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.