луке; условия необходимые для получения хорошего урожая; сроки и способы посевов овощей; наблюдения за всходами овощных культур; борьба с вредителями растений, зелённые овощи, салат, горчица, укроп, петрушка, редис.

Практические работы: подготовка почвы; рыхление почвы;

удаление сорняков;

подготовка посадочного материала (луковицы гладиолусов, лук, чеснок); разметка рядков;

посев семян;

посадка столовой свеклы (семена сухие, замоченные, пророщенные, рассада); посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:**

Обучающиеся к концу 7 класса должны уметь:

- убирать овощи на пришкольном участке, сортировать и взвешивать урожай собранных культур, делать посев и посадки овощных культур;

- поливать, пропалывать и подкармливать растения овощей и рассады;

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса, определять готовность блюд;

- приготовить тесто;

- проводить первичную обработку продуктов;

- варить варенье, определять готовность варенья;

- выращивать комнатные растения;

- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерской;

- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей;

- читать и строить чертежи, снимать и записывать мерки;

- выполнять машинные швы, обрабатывать застёжку тесьмой-молнией;

- проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

- ухаживать за волосами, определять тип волос;

- ухаживать за одеждой и обувью.

**Календарно- тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 1 | **Сельскохозяйственный труд** | **17** | Вводное занятие. Техника безопасности при работе. | 1.09 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. |  |
| 2 | Сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения. | 2.09 | Сбор однолетних цветочных культур. |  |
| 3 | Сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения. | 7.09 | Сбор послеуборочных остатков. |  |
| 4 | Сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения. | 8.09 | Уборка сорняков и вынос с участка. |  |
| 5 | Особенности осенней обработки почвы | 9.09 | Сбор клубней картофеля. |  |
| 6 | Особенности осенней обработки почвы | 14.09 | Сбор клубней картофеля. |  |
| 7 | Особенности осенней обработки почвы | 15.09 | Сбор клубней картофеля. |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 8 |  |  | Сельскохозяйственные растения | 16.09 | Наблюдение за сушкой клубней картофеля. | Просмотр экспонатов выставки. |
| 9 | Сельскохозяйственные растения | 21.09 | Сортировка клубней картофеля |  |
| 10 | Сельскохозяйственные растения | 22.09 | Подготовка стеллажей в овощехранилище. |  |
| 11 | Требования к уборке и хранению корнеплодов | 23.09 | Уборка столовых корнеплодов. |  |
| 12 | Требования к уборке и хранению корнеплодов | 28.09 | Взвешивание и расчёт собранного урожая. |  |
| 13 | Требования к уборке и хранению корнеплодов | 29.09 | Взвешивание и расчёт собранного урожая. |  |
| 14 | Предупреждение болезней овощей при хранении | 30.09 | Рыхление почвы, удаление сорняков, сухих частей растений |  |
| 15 | Предупреждение болезней овощей при хранении | 5.10 | Подготовка почвы к посадкам. |  |
| 16 | Предупреждение болезней овощей при хранении | 6.10 | Подготовка почвы к посадкам. |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 17 |  |  | Сельскохозяйственные растения | 7.10 | Организация выставки сельскохозяйственных растений |  |
| 18 | **Кулинария** | **19** | Физиология питания | 12.10 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. |  |
| 19 | Физиология питания | 13.10 | Мытьё посуды. |  |
| 20 | Физиология питания | 14.10 | Определение доброкачественности продуктов. |  |
| 21 | Витамины | 19.10 | Приготовление салатов |  |
| 22 | Витамины | 20.10 | Приготовление салатов |  |
| 23 | Виды тепловой обработки овощей | 21.10 | Приготовление салатов |  |
| **2 четверть** | | | | | | |
| 24 |  |  | Виды тепловой обработки овощей | 9.11 | Приготовление салатов |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 25 |  |  | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря | 10.11 | Приготовление отварной (жареной) рыбы |  |
| 26 | Способы тепловой обработки рыбы | 11.11 | Приготовление отварной (жареной) рыбы |  |
| 27 | Способы тепловой обработки рыбы | 16.11 | Приготовление отварной (жареной) рыбы |  |
| 28 | Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий | 17.11 | Приготовление отварных макарон |  |
| 29 | Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий | 18.11 | Приготовление отварных макарон |  |
| 30 | Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий | 23.11 | Приготовление отварных макарон |  |
| 31 | Блюда из круп, технология приготовления каш | 24.11 | Приготовление каши |  |
| 32 | Блюда из круп, технология приготовления каш | 25.11 | Приготовление каши |  |
| 33 | Фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов | 30.11 | Варка варения. |  |
| 34 | Фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов | 1.12 | Варка варения. |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 35 |  |  | Рациональное питание | 2.12 | Составление меню |  |
| 36 | Питательная ценность муки | 7.12 | Просмотр презентации |  |
| 37 | **Технология обработки ткани** | **11** | Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии. | 8.12 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. |  |
| 38 | Профессии швейного производства | 9.12 | Определение вида ткани |  |
| 39 | Профессии швейного производства | 14.12 | Знакомство с производственными машинами и профессиями швейного производства |  |
| 40 | Уход за швейными машинами; | 15.12 | Чистка и смазка швейных машин.  Подготовка швейных машин к работе. |  |
| 41 | Уход за швейными машинами; | 16.12 | Чистка и смазка швейных машин.  Подготовка швейных машин к работе. |  |
| 42 | Машинные швы и их классификация | 21.12 | Регулировка натяжения верней и нижней ниток (наблюдение).  Выполнение машинных швов. |  |
| 43 | Машинные швы и их классификация | 22.12 | Выполнение машинных швов. |  |
| 44 | Ткани из химических волокон и их свойства. | 23.12 | Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной. |  |
| 45 | Ткани из химических волокон и их свойства. | 28.12 | Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной. |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 46 |  |  | Ткани из химических волокон и их свойства. | 29.12 | Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной. |  |
| 47 | Ткани из химических волокон и их свойства. | 30.12 | Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной. |  |
| **3 четверть** | | | | | | |
| 48 | **Художественная обработка ткани** | **13** | Вводное занятие.Техника безопасности при работе. | 11.01 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной творческой деятельности. |  |
| 49 | Лоскутная техника, рабочее место; | 12.01 | Изготовление схем, шаблонов, выкроек для изготовления грелки на чайник. |  |
| 50 | Шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута | 13.01 | Подбор и подготовка ткани для грелки, раскрой деталей |  |
| 51 | Подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку | 18.01 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. |  |
| 52 | Технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей | 19.01 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки. |  |
| 53 | Технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей | 20.01 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 54 |  |  | Многослойная сборка деталей | 25.01 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки |  |
| 55 | Многослойная сборка деталей | 26.01 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки |  |
| 56 | Многослойная сборка деталей | 27.01 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки |  |
| 57 | Способы обработки края лоскутных изделий | 1.02 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки |  |
| 58 | Способы обработки края лоскутных изделий | 2.02 | Сборка деталей на основу, изготовление грелки |  |
| 59 | Отделочные материалы | 3.02 | Запись ухода за текстильными изделиями в зависимости от материала. |  |
| 60 | Отделочные материалы | 8.02 | Изучение символов ухода за текстильными изделиями. |  |
| 61 | **Личная гигиена** | **7** | Гигиена юноши | 9.02 | Слушание объяснений учителя.  Просмотр презентации |  |
| 62 | Гигиена юноши | 10.02 | Запись правил гигиены |  |
| 63 | Уход за кожей лица, головы | 15.02 | Слушание объяснений учителя.  Просмотр презентации |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 64 |  |  | Уход за волосами и ногтями | 16.02 | Слушание объяснений учителя.  Просмотр презентации |  |
| 65 | Уход за волосами и ногтями | 17.02 | Запись в тетради правил ухода за волосами и ногтями |  |
| 66 | Инструменты для ухода за волосами | 22.02 | Слушание объяснений учителя.  Просмотр презентации |  |
| 67 | Причёски для юноши | 24.02 | Просмотр презентации |  |
| 68 | **Интерьер дома** | **6** | Интерьер жилого дома | 29.02 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. |  |
| 69 | Интерьер жилого дома | 1.03 | Нахождение материала по заданию учителя |  |
| 70 | Понятие о композиции в интерьере. | 2.03 | Просмотр презентации «Интерьер жилого дома» |  |
| 71 | Характерные особенности жилища. | 7.03 | Просмотр презентации |  |
| 72 | Характерные особенности жилища. | 9.03 | Зарисовка интерьера кухни |  |
| 73 | Характерные особенности жилища. | 14.03 | Зарисовка светильников |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 74 | **Художественная обработка материалов** | **19** | Вводное занятие. Техника безопасности при работе | 15.03 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности |  |
| 75 | Вышивка – древнейший вид декоративного искусства | 16.03 | Слушание объяснений учителя.  Просмотр презентации |  |
| 76 | Материалы, инструменты, приспособления | 21.03 | Запись в тетради: виды материалов, инструментов |  |
| 77 | Основные украшающие швы | 22.03 | Выбор рисунка вышивки, подготовка ткани и ниток |  |
| **4 четверть** | | | | | | |
| 78 |  |  | Основные украшающие швы | 4.04 | Перевод рисунка на ткань, выполнение вышивальных швов. |  |
| 79 | Основные украшающие швы | 5.04 | Перевод рисунка на ткань, выполнение вышивальных швов. |  |
| 80 | Основные украшающие швы | 6.04 | Перевод рисунка на ткань, выполнение вышивальных швов. |  |
| 81 | Счетная вышивка | 11.04 | Наблюдение за выполнением мережки «столбик», «кисточка». |  |
| 82 | Счетная вышивка | 12.04 | Наблюдение за выполнением мережки «столбик», «кисточка». |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 83 |  |  | Способы обработки края вышивального изделия | 13.04 | Выполнение вышивки с выдёргиванием нитей. |  |
| 84 | Способы обработки края вышивального изделия | 18.04 | Выполнение вышивки с выдёргиванием нитей. |  |
| 85 | Из истории вязания | 19.04 | Снятие мерки с руки |  |
| 86 | Ручное вязание | 20.04 | Вывязывание образца плотности вязки |  |
| 87 | Ручное вязание | 25.04 | Вывязывание образца плотности вязки |  |
| 88 | Техника вязания варежки | 26.04 | Расчет петель на варежку |  |
| 89 | Техника вязания варежки | 27.04 | Набор петель на две спицы |  |
| 90 | Техника вязания варежки | 3.05 | Вязание манжета резинкой на четырех спицах (5–6см); |  |
| 91 | Техника вязания варежки | 4.05 | Вязка по кругу |  |
| 92 | Техника вязания варежки | 10.05 | Вязка по кругу |  |
| № урока | Тема раздела | Кол-во часов | Тема урока | Дата | Виды деятельности | Коррекция |
| 93 | **Сельскохозяйственный труд** | **10** | Способы ухода за всходами и цветочно-декоративными растениями | 11.05 | Подготовка почвы |  |
| 94 | Сведения о луке | 16.05 | Подготовка почвы |  |
| 95 | Условия необходимые для получения хорошего урожая | 17.05 | Рыхление почвы; удаление сорняков; |  |
| 96 | Сроки и способы посевов овощей | 18.05 | Подготовка посадочного материала (луковицы гладиолусов, лук, чеснок) |  |
| 97 | Борьба с вредителями растений | 23.05 | Разметка рядков;  посев семян; |  |
| 98 | Зелёные овощи, салат, горчица, укроп, петрушка, редис | 24.05 | Посадка столовой свеклы (семена сухие, замоченные, пророщенные, рассада) |  |
| 99 | Зелёные овощи, салат, горчица, укроп, петрушка, редис | 25.05 | Посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный) |  |
| 100 | Сроки и способы посевов овощей | 25.05 | Посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный) |  |
| 101 | Сроки и способы посевов овощей | 30.05 | Посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный) |  |
| 102 | Сроки и способы посевов овощей | 30.05 | Посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный) |  |

**Учебно- методическое обеспечение:**

1. Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. в 2 сб./ Под редакцией В.В. Воронковой.- М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2012. – Сборник 2 (раздел: «Сельскохозяйственный труд» автор Е.А.Ковалёва; «Швейное дело» автор Л.С.Иноземцева).

2. Учебные пособия:

- Окружающий мир, учебное пособие. /С. Вахринцева. – М.: Издательство «Страна фантазий».

- Основы кулинарии: 8-9 кл., учебное пособие./В.И.Ермакова. – М.: Просвещение, 2000.

- Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие. / Сост. А.П. Тарасова. – СПб.: ИД «МиМ», 1998.

- Дидактические игры, турниры, конкурсы, праздники. Учебное пособие. / Е.Н. Дубровская. – М.: Педагогическое общество России, 2007.

- Уроки вышивания. Учебное пособие./ Т.А. Терешкович. – Минск: Хэлтон, 2000.

- Художественное лоскутное шитье. Учебное пособие./ О.И. Нагель. – М.: Школа-Пресс, 2010.

3. Методические рекомендации по выполнению творческих работ:

- Рукоделие в школе. Методическое пособие. /А.А. Власова, Л.Ю. Карельская, Л.В.Ефременко. – СПб.: ТОО «Диамант», 2006.

- Ручная вышивка, методическое пособие. / Сост. М.Ивахнова. – М.: Олимп, 1999.

- Лоскутная фантазия. Художественная аппликация. /Р.Ф. Таран. – М.:АСТ, 2007.

- Развивающее лото. /С.А. Устинова. – М.:ООО СПЕКТР-М», 2010.

- Внеклассные мероприятия: 5-11 классы. Методическое издание. /Авт.-сост.: Е.В. Савченко, О.Е. Жиренко, С.И. Лобачева. - М.: ВАКО, 2007.

- Возвращение к истокам: Народное искусство и детское творчество. Методическое пособие./ Под ред. Т.Я. Шпикаловой, Г.А. Поровской. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2010.

4. Литература для выполнения творческих работ учащихся:

- Вышивка лентами. /Пер. с англ. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2008.

- Вышивка ленточками. /Л.В. Денченкова. – М.: Эксмо, 2008.

- Вышивка лентами. Эксклюзивные подарки своими руками. 100 уникальных предметов. – Минск.: Харвест, 2012.

- Аппликация и пэчворк для дома и дачи./ К.Б. Митителло. – М.: Эксмо, 2006.

- Тряпичные куклы. / О.Жакова, Е.Данкевич. – СПб.: Кристалл, 2008.

- Вязанные игрушки./ Молли Годдарт. – М.: Издательская группа «Контэнт», 2005.

- Нарядные прихватки./ А. Тимаер. – М.: Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ, 2005.

- Мягкая игрушка./ Ю.П. Соколова, Ю.А. Сидорович. – СПб.: Литера, 2009.

- Чудо-кожа./ Н.Е. Тюрина. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2009.

- Сухие травы: Основы художественного ремесла./ Г.Я. Федотов. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2009.

- Плетение для детворы из ниток, прутьев и коры. Популярное пособие для родителей и педагогов./ М.И. Нагибина. – Ярославль: «Академия развития», 2007.

- 110 увлекательных поделок из пуговиц./ Е.Д. Закржевская, С.В. Марсаль. – Издание 3-е. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006.

- Чудеса из ткани своими руками. Популярное пособие для родителей и педагогов./ М.И. Нагибина. – Ярославль: «Академия развития», 2008.

- 100 новых фенечек. Ленточки, косички, сумочки, фигурки, браслеты, украшения для волос и другие аксессуары. – М.: Издательство «Внешсигма», 2000.

- Поделки. Папье-маше. Бумажные цветы./ Рэй Гибсон. – М.: Издательский дом «Росмэн», 2008.

- Шьем модные сумки./ Э.Карейд. – М.: Ниола-Пресс, 2006.

- Картины в технике аппликации./ К.Б. Матителло. – М.: Изд-во Эксмо, 2005.

- Шьем модные подушки. Творческие идеи из плюша, флиса, шелка, меха./ Петра Гофман. – М.: АРТ-РОДНИК, 2007.

- Вышивка по вязаной сетке./ Т.И. Еременко. – М.: ОЛМА-ПРЕСС Образование, 2004.

- Ткани и другой текстиль./ М. Стопплман, К. Кроу. – СПб.: Норинт, 2010.

- Бисероплетение для девочек. – М.: Издательство «Внешсигма», 2009.

- Бисер./ Л.В. Базулина, И.В. Новикова. - Ярославль: «Академия развития», 2009.

- Лоскутное шитье. От ремесла к искусству./ Т.А. Мазурик. – СПб.: Паритет, 2004.

- Лоскутные подушки и покрывала./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина. – М.: Изд-во Эксмо, 2004.

- Лоскутное шитье. Мозаика и аппликация, традиционные и современные узоры./ И.Ю. Муханова. – М.: ЗАО «МИЧ», 2008.

- Лоскутная мозаика./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина, Н.Ю. Кузьмина – М.: Изд-во Эксмо, 2006.

- Вышивка крестом. Техника, схемы, орнаменты, изделия, советы./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина. – М.: Изд-во Эксмо, 2005.

- Вышивка крестом./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина. – М.: Изд-во Эксмо, 2003.

.**Материально- техническое и информационно-техническое обеспечение:**

1. Материалы и инструменты.

2. Пришкольный участок и ручные инструменты для занятий по сельскохозяйственному труду.

Федеральный портал "Российское образование" http://[www.edu.ru](http://www.edu.ru)

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://[fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru)

Учительский портал <http://www.uchportal.ru>

Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» http://festival.1september

Электронная библиотека учебников и методических материалов http://window.edu.ru

Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики http://moi-sat.ru

Сеть творческих учителей http://www.it-n.ru/

Методический центр numi.ru http://www.numi.ru/register.php

**Материально- техническое и информационно-техническое обеспечение:**

Цели и задачи преподавания предмета профессионально-трудового обучения.

Цели:

**-**воспитание положительных качеств личности обучающихся: трудолюбия, настойчивости, умение работать в коллективе;

- уважение к людям труда;

- получение элементарных знаний по видам труда;

- подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению несложных видов работ на предприятиях различных отраслей народного хозяйства, преимущественно в промышленности и сельском хозяйстве.

Задачи:

-сформировать у обучающихся доступные технологические знания, трудовые навыки, умения, культуру труда, ответственность за порученное дело;

-развить у обучающихся общетрудовые умения, т.е. умения ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, самостоятельность, самоконтроль;

-воспитать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду и сформировать необходимые в повседневной деятельности качества личности, чувство коллективизма, ответственность за порученное дело, добросовестность, честность, трудолюбие, бережное отношение к инструментам и оборудованию;

-корректировать недостатки трудовой и познавательной деятельности, творческое мышление, мелкую и крупную моторику;

-прививать элементарные знания и умения по личной гигиене и этикету;

-соблюдать технику безопасности и санитарии.

**5. Результаты освоения учебного предмета.**

Программа обеспечивает достижение выпускниками следующих предметных результатов.

Обучающиеся к концу 6 класса должны знать (называть и определять):

- правила вскапывания почвы, общее представление о почве, удобрениях;

- состав почвы, устройство с/х ручного инвентаря, признаки созревания овощей, обработку почвы, сроки уборки картофеля, правила копки клубней и корнеплодов без повреждения, сроки посадки чеснока, подготовка посадочного материала, глубину заделки, теоретические сведения о сроках и способах посева овощей, особенности роста и развития растений, условия хранения овощей;

-виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, правила первичной обработки овощей;

- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячей жидкостью;

- способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы варки,

- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы тепловой обработки;

- правила варки крупяных, бобовых и макаронных изделий;

- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию выпечки оладий;

- технологию приготовления сладких блюд, правила сервировки стола к ужину;

- общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении;

- санитарно-гигиенические требования к уборке кухни;

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электрооборудованием и электронагревательными приборами;

- требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой;

- культуру поведения в семье, распределение обязанностей;

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;

- способы получения натурального волокна животного происхождения;

- устройство и принцип действия швейной машины;

- виды приводов швейных машин, правила подготовки швейной машины к работе,

- виды декоративно-прикладного искусства нашей страны;

- холодные и теплые цвета;

- способы увеличения и уменьшения рисунка;

- требования к одежде;

- материалы и отделки, применяемые при изготовлении ночной сорочки, правила снятия мерок и их условные обозначения;

- читать и строить чертёж ночной сорочки;

- правила подготовки выкройки к раскрою;

- технологию выполнения следующих швов: настрочного, накладного, растрочного и др.;

- правила заправки изделия в пяльцы, правила посадки и постановки рук во время вышивки;

- правила подготовки ткани к раскрою, технологию раскроя, технологию последовательности изготовления ночной сорочки;

- определять прочность окраски материала;

- технологию соединения деталей между собой;

- назначение и технологию выполнения швов: стачного, накладного, двойного, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезам,

- оборудование рабочего места, приёмы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

Обучающиеся к концу 6 класса должны уметь:

- вскапывать, рыхлить и выравнивать почву, убирать и сортировать овощи, обрезать ботву, работать граблями, определять верхушку и основание клубня картофеля, отбирать семенной картофель и раскладывать для проращивания, делать посадки и ухаживать за растениями, поливать и рыхлить почву, раскладывать семена моркови и свёклы в посевные грядки,

**-** работать с кухонным оборудованием, инструментами, с горячими жидкостями, определять качество молока, производить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оттаивать рыбу, проводить первичную обработку круп, бобовых изделий, варить рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, макаронные изделия;

**-** поддерживать нормальное состояние кухни, мыть посуду;

- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, варить кисели и компоты;

- сервировать стол к ужину, принимать гостей;

- квасить капусту;

**-** определять на ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани, дефекты ткани;

**-** регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, определять неполадки швейной машины, вызванные установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узелка, выполнять вышивку по рисованному контуру;

**-** набирать и закрывать петли, вязать резинку по кругу на 4-х спицах, вывязывать пятку носка;

- снимать и записывать мерки, строить чертёж ночной сорочки, подготавливать выкройку к раскрою, готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя;

**-** выполнять на швейной машине следующие швы: стачной, двойной, накладной, обтачной, вподгибку с открытым и закрытым срезам, распарывать швы, переносить меловые линии с одной детали на другую, выполнять влажно-тепловую обработку готовых изделий, определять качество готового изделия;

**-** ремонтировать одежду: пришивать вешалку, пуговицы, заплатку, подшивать оторвавшийся низок, выводить некоторые пятна с одежды.

Обучающиеся к концу 7 класса должны знать (называть и определять):

- признаки созревания лука, сроки уборки, способы хранения репчатого лука и лука-севка, закладку на хранение;

- сроки уборки корнеплодов, правила подкопки корнеплодов, учёт урожая, правила обрезки ботвы, сортировку и хранение корнеплодов;

- виды удобрений, правила внесения минеральных удобрений в почву, обработку почвы, сроки и посевы подзимних культур;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;

- источники и пути проникновения болезнетворных бактерий и микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций,

- правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;

- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса и мясных продуктов, санитарные условия первичной обработки мяса, правила оттаивания мороженого мяса;

- способы первичной обработки мяса, правила варки мяса, способы жарки мяса, способы определения готовности блюд;

- посуду и инвентарь для приготовления мясных блюд;

- составление меню на день, учитывая разнообразие пищи и калорийность продуктов;

- сервировку стола к обеду;

- классификацию первых блюд и их значение в питании человека;

- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, методы определения качества ягод и фруктов;

- правила поведения за столом, в гостях;

- технологию приготовления варенья, способы определения его готовности;

- виды теста, определение доброкачественности муки, масла, яиц, дрожжей;

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, зависимость свойства тканей от вида переплетений;

- виды поясной группы одежды и бельевых изделий, требования к одежде, условные обозначения мерок для построения чертежа, особенности и способы моделирования:

- технологию выполнения швов: стачных (двойного, запошивочного) и краевого окантовочного с закрытым срезом;

- мерки и расчёт построения чертежа поясного изделия;

- изготовление схем и шаблонов в лоскутном шитье;

- технологию выполнения изделий, обработку деталей и узлов поясного изделия;

- обработку оборок, технологию последовательности раскроя изделий;

- правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия;

- возможности применения техники вязания, вышивания,

- о личной гигиене и уходу за одеждой и обувью.

Обучающиеся к концу 7 класса должны уметь:

- убирать овощи на пришкольном участке, сортировать и взвешивать урожай собранных культур, делать посев и посадки овощных культур;

- поливать, пропалывать и подкармливать растения овощей и рассады;

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса, определять готовность блюд;

- приготовить тесто;

- проводить первичную обработку продуктов;

- варить варенье, определять готовность варенья;

- выращивать комнатные растения;

- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерской;

- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей;

- читать и строить чертежи, снимать и записывать мерки;

- выполнять машинные швы, обрабатывать застёжку тесьмой-молнией;

- проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

- ухаживать за волосами, определять тип волос;

- ухаживать за одеждой и обувью.

Обучающиеся к концу 8 класса должны знать (называть и определять):

- правила безопасной работы с ручным инвентарем при с/х работах, весеннюю и осеннюю обработку почвы, характеристики основных

овощных культур, уборку, учет и взвешивание урожая;

- размещение растений на участке и севооборот;

- условия хранения овощей и картофеля, сроки посадки растений;

- о роли комнатных растений в интерьере квартиры, класса, перевалку и

посадку цветов;

- о гигиене питания, калорийности пищи, о составлении меню на день,

биологическое значение пищи, классификации первых блюд, виды теста;

- о соблюдении этикета, об искусстве делать подарки;

- правила безопасной работы в швейной мастерской, соблюдение

санитарно гигиенических требований;

- детали швейных машин и их устройство;

- мерки расчет и построение чертежа легкого платья обработку

деталей и узлов контрольного изделия;

- выполнение всех машинных швов;

- об уходе за одеждой и обувью;

- гигиену жилища; уход за комнатными растениями;

- разработку и выполнение творческого проекта;

Обучающиеся к концу 8 класса должны уметь:

- убирать урожай в поле и на грядах, садить и пересаживать рассаду

растений, сортировать, затаривать, взвешивать собранный урожай, сеять, садить растения;

- составлять меню, учитывая калорийность пищи;

- эстетически оформлять сервировку стола;

- готовить первые, вторые и третьи блюда, делать выпечку;

- сделать любую отделку на легком платье, обработать накладные

карманы, переносить нагрудную вытачку (моделировать);

- рассчитать себестоимость изделия;

- составлять план пошива изделий;

- рассчитывать расход ткани;

- выполнять любой машинный шов, регулировать неполадки в работе

швейной машины;

-разработать и оформить творческий проект;

- выполнить изделия легкого платья, из лоскута, вязать и вышивать;

- ухаживать за одеждой, обувью, жилищем, комнатными растениями.

Обучающиеся к концу 9 класса должны знать (называть и определять):

-правила оказания первой помощи при ожогах, поражении

электрическим током, пищевых отравлениях;

-виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

-общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека;

-назначения и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, желе, муссов;

-способы приготовления пресного теста, раскатки теста;

-сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

-виды женского легкого платья и бельевых изделий, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа;

-назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов;

-экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия;

-правила пользования средствами косметики;

-знать основы трудового законодательства.

Обучающиеся к концу 9 класса должны уметь:

-оказывать первую помощь при ожогах и поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;

-определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса, определять готовность блюд;

-приготавливать пресное тесто и блюда из него;

-приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях;

-проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, желе, муссы;

-соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

-выполнять машинные швы;

-выполнять раскрой ткани с направленным рисунком с симметричными и асимметричными полосами, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

-выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины.

**6. Изменения, внесенные в авторскую программу**

Программа составлена с учетом уровня обучаемости воспитанников, максимального развития познавательных интересов, индивидуально-дифференцированного к ним подхода.

В рабочую программу добавлены следующие разделы:

1) Кулинария.

Она включает в себя обучение навыкам приготовления пищи, наиболее простым способом варки и жаренья, а так же ознакомление с основами физиологии питания, технологии приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса, молока и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола, а так же воспитывает хороший вкус и навыки культуры поведения. Все это необходимо в жизни.

3) Художественная обработка ткани.

В этот раздел включены: лоскутное шитье, вышивка и вязание. Изучение этого раздела способствует духовному и материальному наследию своего народа, воспитывает уважение к истокам его культуры и традиций, развивает у обучающихся чувства красоты и гармонии, способность воспринимать мир художественных образов.

Цель раздела - формирование у детей знания и умения по технологии шитья из лоскута, вышивке и вязанию, которые пригодились бы им в будущей жизни.

4) Личная гигиена.

Изучение тем этого раздела направлено на формирование у обучающихся здорового образа жизни, воспитание нравственности и красоты.

6) Уход за одеждой.

В программу введены темы по ремонту одежды и белья с применением ручных и машинных работ.

Задачи этого раздела - научить обучающихся устранять недостатки и производить ремонт своей одежды, быть аккуратными и бережливыми, ухаживать за одеждой, выводить пятна, уметь хранить одежду и обувь, знать о средствах защиты от моли и их применении.

7) Интерьер дома и гигиена жилища.

Изучение тем этого раздела направлено на формирование у обучающихся соблюдения и поддержания чистоты и порядка в помещении, созданию уюта и возможности украсить свою квартиру, дом, знакомиться со способами создания интерьера кухни, жилой комнаты, с ролью комнатных растений и способами их размещения.

Внесены изменения в следующие разделы:

1. Сельскохозяйственный труд - изучается в сентябре, мае.

Так как материальная база и оборудование не позволяют заниматься в течение всего учебного года.

2) Технология обработки ткани - занятия проходят во II и III четвертях учебного года.

Так как материальная база и оборудование также не позволяют заниматься в течение всего учебного года.

В данной учебной программе отведены на выполнение творческих проектов:

6 класс – проект: «Ночная сорочка» -10 ч

7 класс – проект: «Юбка»-10ч

8 класс – проект: «Домашний халат»-10ч

9 класс – проект: «Ночная пижама»-10ч

Проект является творческой работой обучающихся с помощью учителя и родителей. Работа может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения детей и родителей. Работа над проектом обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

С целью повышения интереса к выбору будущей профессии включены экскурсии:

в столовую – знакомство с профессиями повара, кондитера, кухонной рабочей и др.;

в швейную мастерскую, в ателье – знакомство с профессиями приёмщика, закройщика, портного, утюжильщика, вышивальщицы и др.;

в центр занятости населения – знакомство с информацией о нужных профессиях нашего района;

на выставку: «Урожай» - знакомство с овощными культурами нашего района.

В целях максимального коррекционного воздействия в содержание программы включен учебно-игровой материал, коррекционно-развивающие игры и упражнения, направленные на повышение интеллектуального уровня обучающихся.

Большое внимание уделяется технике безопасности.

Данные изменения способствуют приобретению знаний и умений при изучении основ технологии и навыков при выполнении практических работ по разделам программы, которые обязательно пригодятся в будущем, а возможно станут началом всей дальнейшей жизни: работника сельского хозяйства, портного, повара, парикмахера и др. Эти профессии, как впрочем, и все остальные требуют творческого отношения к труду, добросовестности, разных пространственных представлений, хорошего вкуса, аккуратности в работе, трудолюбия. Приобретение умений и навыков совершенствуют и личные качества учащихся, развивают наглядно-образную память, логическое мышление, глазомер, моторику, скорость в работе.

**7. Содержание учебного предмета, курса**

**6 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ**

**1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Правила техники безопасности при с/х работах. Задачи на предыдущую четверть. Краткое содержание работ на пришкольном участке. Охрана и труд. Спецодежда.

**Овощеводство.**

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи.

Теоретические сведения: осенние работы на пришкольном участке, сроки уборки овощных культур, сроки созревания картофеля, болезни и признаки поражения картофеля, сортировка овощей, сроки уборки и хранения лука, значение обработки почвы, виды удобрений, сроки и требования уборки корнеплодов.

Практические работы: сбор семян однолетних цветущих растений, подготовка почвы для посадки цветов, сбор клубней картофеля, сбор послеуборочных остатков растений, сортировка клубней и луковиц, учёт урожая, обработка почвы, уборка корнеплодов.

Экскурсия. На выставку «Урожай 2013 года» - просмотр и обсуждение экспонатов выставки.

**2 Раздел. Кулинария.**

**Вводное занятие.**

План работы раздела в 1 четверти. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: кухня, кухонная утварь и уход за ней, физиология питания человека, рациональное питание, первичная обработка рыбы, тепловая обработка рыбы, блюда из рыбы, блюда из яиц, горячие напитки, бутерброды, культура поведения за столом.

Практические работы: выполнение эскиза кухни; мытьё посуды; составление меню к ужину; нарезка продуктов; приготовление: овощного салата, блюда из яиц, блюда из рыбы; витаминного чая; закрытых бутербродов; сервировка стола к ужину.

Лабораторная работа: «Определение доброкачественности рыбы».

**II ЧЕТВЕРТЬ**

**3 Раздел. Технология обработки ткани.**

**Вводное занятие.**

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии. Профессия швеи-мотористки. Задачи обучения и план работы на четверть.

Теоретические сведения: сведения о швейных изделиях; отделочные материалы;

свойства натуральных тканей;

бытовая швейная машина «Чайка» с электроприводом; механизмы регулировки швейной машины «Чайка»; устройство и установка иглы; шпульный колпачок; машинные швы;

грелка-матрёшка на чайник; выкройки для грелки; ткань и отделка для изготовления грелки; подкладка и прокладка для грелки; соединение деталей; изготовление отделочных деталей; сборка на основу; оборка для грелки; окончательная отделка грелки.

Практические работы: изучение правил техники безопасности; изучение требований к выполнению влажно-тепловых работ; определение на ткани сторон, долевой нити, направления рисунка; декатировка ткани;

знакомство со швейной машиной «Чайка»; регулировка натяжения верхней и нижней; подбор и установка машинной иглы; устранение неполадок в работе швейной машины; изготовление машинных швов;

построение чертежа грелки на чайник; изготовление выкройки; подбор ткани и отделки для изготовления грелки; раскрой деталей грелки из ткани; сборка деталей грелки на основу; притачивание деталей грелки к основе; выкраивание деталей прокладки и подкладки для грелки; отстрачивание деталей подкладки и прокладки; изготовление оборки и отделочных деталей; притачивание оборки, тесьмы, кружева; обработка нижнего края грелки.

**Ш ЧЕТВЕРТЬ**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть, Правила безопасной работы.

Объект работы: ночная сорочка

Теоретические сведения: изготовление плечевых изделий: ассортимент, группы, требования;

мерки, манекен, расположение основных линий и точек человеческой фигуры; записи и обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, прибавки;

конструирование ночной сорочки, масштаб;

изготовление выкройки;

расчёт количества ткани на изделие при различной ширине ткани; подготовка ткани к раскрою, дефекты ткани;

раскладка выкроек на ткани, раскрой сорочки, детали кроя ночной сорочки, подготовка деталей кроя к обработке;

изготовление ночной сорочки;

лоскутное шитьё: история возникновения, подготовка ткани, составление эскиза, технология соединения деталей между собой, краткая характеристика операций, обработка краёв деталей изделий.

Практические работы: определение телосложения, роста, размера; снятие мерок с фигуры, знакомство с названием мерок, обозначением, способом измерения;

расчёт и построение чертежа ночной сорочки, изготовление выкройки, подготовка выкройки к раскрою;

моделирование: изменение формы выреза горловины, изменение фасона выкройки по модели;

раскрой ночной сорочки из ткани, перенос меловых линий, определение середины детали;

изготовление сорочки: стачивание плечевых швов, изготовление обточки для обработки горловины, обработка горловины, обработка боковых швов, обработка нижнего среза рукавов, обработка нижнего среза изделия, утюжка готового изделия.

**4 Раздел. Художественная обработка ткани.**

Объект работы: панно.

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия; выполнение схем или изготовление шаблонов;

выбор лоскутков ткани на изделие; определение прочности окраски тканей; намеловка и раскрой деталей выбранного изделия;

сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку; соединение деталей верха, прокладки и подкладки; изготовление отделочных деталей (обтачек, оборок и т.д.); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

**5 Раздел. Личная гигиена.**

Теоретические сведения: гигиена девочки; индивидуальный уход за кожей; уход за кожей рук; уход за волосами.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты по уходу за волосами, прическа для себя и подруги, определение овала лица.

**6 Раздел. Интерьер дома.**

Теоретические сведения: интерьер кухни.

Практические работы: выполнение рисунка кухни.

**IV ЧЕТВЕРТЬ**

**Раздел. Художественная обработка материалов.**

**Вводное занятие.**

Объект работы: вышивка.

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты и приспособления; ручное вышивание, способы закрепления рабочей нити на ткани, основные украшающие швы, перевод рисунка, способы обработки края вышитого изделия.

Практические работы: подготовка ткани и ниток к вышиванию; выполнение образцов основных украшающих швов; выбор рисунка, перевод рисунка, выполнение рисунка вышивки; оформление края вышивки; окончательная отделка вышитого изделия.

Объект работы: вязание.

Теоретические сведения: из истории вязания; нитки и инструменты; лицевые и изнаночные петли; схемы вязания; вязание прихватки лицевыми петлями; закрытие петель.

Практические работы: набор петель; вывязывание лицевых петель двумя способами; вывязывание изнаночных петель двумя способами; вывязывание полотна прихватки; обработка края прихватки крючком.

**Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Весенние работы на пришкольном участке. Правила техники безопасности при с/х работах. Спецодежда.

Объект работы: овощи и цветочные растения.

Теоретические сведения: правила рыхления зимующих многолетников; способы ухода за всходами цветочных растений; весенняя обработка почвы; условия необходимые для получения хорошего урожая; уход за всходами чеснока; сроки посадки лука; сроки и способы посевов овощей; закладка опытов; наблюдения за всходами овощных культур.

Практические работы: рыхление почвы; удаление сорняков; посадка лука; посев семян моркови; посадка столовой свёклы; проведение опытов с картофелем

(пророщенный, разрезной, глазками, непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка растений.

**7 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ**

**1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти. Охрана труда. Спецодежда.

**Овощеводство.**

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи, цветы.

Теоретические сведения: сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения; особенности осенней обработки почвы; осенние работы на пришкольном участке; сельскохозяйственные растения; значение своевременной уборки урожая; требования к уборке и хранению корнеплодов; сроки посадки чеснока; предупреждение болезней овощей при хранении.

Практические работы: сбор семян цветущих растений:

подготовка инвентаря, тары, стеллажей;

сушка лука, чеснока; сортировка и взвешивание урожая;

сбор клубней картофеля; сушка и сортировка клубней картофеля;

подготовка стеллажей в овощехранилище;

уборка растительных остатков и закладка их в компостную кучу;

посадка тюльпанов;

подкопка, обрезка, просушка и закладка на хранение корнеплодов свеклы и моркови; обнаружение и удаление больных корнеплодов;

обработка почвы,

уборка клубней георгин; посадка зубчиков;

перевалка и пересадка комнатных цветов.

Экскурсия: По участку. На выставку: «Урожай 2013 года».

**2 Раздел. Кулинария.**

**Вводное занятие.**

План работы на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: физиология питания; витамины; первичная обработка овощей; блюда из свежих и вареных овощей; виды тепловой обработки овощей; блюда из яиц; заготовка продуктов; правила этикета; пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; способы тепловой обработки рыбы; блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий; блюда из круп, технология приготовления каш; рациональное питание; горячие напитки и бутерброды; фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов; питательная ценность муки, мука и мучные изделия, виды теста, изделия из муки.

Практические работы: приготовление посуды и кухонной утвари; нарезка овощей; приготовление салата из свежих овощей и винегрета из вареных овощей; приготовление солений из овощей; приготовление рыбного салата; приготовление отварной или жареной рыбы; приготовление макарон с сыром; приготовление каши; приготовление сложных бутербродов и заварка чая; приготовление киселя, компота или напитка; варка варения; приготовление жидкого теста; выпечка блинов, вафель.

Лабораторные работы: «Определение доброкачественности овощей».

«Определение доброкачественности яиц».

«Определение доброкачественности рыбы».

**II ЧЕТВЕРТЬ**

**3 Раздел. Технология обработки ткани.**

**Вводное занятие.**

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии.

**Машиноведение.**

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: профессии швейного производства; знакомство с универсальными и специальными швейными машинами; уход за швейными машинами; неполадки в работе швейных машин.

Практические работы: подготовка швейных машин к работе; заправка верхней и нижней нитей; выполнение зигзагообразной строчки на швейной машине «Чайка»; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе швейной машины.

Экскурсия. В пошивочный цех. Знакомство со швейными производственными машинами, знакомство с профессиями.

План работы на четверть. Бережное отношение к инструментам и оборудованию в школьной швейной мастерской. Правила безопасной работы и санитарии в швейной школьной мастерской. Спецодежда.

Теоретические сведения: краткие сведения об универсальных и специальных швейных машинах, неполадки в работе швейной машины и их устранения, машинные швы и их классификация; краевые машинные швы.

Практические работы: заправка верхней и нижней нитки, чистка и смазка швейной машины, подготовка швейной машины к работе, изготовление образцов соединительных (двойного, настрочного, запошивочного) и краевых (вподгибку, окантовочного, обтачного) машинных швов.

**Материаловедение.**

Теоретические сведения: ткани из химических волокон и их свойства.

Лабораторная работа: определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной.

**Изготовление поясных изделий.**

Объект работы: юбка.

Теоретические сведения: построение чертежа прямой юбки, моделирование и конструирование чертежа прямой юбки, изготовление выкройки на свой размер, расход ткани на юбку, подготовка ткани к раскрою, раскладка деталей выкройки на ткани, раскрой и припуски на швы, подготовка деталей кроя к обработке;

подготовка к первой примерке, проведение первой примерки на фигуре, способы устранения дефектов;

требования к качеству обработки деталей при выполнении машинных и утюжильных работ, обработка среднего и боковых швов юбки, обработка срезов припуска швов, застёжки в поясном изделии, обработка притачного пояса и соединение его с верхним срезом юбки, петля на поясе, способы обработки низа юбки.

Практические работы: снятие мерок с фигуры и их запись;

расчёт и построение чертежа юбки;

выполнение моделирования юбки;

зарисовка модели;

изготовление выкройки юбки;

декатировка ткани, раскрой юбки, перевод меловых линий, смётывание деталей, обработка вытачек, стачивание швов, обработка застёжки, изготовление пояса, изготовление петли на поясе, обработка низа юбки.

**III ЧЕТВЕРТЬ**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть. Правила безопасной работы

Объект работы: юбка.

Теоретические сведения: техника выполнения машинных швов (обтачного, окантовочного);

творческий проект «Юбка»; работа над проектом; защита проекта;

конические юбки, чертёж; клиньевые юбки;

оборки в изделиях; изготовление оборки и соединение её с основной деталью; складки; машинные швы.

Практические работы: изготовление образцов машинных швов (обтачного, окантовочного);

оформление альбомных листов проекта;

расчёт и выполнение чертежа конической, клиньевой юбки;

расчёт длины ткани на оборки, раскрой, обработка отлетного края оборки, втачивание оборки между двумя деталями, настрачивание на деталь.

Творческий проект «Юбка» (творческая работа учащихся).

Теоретические сведения: выявление основных параметров и ограничений; разработка идей и вариантов; выбор ткани, инструментов, приспособлений и оборудования; последовательность изготовления изделия; экономическое обоснование; разработка рекламного проекта; самооценка.

**4 Раздел. Художественная обработка ткани.**

Объект работы: панно, подушки, грелки.

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия;

выполнение схемы или изготовление шаблона;

выбор лоскутков ткани на изделие;

определение прочности окраски тканей;

намеловка и раскрой деталей выбранного изделия;

сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку (соединение деталей верха между собой); соединение деталей верха, прокладки, подкладки; изготовление отделочных деталей (руликов, оборок и т.д.) и соединение их с деталями лоскутного изделия); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

**5 Раздел. Личная гигиена.**

Теоретические сведения: гигиена девушки; индивидуальный уход за кожей лица; уход за волосами и ногтями; как мыть голову, инструменты для ухода за волосами.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты для ухода за волосами; прическа для себя и подруги, определение овала лица; гимнастика для глаз.

**6 Раздел. Уход за одеждой и обувью.**

Теоретические сведения: способы ухода за одеждой и обувью.

Практические работы: изучение символов ухода за текстильными изделиями; подготовка обуви к хранению (запись).

**7 Раздел. Интерьер дома.**

Теоретические сведения: понятие о композиции в интерьере; характерные особенности жилища.

Практические работы: зарисовки и описание интерьера кухни.

**IV ЧЕТВЕРТЬ**

**Раздел. Художественная обработка материалов**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть. Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка.

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты, приспособления; основные украшающие швы; счетная вышивка; способы обработки края вышивального изделия.

Практические работы: выбор рисунка; перевод рисунка;

выполнение образцов; выполнение счетной вышивки на образце;

выполнение изделия (свободный выбор): вышивка цветов, стеблей, листьев; оформление края готовой вышивки; окончательная отделка вышитого изделия, стирка, утюжка.

Объект работы: варежка.

Теоретические сведения: из истории вязания; ручное вязание; правила снятия мерок; техника вязания варежки (манжет, вязание по кругу до основания большого пальца, определение основания большого пальца, определение размера большого пальца, вывязывание варежки до мыска, вывязывание большого пальца, вывязывание мыска варежки).

Практические работы: снятие мерки с руки; вывязывание образца плотности вязки; расчет петель на варежку; набор петель на две спицы; вязание манжета резинкой на четырех спицах (5–6см); вязка по кругу; примерка варежки на руке; вязка по кругу и вывязывание больного пальца; вывязывание мыска.

**Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Краткое содержание работ. Охрана и труд. Спецодежда.

Объект работы: овощи и цветочно-декоративные растения.

Теоретические сведения: способы ухода за всходами и цветочно-декоративными растениями; сведения о луке; условия необходимые для получения хорошего урожая; сроки и способы посевов овощей; наблюдения за всходами овощных культур; борьба с вредителями растений, зелённые овощи, салат, горчица, укроп, петрушка, редис.

Практические работы: подготовка почвы; рыхление почвы;

удаление сорняков;

подготовка посадочного материала (луковицы гладиолусов, лук, чеснок); разметка рядков;

посев семян;

посадка столовой свеклы (семена сухие, замоченные, пророщенные, рассада); посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка.

**8 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ**

**1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти. Охрана и труд. Спецодежда.

**Овощеводство.**

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи.

Теоретические сведения: сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения; особенности осенней обработки почвы; осенние работы на пришкольном участке; сельскохозяйственные растения; значение своевременной уборки урожая; требования к уборке и хранению корнеплодов; сроки посадки чеснока; предупреждение болезней овощей при хранении.

Практические работы: подготовка инвентаря, тары, стеллажей; сушка лука, чеснока; сортировка и взвешивание урожая; сбор клубней картофеля; уборка растительных остатков и закладка их в компостную кучу; посадка тюльпанов; подкопка, обрезка, просушка и закладка на хранение корнеплодов свеклы и моркови; обнаружение и удаление больных корнеплодов.

Экскурсия. На выставку «Урожай 2013 года». Просмотр и обсуждение экспонатов выставки.

**2 Раздел. Кулинария.**

**Вводное занятие.**

План работы на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: физиология питания; витамины; первичная обработка овощей; блюда из свежих и вареных овощей; виды тепловой обработки овощей; блюда из яиц; заготовка продуктов; правила этикета; пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; способы тепловой обработки рыбы; блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий; блюда из круп, технология приготовления каш; рациональное питание; горячие напитки и бутерброды; фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов; питательная ценность муки, мука и мучные изделия, виды теста, изделия из муки.

Практические работы: приготовление посуды и кухонной утвари; нарезка овощей; приготовление салата из свежих овощей и винегрета из вареных овощей; приготовление солений из овощей; приготовление рыбного салата; приготовление отварной или жареной рыбы; приготовление макарон с сыром; приготовление каши; приготовление сложных бутербродов и заварка чая; приготовление киселя, компота или напитка; варка варения; приготовление жидкого теста; выпечка блинов, вафель.

Лабораторная работа: «Определение доброкачественности муки органолептическим методом».

**II ЧЕТВЕРТЬ**

**3 Раздел. Технология обработки ткани.**

**Вводное занятие.**

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии. Профессии швейного производства.

**Машиноведение.**

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: профессии швейного производства; знакомство с универсальными и специальными швейными машинами; уход за швейными машинами; неполадки в работе швейных машин.

Практические работы: подготовка швейных машин к работе; заправка верхней и нижней нитей; выполнение зигзагообразной строчки на швейной машине «Чайка»; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе швейной машины.

Экскурсия. В пошивочный цех. Знакомство со швейными производственными машинами, знакомство с профессиями.

**Материаловедение.**

Теоретические сведения: ткани из химических волокон и их свойства.

Лабораторная работа: определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной.

**Построение чертежа основы легкого платья. Элементарное конструирование, моделирование и раскрой.**

Объект работы: халат домашний цельнокроеный с двубортным запахом из хлопчатобумажной ткани, цельнокроеный короткий рукав, накладные карманы, отделка из однотонной ткани.

Теоретические сведения: общие сведения: виды, характеристика, требования силуэты;

манекен, условные линии фигуры; правила снятия мерок;

построение чертежа легкого платья прямого силуэта на типовую фигуру; выкройки основы легкого платья; название деталей;

фасон домашнего халата, простейшее моделирование (перенос нагрудной вытачки);

правила раскладки выкройки на ткани;

расчет расхода ткани на халат;

инструкции по проведению примерки;

дефекты в изделии и способы их устранения; технология пошива изделия домашнего халата;

способы обработки припуска швов;

выполнение ручных, машинных, утюжильных работ при изготовлении домашнего халата;

обмеловка изделия; раскрой мелких деталей из подрезки кроя и отделочного материала.

Практические работы: определение телосложения, роста, размера;

снятие мерок с фигуры;

расчет и построение основы чертежа легкого платья, рукава, воротника и манжета; перевод нагрудной вытачки; изменение фасона рукава; подготовка выкройки к раскрою; раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия с припусками на швы; прокладывание копировальных стежков по контуру деталей кроя, по линии талии, низа;

подготовка изделия к первой примерке;

сметывание деталей;

проведение первой примерки и устранение возникших дефектов;

стачивание вытачек складок;

изготовление накладного кармана и соединение его с полочками;

обработка среднего и боковых швов халата; выполнение ручных, машинных и утюжильных работ;

обработка припусков срезов швов на краеобметочной машине;

обмеловка горловины, проймы, низа рукава изделия; раскрой подбортов, подворотников, оборок, обтачек, руликов, поясов и других деталей.

**III ЧЕТВЕРТЬ**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть. Правила безопасной работы

Объект работы: домашний халат.

Теоретические сведения: техника выполнения машинных швов (обтачного, окантовочного); способы обработки поясов, подбортов; виды обработки низа рукава; технология обработки петли одной обтачкой; назначение оборки, правила расчета длины ткани на оборку, правила раскроя оборок, виды обработки отлетного среза оборки; правила проведения второй примерки; способы соединения отлетного края подборта с полочками халата; виды обработки низа домашнего халата.

Практические работы: изготовление образцов машинных швов (обтачного, окантовочного);

изготовление поясов;

обработка полочек халата подбортом: накладывание и приметывание подборта на борт полочки лицевой стороной внутрь, обтачивание по полочке от надсечки по длине борта, внизу – по линии подгиба;

изготовление оборки и соединение ее с горловиной (приметывание, притачивание по вырезу горловины); обработка среза горловины отделочным руликом или обтачкой;

проведение второй примерки домашнего халата; уточнение расположения деталей и линий, исправление недостатков после примерки;

обработка низа рукава халата;

соединение отлетного края подборта с полочками халата;

обработка низа изделия одним из способов; окончательная отделка изделия, чистка, утюжка.

Творческий проект «Халат домашний» (творческая работа учащихся).

Теоретические сведения: выявление основных параметров и ограничений; разработка идей и вариантов; выбор ткани, инструментов, приспособлений и оборудования; последовательность изготовления изделия; экономическое обоснование; разработка рекламного проекта; самооценка.

Практические работы: оформление альбомных листов проекта.

**4 Раздел. Художественная обработка материалов**

Объект работы: панно, подушки, грелки.

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия;

выполнение схемы или изготовление шаблона;

выбор лоскутков ткани на изделие;

определение прочности окраски тканей;

намеловка и раскрой деталей выбранного изделия;

сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку (соединение деталей верха между собой); соединение деталей верха, прокладки, подкладки; изготовление отделочных деталей (руликов, оборок и т.д.) и соединение их с деталями лоскутного изделия); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

**5 Раздел. Личная гигиена.**

Теоретические сведения: гигиена девушки; индивидуальный уход за кожей лица; уход за волосами и ногтями; как мыть голову, инструменты для ухода за волосами; красивые глаза.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты для ухода за волосами; прическа для себя и подруги, определение овала лица; гимнастика для глаз.

**6 Раздел. Уход за одеждой и обувью.**

Теоретические сведения: способы ухода за одеждой и обувью.

Практические работы: изучение символов ухода за текстильными изделиями; подготовка обуви к хранению (запись).

**7 Раздел. Интерьер дома.**

Теоретические сведения: роль комнатных растений в жизни человека; комнатные растения в интерьере; гигиена жилища.

Практические работы: уход за комнатными растениями; перевалка и пересадка цветов; генеральная уборка класса.

**IV ЧЕТВЕРТЬ**

**Раздел. Художественная обработка материалов**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть. Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка,

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты, приспособления; основные украшающие швы; счетная вышивка; способы обработки края вышивального изделия.

Практические работы: выбор рисунка; перевод рисунка; выполнение образцов; выполнение счетной вышивки на образце; выполнение изделия (свободный выбор); вышивка цветов, стеблей, листьев; оформление края готовой вышивки; окончательная отделка вышитого изделия, стирка, утюжка.

Объект работы: варежка (носок).

Теоретические сведения: из истории вязания; ручное вязание; правила снятия мерок; техника вязания варежки (манжет, вязание по кругу до основания большого пальца, определение основания большого пальца, определение размера большого пальца, вывязывание варежки до мыска, вывязывание большого пальца, вывязывание мыска варежки).

Практические работы: снятие мерки с руки; вывязывание образца плотности вязки; расчет петель на варежку; набор петель на две спицы; вязание манжета резинкой на четырех спицах (5–6см); вязка по кругу; примерка варежки на руке; вязка по кругу и вывязывание больного пальца; вывязывание мыска.

**Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Краткое содержание работ. Охрана и труд. Спецодежда.

Объект работы: овощи и цветочно-декоративные растения.

Теоретические сведения: способы ухода за всходами и цветочно-декоративными растениями; сведения о луке; условия необходимые для получения хорошего урожая; сроки и способы посевов овощей; закладка опытов; наблюдения за всходами овощных культур; борьба с вредителями растений.

Практические работы: подготовка почвы; рыхление почвы и удаление сорняков;

подготовка посадочного материала (луковицы гладиолусов, лук, чеснок); разметка рядков;

посев семян; посадка столовой свеклы (семена сухие, замоченные, пророщенные, рассада);

посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка.

**9 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ**

**1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.**

**Вводное занятие.**

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти. Охрана и труд. Спецодежда.

**Овощеводство.**

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи.

Теоретические сведения: осенние работы на пришкольном участке,

сроки уборки овощных культур (лук, чеснок), сроки созревания картофеля, сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения, цветочно-декоративные растения, требования к хранению и способы хранения столовых корнеплодов, сроки посева подзимних культур, сроки уборки ранних и поздних сортов капусты, условия хранения кочанов, подготовка пришкольного участка к зиме.

Практические работы: сбор, обмолот, очистка и раскладка семян;

сбор послеуборочных остатков растений и вынос с участка; сбор клубней картофеля, сортировка и учет; подготовка овощехранилища к зиме; уборка корнеклубней георгинов, клубнелуковиц гладиолусов, обрезка, очистка, раскладка на просушку; подкапывание, обрезка, сушка корнеплодов моркови; посадка чеснока и тюльпанов; уборка кочанов капусты, учет и закладка на хранение.

Экскурсия. На выставку «Урожай 2013 года». Просмотр и обсуждение экспонатов выставки.

**2 Раздел. Кулинария.**

**Вводное занятие.**

Задачи на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: личная гигиена и профилактика заболеваний; минеральные вещества и их влияние на организм человека;

основы рационального питания и группы интенсивности труда; разнообразное питание, меню; биологическое значение пищи; группы овощей; классификация первых блюд; вторые блюда: мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты; содержание витаминов в ягодах и фруктах, сладкие блюда и напитки; холодные блюда и закуски, виды украшений блюд; блюда национальной кухни; мучные изделия; консервирование и маринование овощей, фруктов, ягод; хранение продуктов, бытовые холодильники; правила этикета.

Практические работы: подготовка посуды и кухонной утвари;

первичная обработка продуктов, нарезка, переработка;

составление меню на день;

приготовление салата из капусты;

приготовление гарнира из овощей;

приготовление заправочного супа;

приготовление блюд из мяса, рыбы;

приготовление морса; приготовление сложных и закрытых бутербродов; приготовление блюд национальной кухни (вареники, сырники); фигурная нарезка овощей; выпечка блинов; приготовление сиропа, варения.

**II ЧЕТВЕРТЬ**

**3 Раздел. Технология обработки ткани.**

**Вводное занятие.**

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии.

**Машиноведение.**

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: швейные профессии; устройство и работа швейной машины с электродвигателем; устройство шпульного колпачка и его заправка в челночное устройство; причины плохого продвижения ткани и их исправление.

Практические работы: установка иглы; заправка нити; отработка навыков шитья на швейной машине «Чайка»; установка шпульного колпачка; выполнение настрочного и двойного швов; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе, связанных с натяжением верхней нити; выполнение запошивочного и окантовочного швов.

**Материаловедение.**

Теоретические сведения: повторение ответов на экзаменационные вопросы; свойства синтетических волокон, изделия из синтетических тканей.

Лабораторная работа: определение вида ткани; определение синтетических тканей по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нитей.

**Моделирование выкройки основы легкого платья прямого силуэта.**

Теоретические сведения: основные линии фигуры; использование выкроек основ платья, блузок и юбок для изготовления выкройки отрезного платья; использование выкройки прямого рукава для изготовления выкроек рукава «фонарик» и рукава «крылышко».

Практические работы: разрезание выкройки основы платья по линии талии и по линии бедер; раскладка отрезных изделий на ткани; изменение фасона изделия; раскрой с учетом припусков на швы; прокладывание копировальных стежков.

Объект работы: комплект для кухни (контрольное изделие).

Теоретические сведения: накладные фигурные карманы, правила соединения деталей.

Практические работы: подготовка ткани для раскроя; раскрой комплекта для кухни; обработка края накладного кармана и соединение его с основной деталью фартука; обработка горловины фартука; соединение двух деталей по кокетке; обработка нижнего края фартука; обработка боковых срезов фартука; обработка внешнего края горловины фартука; влажно-тепловая обработка готового изделия; изготовление прихваток: соединение деталей, изготовление отделочного рулика, изготовление петелек для прихваток, обработка края прихватки, чистка, влажно-тепловая обработка готовых прихваток.

**Художественное конструирование и моделирование (рубашки, блузки, куртки).**

Теоретические сведения: стиль в одежде и моде; основные виды осанки человека; расчет и запись построения чертежа основы спинки полочки, манжета, втачного рукава, кармана; нанесение на чертеж конструктивных и фасонных линий; выкройки деталей рубашки с втачным рубашечным рукавом; описание модели.

Практические работы: зарисовка основных видов осанки человека; учет особенности фигуры при выборе фасона модели; экспресс построение чертежа основы рубашки с втачным рубашечным рукавом; моделирование и изменение чертежа по модели; раскладка выкройки на ткани (показ учителя).

Объект работы: прихватки.

Теоретические сведения: технология соединения деталей.

Практические работы: раскрой прихваток; изготовление отделочных деталей, петелек, руликов; многослойное соединение; обработка края изделия.

**III ЧЕТВЕРТЬ**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть.

Объект работы: фартук.

Теоретические сведения: технология соединения деталей.

Практические работы: раскрой фартука; обработка края накладного кармана и соединение его с основной деталью фартука; обработка горловины фартука; соединение двух деталей по кокетке; обработка нижнего края фартука; обработка боковых срезов фартука; обработка внешнего края горловины фартука; влажно-тепловая обработка готового изделия.

Объект работы: ночная пижама.

Теоретические сведения: ассортимент хлопчатобумажных тканей; запись построения основы брюк пижамных прямых, зауженных книзу; выбор модели для своего изделия; выкройки для пижамы; подготовка выкройки и ткани к раскрою; раскладка деталей выкройки пижамы на ткани; дефекты и способы устранения; технология изготовления блузы и брюк пижамных, последовательность выполнения; подборта в изделиях с застежкой; обтачные детали; исправление дефектов после второй примерки; прорезные петли; повторение ответов на экзаменационные вопросы.

Практические работы: выбор и зарисовка моделей ночной пижамы; снятие мерок для построения чертежа брюк;

построение брюк пижамных прямых и зауженных книзу;

описание и зарисовка выбранной модели; изготовление выкроек брюк и блузы для пижамы; подготовка выкройки и ткани к раскрою; раскладка деталей выкройки на ткани; обмеловка и раскрой деталей с учетом припусков на швы; перенос меловых линий с одной детали на другую; сметывание деталей брюк и блузы; проведение первой примерки на фигуре; устранение возникших дефектов после первой примерки.

Пошив блузы: стачивание вытачек,

изготовление накладного кармана и соединение его с полочками,

обработка боковых и среднего швов,

обработка срезов припуска швов,

раскрой и изготовление подбортов, обработка полочек подбортами, обработка внутреннего среза подборта,

раскрой и обработка обтачных деталей (воротника, манжета, хлястика и др.), обработка плечевых швов и срезов припуска,

обработка горловины (воротником, оборкой, обтачкой, отделочным руликом), изготовление рукавов и соединение их с проймами,

обработка нижнего среза блузки швом вподгибку с закрытым срезом,

обработка (разметка и выметывание) петель на правой полочке, пришивание пуговиц,

влажно-тепловая обработка готового изделия.

Пошив пижамных брюк: стачивание боковых и шаговых швов, обработка срезов на краеобметочной машине – оверлок, обработка верхнего среза поясом с резинкой, обработка свободного края пояса и верхнего среза, обработка низа, чистка, влажно-тепловая обработка изделия.

Творческий проект «Ночная пижама» (творческая работа учащихся).

Теоретические сведения: выявление основных параметров и ограничений; разработка идей и вариантов; выбор ткани, инструментов, приспособлений и оборудования; последовательность изготовления изделия; экономическое обоснование; разработка рекламного проекта; самооценка.

Практические работы: оформление альбомных листов проекта.

**IV ЧЕТВЕРТЬ**

**4 Раздел. Художественная обработка материалов.**

**Вводное занятие.**

План работы на четверть. Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка.

Теоретические сведения: ручная художественная вышивка; двухсторонняя гладь; владимирский верхошов; способы перевода рисунка на ткань; цвет в рисунке; ткани и нитки для вышивки; способы обработки края вышитого изделия.

Практические работы: выбор рисунка или схемы вышивки;

подготовка ткани (раскрой, стирка, сушка, утюжка) для вышивки;

выполнение пробных образцов;

перевод рисунка вышивки на ткань одним из способов;

подбор ниток для вышивания;

изготовление контрольного экзаменационного изделия;

обработка края вышивки (пришивание кружева, обвязка крючком или прокладывание машинной строчки); окончательная отделка вышитого изделия (стирка, сушка, утюжка).

Объект работы: ручное вязание.

Теоретические сведения: техника выполнения изделия;

плотность вязки;

расчет петель на изделии.

Творческая работа учащихся – изделие, вязанное крючком или спицами (игрушки, прихватки, носки, варежки, салфетки и т.п.).

Практические работы: самостоятельный выбор изделия; изготовление образца; набор петель для изделия; обвязывание изделия спицами или крючком; окончательная отделка; закрепление петель; обработка края вязания; утюжка готового изделия.

Объект работы: изделие из лоскута (подушка, панно, игрушки, комплект для кухни, грелка, подставка, прихватки).

Теоретические сведения: техника выполнения изделия из лоскута; техника сборки деталей верха; многослойная сборка деталей; отделочные детали; повторение ответов на экзаменационные вопросы.

Практические работы: зарисовка и выбор изделия из лоскутков; изготовление схем, выкроек, шаблонов;

отделочных деталей; подбор и подготовка лоскутков к раскрою; намеловка и раскрой деталей изделия из лоскутков; сборка деталей на основу лоскутного изделия (соединение двух, трех, четырех и т.д. деталей между собой); соединение деталей верха, прокладки и подкладки или нижней части; изготовление оборок, обтачек, отделочных руликов и соединение их с изделием; окончательная отделка, чистка, утюжка готового изделия;

работа над проектом;

разбор практических работ экзаменационных билетов (на консультациях).

**8 Раздел.** **Трудовое законодательство.**

Теоретические сведения. Кодекс законов о труде. Основные права и обязанности рабочих и служащих. Трудовой договор. Перевод на другую работу. Расторжение трудового договора. Отстранение от работы. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Трудовая дисциплина. Охрана труда. Труд молодежи.

**8.Формы промежуточной аттестации по предмету «Профессионально- трудового обучения»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| класс | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть |
| 6 | зачетная работа | зачетная работа | зачетная работа | тестирование |
| 7 | зачетная работа | зачетная работа | зачетная работа | тестирование |
| 8 | зачетная работа | зачетная работа | зачетная работа | тестирование |
| 9 | зачетная работа | зачетная работа | выполнение проекта | тестирование |

Формы контроля знаний, умений, навыков

Итоговое тестирование проводится:

- в конце учебного года

Контрольно –измерительные материалы:

- итоговое тестирование – 4

- выполнение проекта – 4

- экзамен в 9 классе – 1

**9.Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Количество часов | Тема | Количество часов | Виды учебной деятельности |
| 6 класс | 210 | Сельхозяйствен-ный труд | 48 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Уборка овощных культур.  Сбор семян.  Осенняя и весенняя обработка почвы.  Уход за цветочными растениями.  Посадка овощных культур.  Проведение опытов и лабораторных работ.  Экскурсия. |
| Кулинария | 26 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Определение доброкачественности продуктов.  Составление меню.  Нарезка овощей.  Сервировка стола.  Приготовление пюре, каш, салатов, компота.  Экскурсия  Просмотр презентаций. |
| Технология обработки ткани | 94 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Отработка машинных швов.  Знакомство с работой швейной машины.  Изготовление изделия грелка-матрешка на чайник.  Изготовление изделия ночная сорочка.  Выполнение проекта «Ночная сорочка». |
| Художественная обработка материалов | 26 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Выполнение вышивки.  Вязание прихватки. |
| Личная гигиена | 6 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Работа с раздаточным материалом.  Нахождение материала по заданию учителя. |
| Уход за одеждой и обувью | 8 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности  Нахождение материала по заданию учителя. |
| Интерьер дома | 2 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Составление эскизов кухни. |
| 7класс | 280 | Сельскохозяйственный труд | 66 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Сбор однолетних цветочных культур.  Сбор послеуборочных остатков.  Уборка сорняков и вынос с участка.  Сбор клубней картофеля.  Наблюдение за сушкой клубней картофеля.  Сортировка клубней картофеля.  Подготовка стеллажей в овощехранилище.  Просмотр экспонатов выставки.  Подготовка почвы к посадкам.  Уборка столовых корнеплодов.  Взвешивание и расчёт собранного урожая.  Рыхление почвы, удаление сорняков, сухих частей растений.  Внесение перегноя в почву, перемешивание и выравнивание грядок.  Разметка рядков, посадка овощных культур.  Закладка опытов.  Полив, подкормка, прополка, рыхление, прореживание и наблюдение за растениями  Проведение экскурсии «Урожай года». |
| Кулинария | 34 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Мытьё посуды.  Определение доброкачественности продуктов.  Приготовление салатов, отварной (жареной) рыбы, отварных макарон, каш, киселя (компота).  Варка варения.  Составление меню.  Проведение экскурсий.  Просмотр презентаций. |
| Технология обработки ткани | 92 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Определение вида ткани.  Знакомство с производственными машинами и профессиями швейного производства (экскурсия в пошивочный цех).  Чистка и смазка швейных машин.  Подготовка швейных машин к работе.  Регулировка натяжения верней и нижней ниток (наблюдение).  Выполнение машинных швов.  Снятие и запись мерок для поясного изделия.  Расчёт, запись построения и построение чертежа прямой юбки.  Изготовление выкройки, раскладка деталей выкройки на ткани, раскрой прямой юбки.  Смётывание деталей юбки, проведение примерки, исправление дефектов.  Обработка швов юбки, застёжки, верхнего и нижнего срезов, петельки, пришивка пуговицы, утюжка готового изделия.  Работа над творческим проектом: «Юбка».  Расчёт и построение чертежей конической юбки одношовной и двухшовной, покроя «солнце», клиньевой.  Расчёт длины оборки, раскрой из ткани, обработка отлетного края, соединение с деталью изделия разными способами.  Расчёт и размётка складок на ткани.  Выполнение окантовочного шва с открытым и закрытым срезами. |
| Художественная обработка материалов | 72 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной творческой деятельности.  Изготовление схем, шаблонов, выкроек для изготовления грелки на чайник.  Подбор и подготовка ткани для грелки, раскрой деталей, сборка деталей на основу, изготовление грелки.  Выбор рисунка вышивки, подготовка ткани и ниток, перевод рисунка на ткань, выполнение вышивальных швов.  Наблюдение за выполнением мережки «столбик», «кисточка».  Выполнение вышивки с выдёргиванием нитей.  Определение плотности вязки полотна вывязывания.  Вывязывание образцов резинки, чулочной вязки.  Вязание носка: манжеты, части носка между манжетой и пяткой, высоты пятки, скругления пятки, ступни, мыска.  Просмотр презентаций. |
| Уход за одеждой и обувью | 8 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Запись ухода за текстильными изделиями в зависимости от материала.  Изучение символов ухода за текстильными изделиями.  Пришивание фурнитуры.  Запись подготовки кожаной обуви к хранению. |
| Интерьер дома | 4 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. Запись характерных особенностей жилища.  Просмотр презентации: «Интерьер жилого дома».  Зарисовка светильников. |
| Личная гигиена | 4 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности. Запись масок для лица из свежих продуктов.  Запись характеристик типов кожи.  Нахождение материала по заданию учителя. |
| 8 класс | 315 | Сельскохозяйст-венный труд | 73 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Обработка почвы лопатой.  Сортировка и обрезка лука и чеснока.  Сбор клубней картофеля.  Наблюдение за созреванием зонтиков укропа.  Сбор семян однолетних растений.  Закладка растительных остатков в компостную кучу.  Уборка столовой свёклы и закладка на хранение.  Уборка моркови и учёт урожая.  Подзимний посев моркови (петрушки).  Уборка корнелуковиц гладиолусов, корнеклубней георгинов.  Посадка тюльпанов.  Наблюдение за корнеплодами при хранении в овощехранилище.  Предупреждение болезней овощей при хранении.  Рыхление почвы, удаление сорняков.  Пересадка многолетников.  Чистка и отбор луковиц гладиолусов.  Подготовка луковиц репки и севка к посадке.  Отбор клубней семенного картофеля.  Весенняя обработка почвы, размётка рядков на грядке, посадка и посевы овощных культур.  Закладка опытов: «Влияние способа посадки на урожай свёклы».  Наблюдение за всходами овощных культур: прополка, рыхление, полив, подкормка растений.  Посадка клубней картофеля – закладка опытов.  Уход за растениями – наблюдение.  Проведение экскурсии на выставку «Урожай года». |
|  |  | Кулинария | 38 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Нарезка овощей: простая, фигурная.  Приготовление салатов, тушёных овощей, отварной (жареной) рыбы, макарон с сыром, каш, напитка, морса, жидкого теста  Определение доброкачественности продуктов.  Выпечка блинов.  Варка варения.  Просмотр презентаций о здоровом питании, полезных и неполезных продуктах и др. |
| Технология обработки ткани | 132 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Экскурсия  Выполнение петель на швейной машине.  Уход за швейной машиной, устранение неполадок в работе швейной машины.  Выполнение различных машинных швов.  Изучение сырьевого состава материалов и их свойств.  Снятие мерок с фигуры человека.  Построение основы чертежа легкого платья.  Изготовление выкройки на свой размер и выбранную модель.  Выполнение моделирования по переводу нагрудной вытачки.  Расчет ткани, раскрой изделия домашнего халата.  Сметывание деталей, проведение первой примерки, устранение возникших дефектов.  Изготовление домашнего халата.  Выполнение творческого проекта «Халат домашний». |
| Художественная обработка материалов | 54 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной творческой деятельности.  Выбор изделия из лоскутков ткани.  Построение чертежа изделия, подбор ткани.  Изготовление изделий в технике лоскутное шитье.  Выбор изделия для вышивки.  Изготовления изделия в технике вышивка.  Вязание носка (варежки). |
| Личная гигиена | 5 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Запись масок для лица, рецептов ухода за волосами.  Гимнастика для отдыха глаз.  Нахождение материала по заданию учителя. |
| Уход за одеждой и обувью | 5 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Изучение символов ухода за изделиями из шелка и шерсти и уход за ними.  Нахождение материала по заданию учителя. |
| Интерьер дома | 8 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Уход за комнатными растениями.  Изготовление занавесей на макет окна.  Гигиена жилища. |
| 9 класс | 340 | Сельскохозяйст-венный труд | 42 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Экскурсия.  Сбор, обмолот, очистка, раскладка семян растений.  Осенняя обработка почвы.  Уборка, сортировка, учет, закладка на хранение урожая. |
| Кулинария | 42 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Первичная обработка продуктов.  Приготовление салатов, гарниров, супа.  Приготовление блюд из рыбы, сладких блюд.  Определение доброкачественности продуктов.  Выпечка блинов с начинкой.  Приготовление сиропа, варка варения. |
| Технология обработки ткани | 178 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Экскурсия.  Уход за швейной машиной.  Установка иглы, заправка нити.  Отработка навыков шитья.  Устранение неполадок в работе швейной машины.  Обработка петель.  Изучение свойств синтетических волокон.  Моделирование выкройки на основе прямого рукава.  Изготовление кухонного комплекта (экзаменационная работа).  Знакомство со стилями в одежде и моде.  Экспресс построение чертежа основы блузки.  Изготовление пижамы (экзаменационная работа).  Повторение материала для сдачи экзаменационных билетов.  «Выполнение творческого проекта Пижама». |
| Художественная обработка материалов | 58 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной творческой деятельности.  Выбор изделия для вышивки.  Изготовление изделия в технике вышивка (экзаменационная работа).  Выбор изделия для вязания крючком или спицами.  Изготовление вязаного изделия (экзаменационная работа).  Выбор изделия из лоскутков ткани.  Изготовление изделия в технике лоскутное шитье (экзаменационная работа). |
| Трудовое законодательство | 20 | Слушание объяснений учителя.  Участие в совместной деятельности.  Экскурсия.  Изучение трудового кодекса.  Охрана труда.  Трудовая дисциплина. |

**9.Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

1. Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. в 2 сб./ Под редакцией В.В. Воронковой.- М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2012. – Сборник 2 (раздел: «Сельскохозяйственный труд» автор Е.А.Ковалёва; «Швейное дело» автор Л.С.Иноземцева).

2. Учебные пособия:

- Окружающий мир, учебное пособие. /С. Вахринцева. – М.: Издательство «Страна фантазий».

- Основы кулинарии: 8-9 кл., учебное пособие./В.И.Ермакова. – М.: Просвещение, 2000.

- Трудовое обучение и домоводство, учебное пособие. / Сост. А.П. Тарасова. – СПб.: ИД «МиМ», 1998.

- Дидактические игры, турниры, конкурсы, праздники. Учебное пособие. / Е.Н. Дубровская. – М.: Педагогическое общество России, 2007.

- Уроки вышивания. Учебное пособие./ Т.А. Терешкович. – Минск: Хэлтон, 2000.

- Художественное лоскутное шитье. Учебное пособие./ О.И. Нагель. – М.: Школа-Пресс, 2010.

3. Методические рекомендации по выполнению творческих работ:

- Рукоделие в школе. Методическое пособие. /А.А. Власова, Л.Ю. Карельская, Л.В.Ефременко. – СПб.: ТОО «Диамант», 2006.

- Ручная вышивка, методическое пособие. / Сост. М.Ивахнова. – М.: Олимп, 1999.

- Лоскутная фантазия. Художественная аппликация. /Р.Ф. Таран. – М.:АСТ, 2007.

- Развивающее лото. /С.А. Устинова. – М.:ООО СПЕКТР-М», 2010.

- Внеклассные мероприятия: 5-11 классы. Методическое издание. /Авт.-сост.: Е.В. Савченко, О.Е. Жиренко, С.И. Лобачева. - М.: ВАКО, 2007.

- Возвращение к истокам: Народное искусство и детское творчество. Методическое пособие./ Под ред. Т.Я. Шпикаловой, Г.А. Поровской. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2010.

4. Литература для выполнения творческих работ учащихся:

- Вышивка лентами. /Пер. с англ. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2008.

- Вышивка ленточками. /Л.В. Денченкова. – М.: Эксмо, 2008.

- Вышивка лентами. Эксклюзивные подарки своими руками. 100 уникальных предметов. – Минск.: Харвест, 2012.

- Аппликация и пэчворк для дома и дачи./ К.Б. Митителло. – М.: Эксмо, 2006.

- Тряпичные куклы. / О.Жакова, Е.Данкевич. – СПб.: Кристалл, 2008.

- Вязанные игрушки./ Молли Годдарт. – М.: Издательская группа «Контэнт», 2005.

- Нарядные прихватки./ А. Тимаер. – М.: Мой Мир ГмбХ & Ко. КГ, 2005.

- Мягкая игрушка./ Ю.П. Соколова, Ю.А. Сидорович. – СПб.: Литера, 2009.

- Чудо-кожа./ Н.Е. Тюрина. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2009.

- Сухие травы: Основы художественного ремесла./ Г.Я. Федотов. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2009.

- Плетение для детворы из ниток, прутьев и коры. Популярное пособие для родителей и педагогов./ М.И. Нагибина. – Ярославль: «Академия развития», 2007.

- 110 увлекательных поделок из пуговиц./ Е.Д. Закржевская, С.В. Марсаль. – Издание 3-е. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006.

- Чудеса из ткани своими руками. Популярное пособие для родителей и педагогов./ М.И. Нагибина. – Ярославль: «Академия развития», 2008.

- 100 новых фенечек. Ленточки, косички, сумочки, фигурки, браслеты, украшения для волос и другие аксессуары. – М.: Издательство «Внешсигма», 2000.

- Поделки. Папье-маше. Бумажные цветы./ Рэй Гибсон. – М.: Издательский дом «Росмэн», 2008.

- Шьем модные сумки./ Э.Карейд. – М.: Ниола-Пресс, 2006.

- Картины в технике аппликации./ К.Б. Матителло. – М.: Изд-во Эксмо, 2005.

- Шьем модные подушки. Творческие идеи из плюша, флиса, шелка, меха./ Петра Гофман. – М.: АРТ-РОДНИК, 2007.

- Вышивка по вязаной сетке./ Т.И. Еременко. – М.: ОЛМА-ПРЕСС Образование, 2004.

- Ткани и другой текстиль./ М. Стопплман, К. Кроу. – СПб.: Норинт, 2010.

- Бисероплетение для девочек. – М.: Издательство «Внешсигма», 2009.

- Бисер./ Л.В. Базулина, И.В. Новикова. - Ярославль: «Академия развития», 2009.

- Лоскутное шитье. От ремесла к искусству./ Т.А. Мазурик. – СПб.: Паритет, 2004.

- Лоскутные подушки и покрывала./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина. – М.: Изд-во Эксмо, 2004.

- Лоскутное шитье. Мозаика и аппликация, традиционные и современные узоры./ И.Ю. Муханова. – М.: ЗАО «МИЧ», 2008.

- Лоскутная мозаика./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина, Н.Ю. Кузьмина – М.: Изд-во Эксмо, 2006.

- Вышивка крестом. Техника, схемы, орнаменты, изделия, советы./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина. – М.: Изд-во Эксмо, 2005.

- Вышивка крестом./ М.В.Максимова, М.А.Кузьмина. – М.: Изд-во Эксмо, 2003.

5. Учебно-наглядные пособия: проектные работы обучающихся, таблицы по охране труда, образцы готовых изделий и работ, технологические карты.

6. Материалы и инструменты.

7. Школьная швейная мастерская, оборудованная швейными машинами с электро- и ручным приводом, электроутюгами, гладильными досками и другими предметами для выполнения изделий из ткани.

8. Кабинет кулинарии, оборудованный необходимыми бытовыми приборами, мебелью и посудой.

9. Пришкольный участок и ручные инструменты для занятий по сельскохозяйственному труду.

Информационное обеспечение образовательного процесса

Федеральный портал "Российское образование" http://[www.edu.ru](http://www.edu.ru)

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://[fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru)

Учительский портал <http://www.uchportal.ru>

Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» http://festival.1september

Электронная библиотека учебников и методических материалов http://window.edu.ru

Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики http://moi-sat.ru

Сеть творческих учителей http://www.it-n.ru/

Методический центр numi.ru http://www.numi.ru/register.php

«Интернет Государство Учителей» http://intergu.ru/

Интернет-портал «Про Школу ру» http://www.proshkolu.ru/

ПЕДСОВЕТ.ORG http://pedsovet.org

Российский образовательный портал <http://www.school.edu.ru/default.asp>

Учительский журнал on-line <http://www.teacherjournal.ru/>

**10.Планируемые результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник 9 класса научится** | **Выпускник 9 класса получит возможность научиться** |
| Знать сроки посева и уборки, условия хранения овощных культур, их вредители и болезни.  Знать правила осенней и весенней обработки почвы. Знать виды удобрений и правила их внесения. Знать правила ухода за растениями. | Правильно и в срок самостоятельно посеять и убрать овощные культуры, защитить их от болезней и вредителей.  Самостоятельно провести осеннюю и весеннюю обработку почвы с внесением удобрений.  Правильно ухаживать за растениями. |
| Знать правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях. | Может оказать первую помощьпри ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях |
| Знать виды продуктов питания, понятие о пищевой ценности продуктов питания, способы определения качества продукта, сроки и способы хранения различных продуктов питания. | Самостоятельно различать виды продуктов питания, их пищевую ценность, применять на практике способах определения их качества, определять сроки и способы хранения различных продуктов питания самостоятельно. |
| Знать способы первичной обработки продуктов питания.  Знать технологию приготовления различных блюд. | Проводить первичную обработку продуктов питания, приготовить различные блюда. |
| Знать способы сервировки стола.  Знать правила поведения в гостях и за столом. Уметь пользоваться столовыми приборами. | Сервировать стол, правильно вести себя за столом и гостях. |
| Знать виды одежды и бельевых изделий. Знать правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа. | Самостоятельно разбираться в видах одежды, правильно снимать мерки с фигуры человека и знать их условные обозначения для построения чертежа . |
| Знать виды, назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения машинных швов. | Самостоятельно выполнять различные виды машинных швов и знать их назначение. |
| Знать экономную раскладку выкройки деталей изделия на ткани с направленным рисунком, с симметричными и ассиметричными полосами.  Знать правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия. | Выполнять экономную раскладку выкройки деталей изделия на ткани с различными видами рисунка, проводить примерку, выявлять и исправлять дефекты изделия самостоятельно. |
| Знать правила санитарии и личной гигиены. Знать правила пользования средствами косметики. | Соблюдать правила санитарии и личной гигиены. |
| Знать основы трудового законодательства. | Ориентироваться на рынке труда в соответствии с трудовым законодательством самостоятельно. |