

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТЬ  
Комитет по образованию администрации  
Тулунского муниципального района  
МОУ "Бадарская СОШ"**

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  Фирюлин Б.Б.  
приказ № 82  
от «31» августа 2023 г.

**АДАптированная рабочая программа**

**учебного предмета «Профильный труд»**

для обучающихся 5-9 классов

**Бадар 2023 г.**

## 1. Пояснительная записка

Изучения предмета «Профильный труд» является одним из важных общеобразовательных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Методологической основой федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) являются дифференцированный и деятельностный подходы, в рамках которых реализуются современные стратегии обучения, предполагающие использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в процессе изучения всех предметов, во внеурочной и внешкольной деятельности на протяжении всего периода обучения в школе. Организация учебно-воспитательного процесса в современной информационно-образовательной среде является необходимым условием формирования информационной культуры современного школьника, достижения им ряда образовательных результатов, прямо связанных с необходимостью использования информационных и коммуникационных технологий.

Основной **целью обучения** предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения предмета «Профильный труд» в 5-9 классах решаются следующие **задачи**:

- развитие социально-ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- коррекция недостатков познавательной деятельности и повышение уровня общего развития;
- воспитание положительных качеств и свойств личности;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

## **2. Общая характеристика учебного предмета**

Курс предмета «Профильный труд» является логическим продолжением изучения предмета «Ручной труд» в 1-4 классах. Распределение учебного материала, так же как и на предыдущем этапе, осуществляются концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практикотеоретическому изучению, но с обязательным учетом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций. Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний, умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение учащихся по программе «Профильный труд» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения, школьный земельный участок.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для вспомогательной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Особое значение придается развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, санитаркой и др. предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом, этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер. Аномальное состояние ребенка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их. При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

### **3. Описание места учебного предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Профильный труд», входит в предметную область «Технология» и изучается с 5 по 9 класс в объеме 1190 учебных часов за 5 лет обучения.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 5 класса и рассчитана на 204 часов, по 6 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 6 класса и рассчитана на 204 часов, по 6 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 7 класса и рассчитана на 238 часов, по 7 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 8 класса и рассчитана на 272 часов, по 8 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 9 класса и рассчитана на 272 часов, по 8 часа в неделю.

### **4. Результаты освоения учебного предмета**

Изучение предмета «Профильный труд» в 5-9 классах направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения программы включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

#### **Планируемые личностные результаты:**

- 1) проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- 2) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 3) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 4) овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 5) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 6) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 7) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 8) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 9) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

10) проявление готовности к самостоятельной жизни.

### **Планируемые предметные результаты:**

#### **Минимальный уровень:**

-знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

-представления об основных свойствах используемых материалов;

-знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

-отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.); чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов; заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды. **Достаточный уровень:**

определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности; экономное расходование материалов;

планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

## **5. Содержание учебного предмета**

Основными задачами реализации содержания учебного предмета «Профильный труд» является подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни и труду, формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других.

**Работа с бумагой и картоном.** Виды бумаги и картона и их свойства. Изготовление коробки. Приклеивание аппликации. Изготовления картонажных изделий - блокнота в мягком переплёте. Подготовка стопы бумаги для бумажного блока. Подготовка страниц, соединение с обложкой. Выклейка сторонки цветной бумагой. Вставка страничного блока в обложку. Подготовка страниц, соединение с обложкой. Изготовление футляра для документов, папка с клапанами и завязками, подарочные коробочки, крандашницы и т.д. Изготовление коробочки для подарка. Знакомство с изделием тетрадь-малютка

**Сельскохозяйственный труд.** Значение сельхозтруда в жизни людей. Виды работ в коллективных и фермерских хозяйствах. Правила уборки овощей и картофеля. Правила безопасности при работе сельхозинвентарем. Уход за плодовыми деревьями. Уход за ягодным кустарником. Форма кроны дерева. Способы обрезки ветвей у дерева. Обрезка и укорачивание ветвей. Общее представление о почве и пахотном слое. Значение почвы для выращивания растений. Удобрение почвы. Виды органических удобрений. Значение парника для выращивания рассады овощных культур. Возможность получения ранней витаминной продукции. Сроки посева семян салата для получения рассады. Обработка почвы с помощью лопаты. Сроки уборки урожая.

Грызуны — вредители молодых посадок плодовых деревьев. Борьба с грызунами.

Виды домашней птицы: куры, гуси, утки. Индейки. Разведение свиней в коллективных и фермерских хозяйствах. Виды крупно рогатого скота. Виды пастбищ (луга, суходолы, лесные пастбища и др.). Вольная и загонная система пастбы. Функциональные обязанности дворника. Особенности уборки территории в зависимости от времени года. Инструмент и хозинвентарь для уборки территории. Секатор, его устройство и правила безопасной работы с ним.

**Работа с тканью.** Виды тканей и их свойства. Определение направления волокон в ткани. Виды срезов ткани их свойства. Знакомство с ручной иглой, назначение и устройство ручной иглы, изучение правил безопасной работы. Определение длины рабочей нитки, завязывание узелка. Свойства и виды ниток для ручного шитья, подбор игл для выполнения ручных видов работ. Знакомство с ручными стежками, виды ручных стежков, способы выполнения, применение. Защёптывание шва вподгибку с закрытым срезом на образце. Пошив однодетального изделия (салфетка). Изготовление игольницы для хранения игл в виде игрушки. Украшение игольницы декором. Изготовление сумки хозяйственной. Пошив фартука на поясе квадратной формы. Отделка фартука вышивкой или аппликацией. Выполнение стачных и обмёточных стежков. Работа на швейной машине. Швейная машинка с ручным приводом. Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки.

**Уход за одеждой и обувью.** Различия одежды по виду, назначению. Определение материалов, из которых сделаны одежда и обувь. Выбор видов ухода за одеждой и обувью. Выбор приспособлений для чистки одежды и обуви. Выбор режимов чистки (ручная - химическая). Выбор ёмкости для ручной стирки. Машинная стирка белья. Бытовая стиральная машина. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Назначение кипячения белья. Правила развешивания белья для досушивания. Влажно-тепловая обработка изделий из ткани. Ремонт одежды: пришивание пуговиц: вдевание нитки в иглу, уравнивание концов нитки, завязывание узелка, прокалывание ткани иглой через отверстие пуговицы, штопка разрыва на одежде, наложение заплата на белье и одежде, ремонт одежды по разорванному шву, изготовление и замена вешалки на одежде. Уход за спецодеждой. Выбор спецодежды в зависимости от вида предстоящей работы. Правила хранения и ухода за спецодеждой. Утюжка спецодежды (фартуки, косынки), складывание. Выполнение простейшего ремонта при эксплуатации спецодежды наложение заплата.

**Уборка помещений.** Правила подготовки тряпки для уборки, складывание, полоскание и отжим, развешивание для просушки. Влажное подметание пола. Правила ухода за полами с разными покрытиями. Особенности ухода за полами с покрытием линолеум. Правила мытья пола. Назначение хозинвентаря, устройство, приемы работы, подготовка инвентаря к хранению, порядок хранения, безопасное пользование инвентарем, виды спецодежды. Уборка служебных помещений, кабинета. Чистка зеркал и стеклянных поверхностей. Изучение правил ухода за мягкой мебелью. Чистка мебели щёткой. Устройство бытового пылесоса, правила безопасной работы. Уход за инвентарём после окончания уборки. Уборка лестниц в помещении. Лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни)). Уборка санитарных узлов. Причины засора в ванне и раковине, ликвидация засоров. Средства для чистки керамики и эмали.

**Уход за комнатными растениями.** Названия комнатных растений, периодичность и приемы полива, правила обрезки растений, приспособления для опрыскивания. Режимы полива комнатных растений, инструменты для ухода за комнатными растениями, правила рыхления комнатных растений, подготовка воды для полива и опрыскивания комнатных растений. Правила опрыскивания растений. Уход за комнатными растениями.

**Художественный труд.** Изготовление изделий из пенопласта. Изготовление цветов. Тепловая обработка лепестков и листьев, обработка на молде. Тонировка. Изготовление сувениров из природного и бросового материала. Роспись камней. Виды красок для росписи камней. Композиции из камней расписанных акриловыми красками. Изделия из древесины и природных материалов. Правила ТБ при работе ручным инструментом. Дерево, его основные части. Виды древесины. Новогодние игрушки из древесного материала. Работа с пластическими материалами. Основные приёмы лепки: скатывание, раскатывание, расплющивание, вытягивание, присоединение. Изготовление плоскостного сувенира в технике горельеф. Знакомство с нетрадиционной техникой лепки - пластилинографией. **Лепка из солёного теста.** Изделия из бросового материала. Поделки из старых CD-дисков. Декоративные вазы из различных банок, бутылок. Граттаж. Выжигание по дереву. Выжигание точками контура рисунка. Выжигание контура рисунка штрихами. Выжигание в сочетании с другими видами прикладного искусства. Ознакомление с искусством создания декоративных деревьев «Топиарий». Творческий проект. Этапы творческого проекта. Защита проекта, оформление выставки работ.

#### **Личная гигиена. Безопасность и здоровье.**

Правила личной гигиены. Виды инфекционных заболеваний и меры профилактики. Значение профилактических прививок. Алгоритм мытья рук, правила стрижки ногтей, уход за руками спиртоглицериновыми смесями. Общие требования к уходу за больными. Структура поликлиники. Структура работы регистратуры. Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения. Гигиенические требования к уборке в поликлинике. Работа дневного стационара. Вызов пожарной команды, полиции и аварийных служб. Алгоритм вызова пожарной команды, полиции и аварийных служб.

**Кулинария.** Правила хранения продуктов питания правила ухода за кухонной мебелью. Первичная обработка овощей. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Первичная обработка и разделка мяса. Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса. Обработка субпродуктов. Виды птиц, используемых в питании. Предварительная обработка (оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошение). Виды рыб. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Разнообразие морепродукты, их пищевая ценность. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Классификация I- блюд.

Разновидности бульонов. Правила приготовления бульонов. Характеристика супов. Виды супов (заправочные, овощные, супы с макаронными изделиями, супы с крупами, суп с фрикадельками, рыбацкая уха, суп с клецками, суп-лапша домашняя, суп харчо, молочные супы, пюре-образные супы, прозрачные супы, холодные супы, сладкие супы). Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Характеристика соусов. Классификация соусов. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Правила варки каш. Значение блюд из бобовых в питании человека. Правила варки макаронных изделий. Правила варки бобовых (фасоли, гороха, бобов). Значение блюд из яиц в питании человека. Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию. Пищевая ценность творога. Подготовка творога к приготовлению блюд. Общая характеристика блюд из творога. Характеристика холодных блюд и закусок. Бутерброды, их виды и назначение. Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов. Сладкие блюда, их роль в питании человека. Фрукты и фруктовые салаты. Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача. Значение желеобразных блюд. Заваривание и подача чая. Сервировка стола к чаю. Приготовление и подача кофе на молоке, какао. Сервировка стола к кофе. Кондитерские изделия, их значение в питании. Виды теста и изделия из них.

## 6. Тематическое планирование

Тематическое планирование по профильному труду для 5-9 классов составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся ООО:

1. Развитие ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.
2. Развитие ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.
3. Развитие ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают творческое самовыражение.

### 5 КЛАСС

№ раздела/ темы	Содержание по темам	Кол-во часов
1	<b>Работа с бумагой и картоном</b>	32
	Знакомство с видами бумаги и картона и их свойствами. Определение направления волокон у бумаги и картона. Определение прямого угла на заготовке при разметке детали изделия. Умение пользования измерительной линейкой при разметке деталей по размерам. Разметка геометрических фигур (прямоугольника, квадрата, треугольника, окружности) и основы для аппликации. Крой деталей ножницами. Составление и наклейка узора. Расчёт развёртки коробки. Разметка развёртки коробки. Рицовка развёртки. Вырез углов. Склейка углов стенок коробки. Изготовление деталей для оклейки и выклейки коробки. Оклейка и	



	выклейка коробки. Приклеивание аппликации.	
<b>2</b>	<b>Работа с тканью</b>	<b>46</b>
	<p>Образцы ручных стежков и строчек. Знакомство с видами тканей и их свойствами. Определение направления волокон в ткани. Виды срезов ткани их свойства. Знакомство с ручной иглой, назначение и устройство ручной иглы, изучение правил безопасной работы. Определение длины рабочей нитки, завязывание узелка. Свойства и виды ниток для ручного шитья, подбор игл для выполнения ручных видов работ. Знакомство с ручными стежками, виды ручных стежков, способы выполнения, применение. Выполнение тренировочных упражнений , по контуру картонных деталей и на образце ткани. Замётывание шва вподгибку с закрытым срезом на образце.</p> <p>Замётывание шва вподгибку с закрытым срезом на образце. Изготовление однодетального изделия, обработка срезов краевым швом. Разметка и раскрой детали вешалки. Обработка срезов вешалки и закрепление на салфетке в краевом шве. Обработка срезов салфетки-прихватки декоративными стежками используя в работе нитки мулине. Виды пуговиц, приёмы определения места пришивания пуговиц со сквозными отверстиями, на ножке с ушком, на ножке из ниток, правила закрепления нитки.</p>	
<b>3</b>	<b>Уход за одеждой и обувью</b>	<b>8</b>
	<p>Наблюдение за изменениями погоды и проявлениями неблагоприятных условий( дождь, снег, ветер, зной, таяние снега и льда).</p> <p>Выявление в процессе наблюдения неблагоприятных природных воздействий и опасностей ( скользко, грязно, холодно, жарко).</p> <p>Определение материалов, из которых сделаны одежда и обувь. Закрепление умения выбирать удобную и безопасную одежду и обувь. Выбор видов ухода за одеждой и обувью. Выбор приспособлений для чистки одежды и обуви. Выбор режимов чистки (ручная - химическая). Выбор ёмкости для ручной стирки. Подготовка носков к стирке. Замачивание, прядок стирки, полоскание, отжим носков из разных материалов. Вывешивание носков на просушку. Выбор алгоритма ухода за обувью, сушки с учётом материала. Различия одежды по виду, назначению. Различия режимов хранения одежды и обуви (повседневное, межсезонное).</p>	
<b>4</b>	<b>Уборка помещения</b>	<b>12</b>
	<p>Составление плана предстоящей работы. Правила подготовки тряпки для уборки, складывание, полоскание и отжим, развешивание для просушки. Выполнение практических работ: вытирание пыли с различных поверхностей. Влажное подметание пола. Правила ухода за полами с разными покрытиями. Особенности ухода за полами с покрытием линолеум. Правила мытья пола. Проверка результатов работы.</p>	
<b>5</b>	<b>Уход за комнатными растениями</b>	<b>16</b>
	<p>Теоретические сведения. Комнатные растения, виды и названия. Требования к размещению, светолюбивые и теневыносливые растения. Полив цветов, требования к температуре и качеству воды, периодичность, приёмы. Приспособления для опрыскивания. Правила обрезки растений. Обрезка и сбор сухих листьев. Подготовка воды для полива и опрыскивания. Чистка и промывка поддонов. Рыхление почвы. Обтирание цветочных горшков.</p>	

	Опрыскивание и полив растений.	
<b>6</b>	<b>Сельскохозяйственный труд</b>	<b>42</b>
	Значение сельхозтруда в жизни людей. Виды работ в коллективных и фермерских хозяйствах. Участие в сборе урожая овощей и картофеля. Значение своевременной уборки овощей и картофеля. Правила уборки овощей и картофеля. Правила безопасности при работе сельхозинвентарем. Зимний и ранневесенний уход за плодовыми деревьями. Предохранение сада от грызунов и зайцев. Вред который наносят грызуны плодовым деревьям. Работы в зимнем и весеннем саду. Меры в конце зимы и начале весны против грызунов плодовых деревьев. Посадка картофеля и уход за ним. Условия для выращивания доброкачественных клубней. Сроки посадки картофеля. Территория вокруг дома. Правила безопасной работы на участке. Виды хозинвентаря, назначение. правила безопасной работы, уход после окончания работы, хранение. Спецодежда: виды, назначение, бережное отношение.	
<b>7</b>	<b>Кулинария</b>	<b>18</b>
	История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Первичная обработка овощей. Технология приготовления блюд из овощей. Значение овощей в питании человека. Правила и формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка. Значение форм нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Практическая работа «Приготовление салата из вареных овощей». Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса. Обработка субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Виды птиц, используемых в питании. Предварительная обработка (оттаивание, ошпывание, опаливание, потрошение). Проект. Завтрак для всей семьи. Меню завтрака.	
<b>8</b>	<b>Художественный труд</b>	<b>30</b>
	Изготовление изделий из фоамирана. Изготовление цветов. Вырезание шаблонов для цветов , листьев. Перенос шаблона на фоамиран. Вырезание элементов. Тепловая обработка лепестков и листьев, обработка на молде. Тонировка. Изготовление тычинок, серединки. Соединение чашечек цветка с серединкой и тычинками, обмотка стержня тейп-лентой. Обработка листьев на утюге. Обработка листьев на молде. Соединение всех деталей в цветок. Изготовление сувениров из природного и бросового материала. Роспись камней. Виды красок для росписи камней. Составление эскиза для росписи. Правила и приемы выполнения росписи камней. Композиции из камней расписанных акриловыми красками.	
	<b>Итого:</b>	<b>204ч</b>

### 6 КЛАСС

№ раздела/ темы	Содержание по темам	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Работа с бумагой и картоном</b>	<b>32</b>
	Закрепление умений и навыков работы с различными видами	

	<p>бумаги и картона. Знакомство с картонажными изделиями. Изготовление блокнота в мягком переплётё, оформление обложки аппликацией. Подготовка бумажного блока, шитьё в два прокола. Изготовление блокнота в твёрдом переплётё. Выклейка сторонков цветной бумагой. Вставка страничного блока в обложку. Знакомство с изделием тетрадь-малютка. Подготовка страниц, соединение с обложкой.</p> <p>Закрепление умений и навыков путём изготовления картонажных изделий, нарезка бумаги для страничного блока, изготовление обложки для блокнота оформление аппликацией.</p>	
<b>2</b>	<b>Работа с тканью</b>	<b>46</b>
	<p>Планируют предстоящую работу с помощью учителя. Составляют план предстоящей работы. Закрепляют полученные умения и навыки в пятом классе. Пошив однодетального изделия (салфетка). Закрепляют умения замётывания срезов краевым швом вподгибку с закрытым срезом.</p> <p>Закрепление умений выполнения обмёточных стежков на образце ткани. Применение обмёточных стежков при изготовлении изделий из ткани с последующим выворачиванием. Изготовление игольницы для хранения игл в виде игрушки (черепашки и шляпка). Выкраивание деталей игольницы, соединение деталей ручными стежками, выворачивание на лицевую сторону с последующим наполнением синтепоном или ватой. Украшение игольницы декором.</p> <p>Учатся выполнять на образце стачной шов ручным способом. Знакомство с изготовлением мешочка для хранения. Расчёт ткани для пошива мешочка, раскрой детали мешочка. Отделка мешочка аппликацией, применение обмёточных стежков. Выполнение стачных и обмёточных стежков по боковым срезам мешочка. Обработка верхнего среза краевым швом вподгибку с закрытым срезом, продёргивание шнура в подгибку верхнего среза.</p> <p>Изготовление сумки хозяйственной. Составление плана предстоящей работы. Выполнение этапов работы согласно составленного плана. Закрепление полученных умений и навыков по теме работа с тканью. Обработка срезов салфетки – прихватки декоративными стежками, изготовление детали вешалки и соединение с деталью прихватки.</p>	
<b>3</b>	<b>Уход за одеждой и обувью</b>	<b>8</b>
	<p>Наблюдение за изменениями погоды и проявлениями неблагоприятных условий( дождь, снег, ветер, зной, таяние снега и льда). Выявление в процессе наблюдения неблагоприятных природных воздействий и опасностей ( скользко, грязно, холодно, жарко). Определение материалов, из которых сделаны одежда и обувь. Закрепление умения выбирать удобную и безопасную одежду и обувь. Выбор видов ухода за одеждой и обувью. Выбор приспособлений для чистки одежды и обуви. Выбор режимов чистки (ручная - химическая). Выбор ёмкости для ручной стирки. Подготовка носков к стирке. Замачивание, прядок стирки, полоскание, отжим носков из разных материалов. Вывешивание носков на просушку. Выбор алгоритма ухода за обувью, сушки с учётом материала. Различие одежды по виду, назначению. Различие режимов хранения одежды и обуви (повседневное, межсезонное).</p>	
<b>4</b>	<b>Уборка помещения</b>	<b>12</b>

	<p>Служебные помещения в школе: виды, назначение, оборудование.</p> <p>Порядок хранения и расположение вещей в служебных помещениях. Правила уборки в служебных помещениях. Составление плана уборки служебных помещений в школе. Выполнение практических заданий. Правила безопасной работы пылесосом. Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Влажное подметание пола. Подметание и протирка пола шваброй. Чистка зеркал и стеклянных поверхностей. Полировка шкафов чистящим средством. Служебные помещения в школе: виды, назначение, оборудование.</p> <p>Виды жилых комнат, их назначение и правила уборки. Составление плана уборки спальни, гостиной, кухни. Правила вытирания пыли с различных поверхностей, выбор тряпки и чистящих средств. Правила безопасной работы бытовыми электроприборами. Выполнение практических заданий. Чистка ковровых покрытий электропылесосом. Чистка мягкой мебели пылесосом. Уход за оргтехникой. Полировка мебели. Полив и опрыскивание комнатных растений. Влажное подметание пола. Влажная уборка пола, уход за инвентарём после использования.</p>	
<b>5</b>	<b>Уход за комнатными растениями</b>	<b>16</b>
	<p>Закрепление навыков ухода за комнатными растениями. Учащиеся выполняют практические задания, планируют предстоящую работу. Подготавливают воду для полива и опрыскивания растений. Протирают гладкие листья растений, осуществляют полив, рыхление. После полива протирают подоконники. Производят рыхление почвы. Протирают цветочные горшки и поддоны. Проветривают помещения. Работают в зимнем саду.</p>	
<b>6</b>	<b>Сельскохозяйственный труд</b>	<b>42</b>
	<p>Сроки уборки картофеля. Правила выкопки клубней без повреждений. Общее представление о почве и пахотном слое. Значение почвы для выращивания растений. Удобрение почвы. Обработка почвы с помощью лопаты. Правила вскапывания лопатой. Требование к качеству вскапывания. Ягодные кустарники, распространение в местных условиях. Необходимость обработки почвы при уходе за ягодными кустарниками. Правила вскапывания почвы вокруг ягодных кустарников, глубина вскапывания. Виды домашней птицы: куры, гуси, утки. Индейки. Птица, преимущественно разводимая в местных условиях. Содержание птицы в коллективных, фермерских и индивидуальных хозяйствах. Общее представление об удобрениях. Виды органических удобрений. Виды навоза. Значение органических удобрений для удобрения почвы и получения высоких урожаев растений. Получение компоста. Уборка листвы и мусора. Правила безопасной работы на участке. Виды хозинвентаря, назначение, правила безопасной работы, уход после окончания работы, хранение.</p> <p>Спецодежда: виды, назначение, бережное отношение.</p>	
<b>7</b>	<b>Художественный труд</b>	<b>30</b>

	<p>Изделия из древесины и природных материалов. Правила ТБ при работе ручным инструментом. Дерево, его основные части. Виды древесины. Новогодние игрушки из древесного материала.</p> <p>Виды игрушек. Эскизы, рисунки. Изготовление игрушек из веток и шишек. Приемы работы клеевым пистолетом. Декорирование игрушек. Новогоднее панно из спилов дерева. Зачистка деталей наждачной бумагой. Выполнение росписи акриловыми красками. Выполнение росписи акриловыми красками. Покрытие панно акриловым лаком.</p> <p>Работа с пластическими материалами. Основные приёмы лепки: скатывание, раскатывание, расплющивание, вытягивание, присоединение.</p> <p>Последовательность и приёмы лепки объёмных изделий конструктивным способом: брелок. Последовательность и приёмы лепки объёмных изделий скульптурным способом. Изготовление плоскостного сувенира в технике горельеф: магнит на холодильник «Птичка». Знакомство с нетрадиционной техникой лепки - пластилинографией. Последовательность и приёмы «рисования» картин в технике прямой пластилинографии.</p>	
<b>8</b>	<b>Кулинария</b>	<b>18</b>
	<p>Санитарная одежда. Рыба и рыбные продукты. Виды рыб. Холодные блюда из рыбы. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Практическая работа. Приготовление крабовых палочек в кляре. Классификация первых блюд. Характеристика супов. Виды супов. Правила подачи супов. Приготовление супа-пюре. Приготовление и подача окрошки. Правила приготовления и использования соуса майонеза. Сроки хранения и санитарные требования к качеству продуктов. Практическая работа. Приготовление соуса майонеза. Приготовление салата на основе соуса майонеза.</p>	
	<b>Итого:</b>	<b>204ч</b>

## 7 КЛАСС

<b>№ раздела/ темы</b>	<b>Содержание по темам</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>Работа с бумагой и картоном</b>	<b>32</b>
	<p>Закрепление навыков изготовления картонажных изделий. Составление плана изготовления блокнота в мягком переплёте. Подготовка стопы бумаги для бумажного блока, шитьё в два прокола. Окантовка корешка. Записная книжка в составном переплёте, украшение обложки аппликацией. Папка с клапанами и завязками. Раскрой деталей, приклеивание клапанов, закрепление завязок, выклейка внутренней части папки. Изготовление футляра для бумаг, раскрой деталей, оклейка внешней и внутренней части футляра. Изготовление коробочки для подарка.</p>	
	<p>Знакомство с швейной машиной с ручным приводом. Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на бумаге по линиям. Заправка верхней нитки на швейной машине. Заправка нижней нитки. Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце бумаги.</p>	

	Тренировочные упражнения прокладывания машинных строчек на образце ткани. Салфетка для уборки. Анализ образца. Составление плана изготовления салфетки для уборки.	
	Раскрой детали салфетки. Обработка срезов краевым швом. Прокладывание машинных строчек. Полотенце для рук. Составление плана изготовления полотенца. Обработка срезов полотенца краевым швом, прокладывание машинной строчки. Изготовление вешалки для полотенца, закрепление на полотенце. Пошив хозяйственной сумки. Раскрой деталей, отделка сумки аппликацией. Изготовление ручек для сумки. Соединение боковых срезов, обработка верхнего среза, закрепление ручек.	
<b>2</b>	<b>Работа с тканью</b>	<b>46</b>
	Сведения о промышленных швейных машинах. Промышленная машина 22А-класса ПМЗ: назначение, скорости, выполняемых работ, основные механизмы. Организация рабочего места. Посадка во время работы: положение рук, ног, корпуса. Установка иглы (напротив игловодителя). Механизмы промышленной швейной машины. Регулятор строчки, назначение и действие. Заправка верхней и нижней ниток. Намотка нитки на шпульку. Выполнение пробных строчек на образцах. Получение пряжи из льняного волокна. Общие сведения о прядильном производстве. Профессии прядильного производства. Штопка. Заплата. Виды ремонта одежды. Эстетика одежды. Наложение заплата в виде аппликации. Определение вида ремонта. Подбор ниток и тканей. Раскрой заплата. Подготовка места наложения заплата. Пристрачивание заплата одним швом на швейной машине.	
<b>3</b>	<b>Уход за одеждой и обувью</b>	<b>18</b>
	Закрепление знаний, умений и навыков по уходу за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода. Ручная стирка, полоскание, отжим, развешивание для просушки, утюжка. Повторение правил безопасной работы утюгом. Чистка одежды и обуви. Правила хранения межсезонной одежды и обуви. Практическое повторение на закрепление умений и навыков пришивания пуговиц. Ремонт по разорванному шву ручными стачными стежками. Приёмы штопки белья, применение приспособления «грибок». Машинная стирка белья. Учащиеся знакомятся с теоретическими сведениями. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства: виды, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и подсинивающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Выполнение практических работ. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсинивание белого белья. Утюжка белья. Правила пользования утюгом. Техника безопасного труда при утюжке белья.	
<b>4</b>	<b>Уборка помещения</b>	<b>18</b>
	Теоретические сведения, лестница в школе: устройство (ступени, пролёт, площадка, ограждение (перила или поручни), материалы для изготовления. Моющие средства, правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Выполнение практических работ, подметание лестницы, уборка мусора, протирка перил, мытьё	

	лестницы мощными средствами. Составление плана уборки кабинета. Выполнение практических заданий. Вытирание подоконников, отопительных радиаторов, радиаторных ниш. Полив и опрыскивание комнатных растений. Влажное подметание пола. Мытьё полов. Чистка зеркал и стеклянных поверхностей. Изучение правил ухода за мягкой мебелью. Чистка мебели щёткой. Устройство бытового пылесоса, правила безопасной работы. Уход за инвентарём после окончания уборки.	
<b>5</b>	<b>Уход за растениями</b>	<b>16</b>
	Учащиеся знакомятся с породами деревьев. Изучают строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на школьном участке. Осенний уход за плодовыми деревьями. Приствольный круг. Значение. Правила вскапывания приствольного круга. Секатор: устройство, наладка и правила безопасной работы. Составление плана подготовки плодового дерева к зиме. Правила обрезки, очистки ствола, обработка ран, побелка ствола и т.д.	
<b>6</b>	<b>Сельскохозяйственный труд</b>	<b>50</b>
	Сроки уборки столовых корнеплодов. Правила подкапывания корнеплодов. способы учёта урожая и урожайности. Правила обрезки ботвы. Хранение корнеплодов. сортировка корнеплодов. признаки нестандартной продукции. Смородина, крыжовник, малина как ягодные кустарники. Другие виды ягодных кустарников, распространенные в местных условиях. Виды смородины (чёрная, красная, золотистая). Строение ягодного кустарника и особенности плодоношения. Уход за ягодным кустарником. Болезни и вредители смородины, крыжовника и малины. Состав земляной смеси для парников и теплиц (дерновая или огородная земля, перегной и торф). Значение парника для выращивания рассады овощных культур. почвенный грунт в парнике: состав, дальнейшее использование. Необходимость выемки грунта из парника. Правила укладки навоза, приемы разогревания. Пищевая ценность капусты. Особенности капусты как двулетнего растения. Строение растения капусты первого и второго года жизни. Капуста ранних, средних и поздних сортов. Наиболее распространённые современные сорта ранней, средней и поздней капусты. Сорта капусты, пригодные для потребления в свежем виде, квашении и зимнего хранения кочанов. Плотность кочанов ранней, средней и поздней капусты. Рассадный и безрассадный способ выращивания. Свинья как домашнее животное. Разведение свиней в коллективных и фермерских хозяйствах. Требования к свиноводству. Особенности внешнего строения свиньи. Содержание свиней в коллективных хозяйствах.	
<b>7</b>	<b>Художественный труд</b>	<b>40</b>
	Лепка из солёного теста. Способ изготовления теста. Хранение, сушка, покраска теста. Лепка и оформление медальона. Сушка и покраска медальона. «Божья коровка на листочке». Изготовление листочка и коровки. Оформление работы. Изделия из бросового материала. Сбор бросового материала. Рассмотрение образцов игрушек. Общее понятие о пластиковых бутылках. Изготовление бабочек из пластиковых бутылок. Работа со стеклянными банками: сад в бутылке. Декор вазы для цветов. Колокольчики из пластиковых бутылок. Поделки из старых CD-дисков. Декоративные вазы из различных банок, бутылок.	

	Граттаж. Материалы: бумага, парафин или свечи, тушь, краски, кисть, шило. Подготовка основы под рисунок (грунтовка парафином, покрытие гуашью). Выполнение эскиза для композиционного рисунка. Перенос рисунка на основу. Процарапывание контура изображения. Оформление работы.	
<b>8</b>	<b>Кулинария</b>	<b>18</b>
	Гигиена питания. Теоретические сведения. Продукты питания: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Столовое бельё: виды, правила ухода. Бумажные салфетки: виды, назначение, применение. Учащиеся на практике осваивают способы укладывания бумажных салфеток. Первичная обработка овощей. Теоретические сведения. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Обработка и правила использования сушёных овощей. Требования к качеству и хранению овощей. Признаки порчи овощей. Обработка овощей на производстве: машины, инструменты. Понятие отходы при обработке овощей. Выполнение практических работ: очистка овощей и нарезка разными способами.	
	<b>Итого:</b>	<b>238ч</b>

## 8 КЛАСС

<b>№ раздела/ темы</b>	<b>Содержание по темам</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>Работа с бумагой и картоном</b>	<b>32</b>
	Закрепление умений и навыков работы с различными видами бумаги и картона. Знакомство с картонажными изделиями. Изготовление блокнота в мягком переплёте, оформление обложки аппликацией. Подготовка бумажного блока, шитьё в два прокола. Изготовление блокнота в твёрдом составном или цельнотканевом переплёте. Выклейка сторон цветной бумагой. Вставка страничного блока в обложку. Подготовка страниц, соединение с обложкой. Закрепление умений и навыков путём изготовления картонажных изделий, нарезка бумаги для страничного блока, изготовление обложки для блокнота оформление аппликацией. Изготовление футляра для документов, папка с клапанами и завязками, подарочные коробочки, крандашницы и т.д.	
<b>2</b>	<b>Работа с тканью</b>	<b>46</b>
	Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей. Сравнение шёлковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной. Наложение заплата стачным швом. Определение способа ремонта. Подбор ткани, ниток для заплата. Подготовка заплата. Соединение заплата с изделием на машине стачным или накладным швом при соблюдении одинакового направления нитей и совпадения рисунка. Использование зигзагообразной строчки и петельных стежков для наложения заплата в виде аппликации. Синтетические волокна. Общее представление о получении синтетических волокон и пряжи. Виды синтетического волокна (капрон, лавсан, нитрон). Получение пряжи из	



	синтетических волокон и нитей. Распознавание синтетической ткани. Определение волокон лавсана, капрона, нитрона по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения. Изготовление простейшего изделия на выбор учащегося.	
<b>3</b>	<b>Уход за одеждой и обувью</b>	<b>18</b>
	Учащиеся слушают объяснения учителя, выполняют практические задания. Учатся выбирать ёмкость для ручной стирки, определение количества и температуры воды, выбор моющего средства для данного количества белья с использованием мерок (мерный стакан, ложка) и растворение его в воде, опускание белья в воду, замачивание, полоскание, отжим белья, вывешивание белья на просушку. Складывание одежды, раскладывание по полкам в шкафу, вывешивание на «плечики». Повторение теоретических знаний. Устройство стиральных машин. Моющие средства. Назначение, применение. Сортировка белья для стирки. Чтение ярлычков на одежде. Выбор режимов стирки. Назначение кипячения белья. Правила развешивания белья для досушивания. Практические работы. Сортировка белья. Стирка белья в машине автомате. Протирка стиральной машины после стирки. Влажно-тепловая обработка изделий из ткани. Учащиеся учатся различать бельё и одежду по принадлежности и значению (бельё: постельное: простыня, пододеяльник, наволочка; нижнее: трусы, майка, футболка, пижама; для гигиенических целей: полотенце для рук и лица и т.д.) различать одежду по цвету, материалу. Установка гладильной доски, подключение утюга к сети, определение готовности утюга к работе, раскладывание одежды на гладильной доске, смачивание одежды водой с использованием клавиши на утюге или пульверизатора; изучают технологию глажения разных видов одежды; изучают правила хранения выглаженного белья.	
<b>4</b>	<b>Уборка помещения</b>	<b>20</b>
	Закрепление умений и навыков по теме. Служебные помещения: виды, назначение, оборудование. Порядок хранения и расположение вещей в служебных помещениях. Правила уборки в служебных помещениях. Составление плана уборки служебных помещений. Выполнение практических заданий. Правила безопасной работы пылесосом. Протирка подоконников, отопительных радиаторов. Влажное подметание пола. Подметание и протирка пола шваброй. Чистка зеркал и стеклянных поверхностей. Полировка шкафов чистящим средством. Выполнение практических работ самостоятельно или с незначительной помощью учителя. Теоретические сведения. Устройство унитаза. Причины засора унитаза. Ликвидация засоров. Приспособления для обработки саноборудования: виды (щётка, вантуз), назначение, пользование. Чистящие и моющие средства по уходу за унитазом, способы использования. Причины засора в ванне и раковине, ликвидация засоров. Средства для чистки керамики и эмали. Общие правила уборки санузлов.	
<b>5</b>	<b>Уход за растениями</b>	<b>16</b>
	Закрепление навыков ухода за комнатными растениями. Учащиеся выполняют практические задания, планируют предстоящую работу. Подготавливают воду для полива и опрыскивания растений. Протирают гладкие листья растений, осуществляют полив, рыхление. После полива протирают подоконники. Производят рыхление почвы. Протирают цветочные горшки и	

	поддоны. Проветривают помещения. Работают в зимнем саду.	
<b>6</b>	<b>Личная гигиена. Безопасность и здоровье.</b>	<b>18</b>
	Знакомство с правилами личной гигиены. Учащиеся знакомятся с видами инфекционных заболеваний и мерами профилактики, значение профилактических прививок. Изучают на практике алгоритм мытья рук, правила стрижки ногтей, уход за руками спирто-глицериновыми смесями. Учащиеся слушают объяснения учителя о долге медицинского работника перед больным, о причинах лечения в стационаре, необходимости иметь медицинский полюс и другие документы при оформлении в стационар, Структура отделения в больнице, правила ухода за лежачими больными, гигиенический уход за больными.	
<b>7</b>	<b>Кулинария</b>	<b>18</b>
	Значение блюд из яиц в питании человека. Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Отварные яйца. Правила варки яиц. Правила приготовления яичной каши. Жареные яйца, их пищевая ценность. Яичница глазунья. Правила приготовления омлетной массы. Пищевая ценность творога. Подготовка творога к приготовлению блюд. Общая характеристика блюд из творога. Характеристика холодных блюд и закусок. Бутерброды, их виды и назначение. Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов. Сладкие блюда, их роль в питании человека. Фрукты и фруктовые салаты. Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача. Значение железированных блюд. Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Желе и муссы, особенности приготовления, оформления и подачи. Виды желе.	
<b>8</b>	<b>Сельскохозяйственный труд</b>	<b>54</b>
	Продолжительность жизни и урожайность ягодных кустарников. Влияние плодородия почвы и погоды на урожай ягод. Размножение смородины отводками и черенками. Размножение малины корневыми отпрысками. Выращивание посадочного материала смородины из черенков. Сроки заготовки черенков. Сроки и способы посадки малины и смородины. Виды крупного рогатого скота (коровы, быки –производители, молодняк разного возраста). Раздельное содержание разных видов крупного рогатого скота. Внешнее строение коровы и некоторые особенности крупного рогатого скота. Строение и биологические особенности растения томата. Сорты томатов (открытого грунта, для весенней и зимней теплиц). Необходимость рассады для выращивания растений томата как в открытом, так и в защищённом грунте. Расчёт сроков посева семян томата для высадки рассады в открытый грунт. Расчёт количества корней рассады для посадки на запланированном участке. Расчет количества посевных ящиков для посева семян томата. Сроки посева семян в ящики. Возможность получения ранней витаминной продукции. Сроки посева семян салата для получения рассады. Условия выращивания салата кочанного. Способы посадки рассады салата. Уход за рассадой в ящике и за растениями в теплице. Сроки уборки урожая.	
<b>9</b>	<b>Художественный труд</b>	<b>50</b>

	<p>Художественный труд. Выжигание по дереву. Внутренний распорядок, общие правила безопасности труда. Выжигание как разновидность декоративного искусства. История промысла. Необходимые материалы для работы: древесина, наждачная и копировальная бумага, чертежные инструменты (угольник, карандаш, стержни для копировки рисунка). Различные способы нанесения рисунка на доску. Размещение рисунка на доске. Выжигание точками контура рисунка. Выжигание контура рисунка штрихами, оформление отдельных частей рисунка. Оформление контура и отдельных частей работы сплошной линией.</p> <p>Упражнения в наложении различных видов штриховки. Выполнение заданий по образцу. Основы композиции: композиционное расположение отдельных фигур и серии фигур. Понятие орнамента. Различные виды орнамента. Способы нанесения орнамента. Орнамент в оформлении работ. Составление композиций, их оформление. Оформление рамки. Выжигание в сочетании с другими видами прикладного искусства. Приемы росписи элементов выжженного рисунка. Роспись элементов выжженного рисунка. Изготовление подарков к праздникам.</p> <p>Валяние из шерсти. Шерстяная живопись: выкладывание картин из шерсти. Новогодние и рождественские поделки и сувениры: ангелочки, снеговик, зимние пейзажи, фигурки символа нового года, колокольчики, новогодние композиции. Приемы работы мокрым способом на основе. Последовательность изготовления сувенирных валенок. Подготовка шаблона. Правила мокрого валяния. Материалы и приспособления для мокрого валяния.</p>	
	<b>Итого:</b>	<b>272ч</b>

## 9 КЛАСС

№ раздела/ темы	Содержание по темам	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Работа с бумагой и картоном</b>	<b>32</b>
	<p>Закрепление умений и навыков работы с различными видами бумаги и картона. Знакомство с картонажными изделиями. Изготовление блокнота в мягком переплете, оформление обложки аппликацией. Подготовка бумажного блока, шитьё в два прокола. Изготовление блокнота в твёрдом составном или цельнотканевом переплете. Выклейка сторонки цветной бумагой. Вставка страничного блока в обложку. Подготовка страниц, соединение с обложкой.</p> <p>Закрепление умений нарезка бумаги для страничного блока, изготовление обложки для блокнота оформление аппликацией. Изготовление футляра для документов, папка с клапанами и завязками, подарочные коробочки, крашеницы и т.д.</p>	
<b>2</b>	<b>Работа с тканью</b>	<b>46</b>
	<p>Выполнение практических работ: Изготовление салфетки для уборки. Замётывание срезов краевым швом вподгибку с закрытым срезом, прокладывание машинной строчки. Пошив сумки хозяйственной. Раскрой деталей, обработка ручек для сумки, отделка сумки аппликацией. Обработка верхнего среза, застрачивание уголков. Пошив фартука на поясе квадратной формы. Намётывание первого и второго подгиба, обработка срезов</p>	

	на швейной машине. Изготовление завязок. Присоединение завязок: подгиб противоположных углов фартука, вкладывание завязок в подгиб и прострачивание. Отделка фартука вышивкой или аппликацией.	
<b>3</b>	<b>Уход за одеждой и обувью</b>	<b>18</b>
	Закрепление знаний и умений выбора спецодежды в зависимости от вида предстоящей работы. Правила хранения и ухода за спецодеждой. Выполнение практических работ. Стирка спецодежды в стиральной машине и ручным способом, полоскание, отжим. Развешивание для просушки на воздухе. Раскладывание и установка сушилки для белья. Утюжка спецодежды (фартуки, косынки), складывание. Выполнение простейшего ремонта при эксплуатации спецодежды наложение заплат.	
<b>4</b>	<b>Уборка помещения</b>	<b>20</b>
	Выполнение практических работ на закрепление умений и навыков. Моющие средства. правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения, влажное подметание лестницы, уборка мусора, протирка перил, мытьё лестницы моющими средствами. Мытьё дверей. Мытьё стен и плинтусов. Уход за инвентарём. Повторение правил безопасной работы на пришкольном участке. Правила выбора спецодежды. Повторение правил работы хозинвентарём. Гигиенические и санитарно-эпидемиологические требования Учащиеся знакомятся с требованиями санитарии и гигиены служебных помещений. Учатся выбирать моющие средства для предстоящей работы. Изучают режим и правила проветривания помещений. Закрепление навыков ухода за бытовым холодильником. Хранение продуктов, правила разморозки. Ухаживают за комнатными растениями. Выполняют уход за деревянной и мягкой мебелью. Вытирание пыли с различных поверхностей, мытьё полов. Уход за инвентарём после работы.	
<b>5</b>	<b>Уход за растениями</b>	<b>16</b>
	Учащиеся рассматривают виды декоративных кустарников в журналах цветоводство. Знакомятся с правилами ухода за ними. Секатор, его устройство и правила безопасной работы с ним. Выполняют практические работы по обрезке кустарников на пришкольном участке, убирают мусор.	
<b>6</b>	<b>Личная гигиена. Безопасность и здоровье.</b>	<b>18</b>
	Теоретические сведения. Структура поликлиники: регистратура, профильные кабинеты, лаборатория, процедурный кабинет и т.д.) внутренний распорядок работы поликлиники. Расписание работы специалистов. Структура работы регистратуры. Требования к внешнему виду работника медицинского учреждения. Работа дневного стационара. Гигиенические требования к уборке в поликлинике.	
<b>7</b>	<b>Сельскохозяйственный труд</b>	<b>54</b>
	Признаки поражения растений томата фитофторой. Сбор плодов томата с пораженных растений. Прогревание этих плодов в горячей воде для предотвращения загнивания. Сбор незрелых плодов. Оставление плодов на здоровых кустах для получения семян. Дозревание плодов и их переработка. Внешний вид огурцов, оставленных для получения семян. Сроки уборки и	

	<p>признаки созревания-этих огурцов. Приемы хранения огурцов-семенников. Правила извлечения семян. Сорта и гибриды огурцов, предназначенные для выращивания в теплице. Пчелоопыляемые сорта огурцов и гибриды, не требующие опыления. Современные гибриды с зеленцами — небольшой величины и вкусные. Сроки посева семян огурцов для получения раннего урожая. Условия, необходимые для получения здоровой рассады. Грызуны — вредители молодых посадок плодовых деревьев. Борьба с грызунами. Приспособления для охраны молодых плодовых деревьев от грызунов. Сроки установки защитных приспособлений. Формирование кроны молодого дерева (скелетные и обрастающие ветви). Форма кроны дерева. Способы обрезки ветвей у дерева. Обрезка и укорачивание ветвей. Влияние обрезки ветвей на урожайность. Внешние и внутренние ростовые почки. Обрезка на почку. Инструменты для обрезки древесных ветвей. Правила безопасного обращения с ними. Виды пастбищ (луга, суходолы, лесные пастбища и др.). Вольная и загонная система пастбы. Естественные и культурные пастбища. Травы, полезные для коров. Ядовитые травы. Порядок выгона коров на пастбище. Правила пастбы. Поение животных на пастбище. Отдых животных на пастбище.</p>	
<b>8</b>	<b>Художественный труд</b>	<b>50</b>
	<p>Ознакомление с искусством создания декоративных деревьев «Топиарий». Демонстрация готовых работ. Оборудование, материалы и необходимые инструменты. Правила безопасности труда. Из чего собирают топиарий (основа, ствол, подставка). Просмотр презентации «Топиарий- своими руками». Практическая работа: Самостоятельный выбор изделия. Зарисовка эскиза, подбор необходимых материалов. Самостоятельная работа по инд. эскизам. Творческий проект. Выполнение самостоятельной творческой итоговой работы в конце учебного года. Проявление индивидуальности, демонстрация полученных знаний и навыков. Этапы творческого проекта: Подготовительный этап – выбор темы, подготовка и изучение литературы по теме, подбор наглядного материала. Проектировочный этап- разработка последовательности выполнения тем, составление эскиза, выбор необходимого материала и инструментов. Практическое выполнение проекта. Защита проекта, оформление выставки работ.</p>	
<b>9</b>	<b>Кулинария</b>	<b>18</b>
	<p>Горячие напитки, их характеристика. Чай, его пищевая ценность. Правила заваривания чая. Правила подачи чая. Сервировка стола к чаю. Кофе, его пищевая ценность. Различные способы приготовления и подачи кофе. Какао, горячий шоколад. Молочные напитки, их характеристика. Правила ухода за стеклянной и фарфоровой посудой. Кондитерские изделия, их значение в питании. Изделия из песочного теста. Правила формовки. Используемые кремы и другие продукты для приготовления и украшения изделий из песочного теста.</p>	
	<b>Итого:</b>	<b>272ч</b>

## 7. Учебно-методическое обеспечение

**Учебники:**

1. Симоненко В.Д., Тищенко А.Т. Технология: учебник 5кл. (вариант для мальчиков) – М.: Просвещение,2005.
2. Симоненко В.Д., Тищенко А.Т. Технология: учебник 6кл. (вариант для мальчиков) – М.: Просвещение,2005.
3. Симоненко В.Д. Поурочные планы. Технология 6кл. - Волгоград,2005.
4. Технология. Обслуживающий труд. - М.: Дрофа,2006.
5. Симоненко В.Д., Тищенко А.Т. Технология: учебник 7кл. (вариант для мальчиков) – М.: Просвещение,2005.
6. Технология. Обслуживающий труд. - М.: Дрофа,2006.
7. Симоненко В.Д. Технология: учебник 8 кл. – М: Вентана-Граф,2005.
8. Симоненко В.Д. Технология: учебник 9кл. – М: Вентана-Граф,2005.
9. Ковалева Е.А. Технология. Сельскохозяйственный труд. 5 класс: уч.для спец.(коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / - М.: Просвещение, 2010.
10. Ковалева Е.А. Технология. Сельскохозяйственный труд. 6 класс: уч.для спец.(коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / - М.: Просвещение, 2010.
11. Ковалева Е.А. Технология. Сельскохозяйственный труд. 7 класс: уч.для спец.(коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / - М.: Просвещение, 2010.
12. Ковалева Е.А. Технология. Сельскохозяйственный труд. 8 класс: уч.для спец.(коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / - М.: Просвещение, 2010.
13. Ковалева Е.А. Технология. Сельскохозяйственный труд. 9класс: уч.для спец.(коррекц.) образоват. учреждений VIII вида / - М.: Просвещение, 2008.
14. Картушина Г. Б., Мозговая Г. Г.. Технология. Швейное дело. 5 класс. Учебник для спец. (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида. М.: Просвещение, 2010 г.
15. Картушина Г. Б., Мозговая Г. Г.. Технология. Швейное дело. 6 класс. Учебник для спец. (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида. М.: Просвещение, 2010 г.
16. Картушина Г. Б., Мозговая Г. Г.. Технология. Швейное дело. 7 класс. Учебник для спец. (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида. М.: Просвещение, 2010 г.
17. Картушина Г. Б., Мозговая Г. Г.. Технология. Швейное дело. 8 класс. Учебник для спец. (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида. М.: Просвещение, 2010 г.
18. Картушина Г. Б., Мозговая Г. Г.. Технология. Швейное дело. 9 класс. Учебник для спец. (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида. М.: Просвещение, 2010 г.

### **Технические средства и оборудование**

- персональный компьютер (ноутбук);
- выжигатели;
- клеевой пистолет;
- ножницы для бумаги и резак;
- эл.плита;
- кухонная посуда и утварь;
- швейные машины;
- оверлок;
- утюг;
- гладильная доска.

