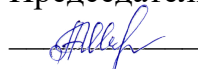


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат №31 Невского района
Санкт-Петербурга

“СОГЛАСОВАНО”

Методическое объединение
учителей технологий,
физкультуры и искусства
31.08.2023г., протокол МО №2
Председатель МО:

 / А.В. Шевцова /

“ ПРИНЯТО”

решением педсовета
ГБОУ школы-интерната № 31
Невского района Санкт-Петербурга
31.08.2023 г., протокол № 1

“ УТВЕРЖДЕНО”

31.08.2023 г., приказ № 252
Директор ГБОУ
школы-интерната № 31 Невского района
Санкт-Петербурга

 / Иванова /



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 8-в класс

Составитель: Григорьева Татьяна Васильевна

2023 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «профильный труд» для учащихся 8-в класса на 2023 – 2024 учебный год составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599, а также с федеральной адаптированной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) (приказ Министерства Российской Федерации от 24.11.2022 г., № 1026, и на основе Федеральной рабочей программы по предмету «профильный труд».

Общая характеристика предмета

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Технология ведения домашнего хозяйства в системе образования способствует воспитанию трудовых, гражданских и патриотических качеств личности учащихся. Они должны овладеть необходимыми в повседневной жизни приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления бытовой техникой, научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении предмета.

Технология, как предмет, способствует профессиональному самоопределению школьников, социальной и трудовой адаптации незрячих учащихся, повышает их жизненную компетенцию, играет важную коррекционную роль. Занятия по технологии позволяют развивать тонкую моторику, пространственное мышление, временные представления, способствуют развитию координации движения, развитию диалогической речи и позволяют расширить словарный запас учащихся, положительно влияют на состояние эмоционально-волевой сферы.

Реализация программы направлена на достижение следующих целей и задач:

Цель:

- **освоение учащимися знаний**, которые помогут им в самостоятельной жизни, и будут способствовать социальной-бытовой и трудовой адаптации;

Задачи:

- **знакомство** с профессиями пищевой, легкой промышленности;
- **овладение умениями** приготовления пищи, ремонта одежды, мелкого ремонта в доме, шитья, ухода за домом;
- **формирование умений** выполнять практические работы с использованием бытовых приборов, широко применяемых в практической жизни;
- **развитие** познавательных интересов и творческих способностей глухих детей; развивать тонкую моторику, пространственное мышление и координацию движений;
- **воспитание** отношения к труду как одному из главных компонентов общечеловеческой культуры;
- **применение** полученных знаний и умений в повседневной жизни, обеспечение безопасности своей жизни, рационального использования материалов и охраны окружающей среды.

Коррекционная направленность программы обеспечивается реализацией целей и задач, обусловленных особенностями неслышащих обучающихся. Неслышащие дети имеют свои, свойственные только им особенности в развитии речевой и мыслительной деятельности (речевое недоразвитие, сниженный слух, отставание в развитии психических функций и др.). Возникает необходимость коррекционной работы, использования в образовательном процессе специальных методов и приемов.

Коррекционные задачи:

- совершенствование всех видов речевой деятельности;
- развитие языковой способности;
- развитие речевого слуха;
- контроль реализации произносительных возможностей и исправление допускаемых ошибок;
- развитие словесно-логического мышления;
- овладение учащимися сложной терминологией, применение накопленного речевого материала в учебной деятельности и повседневной жизни.

Специфика организации обучения глухих школьников заключается в:

- создании слухоречевой среды на базе развития и использования остаточной слуховой функции;
- использование ЗУА;
- использование дактильной формы речи; при необходимости - жестовой;
- применение табличек с речевым материалом;
- формировании речи в коммуникативной функции использование специальной методики обучения языку на уроках.

Специфика овладения глухими детьми речью отражена в рабочей программе выделением речевого материала: в календарно-тематическом плане, а также в выделении материала по развитию разговорной речи. Знаком * помечен речевой материал, обязательный только для понимания.

Рабочая программа в соответствии с учебным планом ОУ на 2023-2024 учебный год рассчитана на 204 часов, по 6 часа в неделю, 34 учебные недели.

Информация о внесенных изменениях в примерную программу. Технология ведения домашнего хозяйства в 8-в классе соответствует третьему году обучения.

Курс технологии ведения домашнего хозяйства по программе 8 класса предполагает изучение теоретического материала и практической деятельности. Особое внимание предполагается уделить формированию системы основных понятий, умений и навыков по изготовлению предметов практического использования и применения.

С целью обеспечения доступности учебного материала структура и содержание курса немного изменены. Принципы отбора и построения основного содержания связаны с психофизическими, индивидуальными особенностями глухих учащихся с отставанием в развитии. Добавлены разделы программы «машиноведение» и «декоративно-прикладное творчество»

Информация об используемых технологиях обучения, формах уроков, о возможной внеурочной деятельности по предмету. Возможности восприятия учебного материала глухих учащихся значительно ограничены. Поэтому работа ведется с опорой на все сохранные анализаторы.

Используемые технологии:

- *Личностно-ориентированные;*
- *информационно-коммуникативные;*

- *технологии уровневой дифференциации;*
- *проблемного обучения;*
- *здоровьесберегающие;*
- *игровые технологии.*

Используются следующие виды уроков:

Вводные уроки. Цель таких уроков - создать психологические установки на предстоящую работу. Раскрыть практическую роль знаний, вызвать интерес к знаниям и предмету.

Комбинированный урок. Предполагает выполнение работ и заданий разного вида.

Урок- контрольная работа. Проводится с целью проверки обученности учащихся.

Закрепление изученного материала. Основной дидактический смысл заключается в закреплении и осмыслении изученного материала, в виде соответствующих навыков и умений и их использование в нестандартных ситуациях.

Обобщение и систематизация знаний. Приобретение новых знаний на основе систематизации и обобщения, переосмысления имеющихся знаний.

Урок практикум (практическая работа). Учащиеся выполняют практические и лабораторные работы с помощью учителя. Компьютер используется как виртуальная лаборатория.

Внеурочная деятельность по предмету предполагает участие учащейся данного класса в мероприятиях, проводимых в рамках «Недели технологий и изобразительного искусства» (III четверть).

Информация об используемом УМК. Предлагаемая рабочая программа реализуется в учебниках:

1. В.Д. Симоненко «Технология». Учебник для 6 класса ОУ. Москва, Вентана-Граф, 2015.

2. Г.Б. Картушина «Швейное дело». Учебник для 6 класса спец. (корр.) ОУ VIII вида. Москва, Вентана-Граф, 2012.

УМК утвержден приказом по школе-интернату № от 30.01.2023 г.

Виды и формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится согласно Положению о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ школы-интерната №31 Невского района СПб.

Текущий контроль успеваемости учащихся осуществляется в форме самостоятельных работ и практических работ, тестов.

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы, также как и промежуточная аттестация по итогам учебного года.

Содержание программы (204 часов)

6 часов в неделю

Вводный инструктаж. Охрана труда.

Правила санитарии и гигиены

Личная гигиена. Уборка кухни. Уход за посудой, столами и кухонной утварью.

Разумная экономика, в т.ч. практические работы

Заработная плата. Бюджет семьи. Планирование расходов в семье. Коммунальные платежи, Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов, приобретение продуктов,

одежды и обуви. Вещи долговременного пользования, их стоимость. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Расчет показаний расхода электроэнергии, расчет платы за коммунальные услуги, заполнение бланков, платежные документы и их хранение.

Здоровье

Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. Источники заболеваний. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний. Травмы, ожоги. Помоги себе сам при порезах ожогах (правила и средства). Правила вызова врача, «Скорой помощи». Уход за больными в доме.

Домашняя аптечка

Правила комплектования аптечки. Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний. Народные, безопасные средства. Правила обращения с лекарствами, хранение лекарств.

Основные требования к знаниям и умениям

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- правила безопасности дома,
- правила расчета за коммунальные услуги;
- основные гигиенические требования к охране здоровья;
- правила вызова врача и ухода за больными дома.

Учащиеся должны уметь:

- соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи;
- оказывать первую медицинскую помощь;
- пользоваться безопасными лекарственными препаратами.

2-ой уровень

Учащиеся должны знать:

- о том, что расходы семьи строятся на основе заработка;
- основные статьи расходов;
- свой порядок дня и обязанности в доме;
- основные гигиенические требования по уходу за телом;
- правила вызова врача.

Учащиеся должны уметь:

- выполнять основные гигиенические требования по уходу за телом;
- помочь больному дома.

Здоровье и красота

Пословицы о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Здоровье, спорт, интересный досуг. Внешняя красота и её правила.

Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Косметические средства для молодых людей. Гигиенические уголки в доме. Нравственное здоровье (культура поведения и речи, взаимоотношения между людьми).

Правила этики

Поведение в общественных местах.

Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства. Правила выхода из конфликтной ситуации в семье и с друзьями. Правила поведения в гостях.

Организация досуга

Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия: отдых, досуг, развлечения.

Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья. Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (фотография, походы, рукоделие).

Отдых и его разновидности. Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых. Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, настольные игры и т. д.)

Летний отдых

Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Бюджет для отдыха. Выбор места для отдыха. Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда. Собираем вещи для похода, для отдыха на даче, на море.

Основные требования к знаниям и умениям

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

правила гигиены и ухода за собой;

смысловые различия между досуговой деятельностью, развлечением и отдыхом, планировать из на неделю.

Учащиеся должны уметь:

- устанавливать связи между понятиями здоровье, поведение, красота человека;
- планировать досуговую деятельность

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

- что в понятие красоты входит понятие здоровье человека;
- необходимые гигиенические требования по уходу за телом.

Учащиеся должны уметь:

организовывать свой отдых;

выбирать необходимые вещи для отдыха.

Кухня (повторение)

Оборудование кухни, оформление кухни.

Правила пользования электрической плитой, уход за ними.

Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки).

Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.

Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила их хранения.

Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Завтраки (в том числе практические работы)

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки. Меню завтрака. Бутерброды, их виды, правила их приготовления. Каши. Виды каш.

Блюда из яиц (яйцница, омлеты). Напитки для завтрака (чай, кофе, какао, сок)

Посуда для завтраков. Сервировка стола к завтраку.

Практическая работа: Приготовление завтрака

Обеды

Меню обеда. Стоимость и расчет основных продуктов.

Питательная ценность овощей, мяса, фруктов.

Овощные салаты (капуста, морковь, свекла)

Супы (виды, способы приготовления).

Мясные блюда (виды способы приготовления).

Рыбные блюда (виды и способы приготовления).

Посуда для обеда. Сервировка стола к обеду. Правила приема пищи.

Практические работы: Приготовление обеда.

Ужин

Меню ужина. Стоимость и расчет основных продуктов. Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки).

Практические работы: Приготовление ужина.

Выпечка

Выпечка: пироги, пирожки, ватрушки, блины.

Практические работы: Приготовление простых видов выпечки.

Основные требования к знаниям и умениям

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

правила безопасности, санитарии и гигиены;

названия кухонной посуды и утвари;

основные продукты, их стоимость.

Учащиеся должны уметь:

составлять меню;

самостоятельно приготовить завтрак, обед и ужин;

сервировать стол для завтрака, обеда и ужина;

приготовить салаты из овощей, легкие бульоны и супы из полуфабрикатов;

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

основные продукты, их стоимость.

правила сервировки стола и приема пищи;

Учащиеся должны уметь:

приготовить бутерброды, чай, кофе.

Машиноведение

Охрана труда. Повторение. Устройство швейной машины. Устройство машинной иглы
Подбор ниток. Заправка швейной машины. Шитье на машине.

Уход за швейной машиной. Соединительные швы. **Практическая работа: Наволочка**

Основные требования к знаниям и умениям

1-й уровень

Учащиеся должны

Знать:

Устройство швейной машины, последовательность выполнения образца стачного шва.

Уметь:

Заправлять нитки в швейную машину.

Исследовать устройство машинной иглы.

Выполнять соединительные швы.

Овладевать безопасными приемами труда.

2-й уровень

Учащиеся должны

Знать:

последовательность выполнения образца соединительного шва.

Уметь:

Заправлять нитки в швейную машину.

Выполнять соединительный шов.

Овладевать безопасными приемами труда.

Декоративно-прикладное творчество

Виды декоративно-прикладного творчества.

Роспись. Виды. Роспись по рису. Последовательность росписи. Подготовка ткани к росписи. Перевод рисунков. Роспись акварельными красками. Оформление росписи.

Основные требования к знаниям и умениям

1-й уровень

Учащиеся должны

Знать:

виды декоративно-прикладного творчества;

виды росписи;

последовательность росписи;

последовательность подготовки ткани к росписи;

правила перевода рисунков;

правила росписи рисунка;

правила оформления росписи.

Уметь:

подготавливать ткань;

переводить рисунки;

расписывать акварельными красками;

оформлять изделие;

овладевать безопасными приемами труда.

2-й уровень

Учащиеся должны

Знать:

последовательность росписи;
последовательность подготовки ткани к росписи;
правила перевода рисунков;
правила росписи рисунка.

Уметь:

подготавливать ткань;
переводить рисунки;
расписывать акварельными красками;
овладевать безопасными приемами труда.

Контрольные работы

Резерв

Требования к уровню подготовки учащихся.

По итогам учебного года учащиеся должны:

Знать/понимать

смысл понятий: личная гигиена, меню, кухонная утварь, электроприборы, хранение продуктов, сервировка; основные приемы работы на кухне, швейная машина, заправка швейной машины, декор, украшение.

Уметь

- *содержать* в порядке свое рабочее место в классе и в доме;
- *ухаживать* за алюминиевой, эмалированной, фарфоровой посудой;
- *выполнять* первичную обработку продуктов;
- *приготовить* завтрак, обед (с использованием полуфабрикатов) и ужин;
- *заправлять* швейную машину;
- *выполнять соединительный шов* на швейной машине;
- *шить* наволочку (по готовой выкройке);
- *расписывать не сложное изделие в технике «Роспись по рису»*

Владеть общеучебными умениями, навыками и способами деятельности для:

- практической деятельности и повседневной жизни;
- обеспечения безопасности в процессе использования бытовых приборов и инвентаря.

Учебно-методические средства обучения и материально-техническое оснащение

Основная литература

1. В.Д. Симоненко «Технология». Учебник для 7 класса ОУ. Москва, Вентана-Граф, 2015.
2. Г.Б. Картушина «Швейное дело». Учебник для 6 класса спец. (корр.) ОУ VIII вида. Москва, Вентана-Граф, 2012..

Дополнительная литература для учителя

1. Г. Б. Картушина «Швейное дело». Учебник для 7 класса. Москва, Вентана Граф, 2012.
2. И.А. Сасова «Технология». Учебник для 7 класса. Москва, Вентана-Граф, 2013.
3. «Рукоделие в школе» Власова В.И. и др. Спб «Динамит» 1996 год.
4. Самородский П.С., Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология. Технический труд: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 160с.
5. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 208с.
6. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009.

Дополнительная литература для учащихся

1. «Технология» Симоненко В.Д.5-8 классы, Москва «Просвещение»2011 год;
2. «Швейное дело» 5-8 класс. Г.Б. Картушина , Г.Г. Мозговая, Москва. «Просвещение» 2011 год.

Методические пособия

1. Атаулова О.В. Чайный стол. // Школа и производство, 1994. - № 2. – С. 53-56.
2. День рождения. // Школа и производство, 1994. - № 5. – С. 31-34.
3. Жуковская В.И. Интерьер современной квартиры. // Школа и производство, 1995. - № 4. – С. 42-46.

5.2. Материально-техническое оснащение.

- Авторские Презентации в Power Point по темам, разработанные с учетом психофизических особенностей неслышащих учащихся.
- Компьютер.
- Бытовые электроприборы.
- Посуда и предметы сервировки.

Календарно-тематический план

В календарно-тематическом плане отражено количество часов с учетом реальных условий прохождения учебной программы: сокращение количества часов из-за праздничных дней, которое компенсируется за счет резервного времени.

№ п/п	Тема	Характеристика деятельности учащихся	Речевой материал	Количество часов		
				Всего	Сроки	
					План	Факт
І четверть						
Машиноведение						
	Охрана труда. Повторение. Устройство швейной машины.	Рассказать об устройстве швейной машины.	Головка, рукав, стойка, шкив. Платформа.	4	4.09 4.09 6.09 6.09	
	Заправка швейной машины. Шитье на машине.	Заправлять нитки в швейную машину. Исследовать устройство машинной иглы.	Заправка верхней нити; заправка нижней нити; шпулька; шпульный колпачок; регулятор натяжения верхней нити; масло для смазывания машины; масленка. Наволочка, прошить, сколоть, отрезать.	10	7.09 7.09 11.09 11.09 13.09 13.09 14.09 14.09 18.09 18.09	
	Уход за швейной машиной.	Ухаживать за швейной машиной	Смазка, масленка, чистка.	4	20.09 20.09 21.09 21.09	
	Соединительные швы. Практическая работа: Изготовление наволочки.			4	25.09 25.09 27.09 27.09	
Декоративно-прикладное творчество						
	Охрана труда. Виды декоративно-прикладного творчества. История, возможности и назначение	Овладеть безопасными приемами труда. Изучать инструменты и материалы для макраме	<i>*Хохлома, жостовская роспись, Гжель, роспись по рису</i> История, Япония, японская культура, Китай, китайская культура	2	28.09 28.09	

	Роспись по рису. Инструменты и материалы. Способы обработки ткани для росписи.	Выполнять образцы узлов макраме. Овладевать техникой плетения макраме. Иметь представление о происхождении вида росписи по рису (рисовой бумаге) Изучать инструменты и материалы для росписи по рису.	кисть, кисточка, мазок, <i>*рисовая бумага</i> , технология, калька, <i>*копировальная бумага</i> . Хлопок, лен, шелк.	10	2.10 2.10 4.10 4.10 5.10 5.10 9.10 9.10 11.10 11.10	
	Обработка ткани для росписи.	Подготавливать ткань для росписи. Подбирать рисунок наносить рисунок на ткань.	Хлопок, лен, шелк, рис, рисовый отвар, рисовая кашка, нанести, пропитать	4	12.10 12.10 16.10 16.10	
	Выбор рисунка для росписи. Перевод рисунка на ткань.	Овладевать техникой росписи по рису.	Калька, копировальная бумага Хлопок, лен, шелк	2	19.10 19.10	
	Роспись рисунка	выбирать цветовую гамму рисунка. Расписывать изделие. Выполнять образцы.	Мазок, цвет. Контур, <i>*прорисовка</i> роспись, нанести слой, прорисовать, выполнить мазок.	2	23.10 23.10	
	Прорисовка деталей.	Оформлять готовое изделие декоративно-прикладного искусства. росписи. Изготавливать изделие декоративно- прикладного искусства в технике росписи по рису.	Мазок, цвет. Контур, <i>*прорисовка</i> роспись, нанести слой, прорисовать, выполнить мазок.	2	25.10 25.10	
	Окончательная обработка изделия.		Рамка, <i>*паспорту</i> . Вставить, прикрепить, пописать, название	2	26.10 26.10	
	Контрольная работа за I четверть			2	18.10 18.10	
	Всего за I четверть				48	48
	II четверть					
	Кухня (повторение)					

	<p>Охрана труда. Оборудование кухни, оформление кухни. Правила пользования электрической плитой, уход за ними.</p> <p>Кухонная утварь.</p> <p>Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями. Посуда на кухне. Правила их хранения. Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • назначение кухонной плиты, Уметь пользоваться ими; выполнять правила ухода за ними и технику безопасности. <p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • назначение кухонной утвари, посуды, правила безопасности при работе с кухонными инструментами. Уметь пользоваться деревянным инвентарем и посудой, ухаживать за посудой. 	<p>Газовая плита, электрическая плита. Холодильник. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка</p> <p>(шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки).</p> <p>Разделочная доска, скалки, пестики, хлебница (кастрюли, сковородки, миски</p>	6	8.11 8.11 9.11 9.11 13.11 13.11	
Завтраки						
	<p>Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания. Продуктовая корзина на неделю.</p>	<p>Составлять ежедневное меню, подбирать продукты на день. Иметь представление о стоимости продуктов.</p>	<p>Ежедневное меню. Стоимость, продукты питания. Продуктовая корзина.</p>	2	15.11 15.11	
	<p>Завтраки. Меню завтрака. Бутерброды, их виды, правила их приготовления. Напитки для завтрака (чай, кофе, какао, сок)</p>	<p>Составлять меню завтрака. Подбирать продукты для завтрака. Иметь представление о бутербродах, их видах и способах приготовления</p>	<p>Бутерброды, закрытый бутерброд, открытый бутерброд, сложный бутерброд, канапе.</p>	2	16.11 16.11	
	<p>Каша. Виды каш. Технология приготовления рисовой каши. Практическая работа: Приготовление рисовой каши.</p>	<p>Иметь представление о видах каш и способах приготовления. Варить рисовую кашу (с помощью учителя)</p>	<p>Гречневая, рисовая, пшенная, пшеничная, манная. Молоко, масло, соль, сахар. Налить, перебрать, промыть, помешать.</p>	2	20.11 20.11	
	<p>Блюда из яиц (яичница, омлеты). Напитки для завтрака (чай, кофе, какао, сок) Практическая работа: Приготовление омлета и чая.</p>	<p>Иметь представление о блюдах из яиц и напитках для завтрака. Готовить омлет (при помощи учителя)</p>	<p>Омлет, яичница, молоко, масло, соль, чай, кофе, сок.</p>	4	23.11 23.11 27.11 27.11	
	<p>Посуда для завтраков. Сервировка стола к завтраку.</p>	<p>Сервировать стол для завтрака. Готовить простой завтрак</p>	<p>Сервировка, завтрак. Посуда. Тарелки, чашки, стаканы, столовые приборы, вилка,</p>	2	29.11 29.11	

	Практическая работа: Приготовление завтрака и сервировка стола		ложка, чайная ложка, салфетка. Скатерть, чай, кофе, сок.			
Обеды						
	Меню обеда. Стоимость и расчет основных продуктов.	Составлять меню обеда. Подбирать продукты для обеда. Сервировать стол для обеда. Иметь представление о стоимости продуктов.	Меню обеда, продукты для обеда. Овощи: картофель, лук, свекла, капуста, огурцы, помидоры. Крупы: рис, греча, пшено. Мыть, чистить, нарезать, заправлять.	2	30.11 30.11	
	Питательная ценность овощей, мяса, фруктов.	Иметь представление о пищевой ценности продуктов.	Витамины, белки. Жиры. углеводы.	2	4.12 4.12	
	Овощные салаты (капуста, морковь, свекла)	Иметь представление о видах салатов и способах их приготовления. Готовить салаты из овощей	Капуста, морковь, свекла, картофель, лук, нарезка, соломка, кубик, брусок, масло растительное, оливковое масло, майонез.	4	6.12 6.12 7.12 7.12	
	Супы (виды, способы приготовления).	Иметь представление о супах и способах их приготовления. Готовить молочный суп (при помощи учителя).	Молоко, вермишель, кипение, заправить, посолить, налить, помешать.	4	11.12 11.12 13.12 13.12	
	Мясные блюда (виды способы приготовления).	Иметь представление о видах мяса и простых способах приготовления блюд из него.	Говядина, свинина. Баранина, курица. Мясные изделия: сосиски, сардельки, ветчина. Жарка, варка, *пропускание.	4	14.12 14.12 18.12 18.12	
	Рыбные блюда (виды и способы приготовления). Практические работы: Приготовление обеда.	Иметь представление о видах рыбы и простых способах приготовления блюд из нее.	Жарка, варка, *пропускание. Треска, лосось, окунь, хек, камбала.	4	21.12 21.12 25.12 25.12	
Ужин						
	Меню ужина. Стоимость и расчет основных продуктов.	Составлять меню для ужина. Подбирать продукты для ужина. Иметь представление о стоимости продуктов.	Меню, стоимость, продукты Овощи: картофель, лук, свекла, капуста, огурцы, помидоры. Крупы: рис, греча, пшено.	2	27.12 27.12	

			Мыть, чистить, нарезать, заправлять.				
	Горячий ужин (меню, способы приготовления). Практическая работа: Приготовление ужина.	Составлять меню горячего ужина. Готовить горячий ужин	Меню, ветчина, сыр, колбаса. Хлеб, сок, кефир, молоко. Разогреть, поджарить, сварить, разложить, подать.	2	28.12 28.12.		
	Контрольная работа за II четверть			2	20.12 20.12		
	Всего за II четверть:				48	44	
		III четверть					
1	Вводный инструктаж Охрана труда.	Выполнять правила безопасного поведения на уроке; правила безопасности при работе с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	Поведение, мастерская, кухня, пол, стол, резать, натирать, чистить, жарить, варить. Порез, ожоги, травма, бинт, йод, лейкопластырь	2	10.01 10.01		
	Правила санитарии и гигиены						
2	Личная гигиена. Уборка кухни. Уход за посудой, столами и кухонной утварью.	Соблюдать личную гигиену и санитарию при работе на кухне и при приготовлении пищи.	Личная гигиена. Санитария. Уборка, чистить, мыть, убирать. Моющие средства.	6	11.01 11.01 15.01 17.01 17.01		
	Разумная экономика						
	Заработная плата. Бюджет семьи. Планирование расходов в семье.	Соотносить заработную плату и примерный бюджет семьи Иметь представление о планировании бюджета семья	Заработная плата, бюджет, планирование, расходы, семья	6	18.01 18.01 22.01 22.01 24.01 24.01		
	Коммунальные платежи. Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов, приобретение продуктов, одежды и обуви.	Иметь представление о правилах расчета за коммунальные услуги, делать покупки в магазине.	Коммунальные платежи, *Продуктовая корзина, цена, *стоимость продуктов, продукты, одежда, и обувь.	6	25.01 25.01 29.01 29.01 31.01		

					31.01	
	Вещи долговременного пользования, их стоимость. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.	Иметь представление о предметах долговременного пользования и их стоимости. Иметь представление о планировании денежных средств на отдых и непредвиденные расходы.	Вещи *долговременного пользования: мебель, бытовая техника, теплая одежда и обувь; их стоимость. Денежные *средства (деньги), отдых, *непредвиденные (*вне плана, *случайные) расходы.	8	1.02 1.02 5.02 5.02 7.02 7.02 8.02 8.02	
Практическая работа						
	Расчет показаний расхода электроэнергии, расчет платы за коммунальные услуги, заполнение бланков, платежные документы и их хранение.	Иметь представление о приборах учета электроэнергии, воды и газа; о правилах расчета за коммунальные услуги, о бланках и их заполнении; о хранении оплаченных бланков.	Расчет показаний расхода электроэнергии, расчет платы за коммунальные услуги, заполнение бланков, платежные документы и их хранение.	4	12.02 12.02 14.02 14.02	
Здоровье						
	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.	Выполнять основные гигиенические требования к охране здоровья	*Гигиенический режим, правила соблюдения режима.	4	15.02 15.02 19.02 19.02	
	Источники заболеваний. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.	Уметь выполнять простые методы профилактики простудных и других заболеваний	*Источники заболеваний. *Профилактика воспалительных и *вирусных заболеваний.	6	21.02 21.02 22.02 22.02 26.02 26.02	
	Травмы, ожоги.	Понимать, что такое травма, различать ожоги, порезы и другие травмы.	Травмы, ожоги, порез, ушиб.	4	28.02 28.02 29.02 29.02	

	Помоги себе сам при порезах ожогах (правила и средства).	Оказывать первую медицинскую помощь	Повязка, жгут, пластырь, зеленка, йод, мазь.	4	4.03 4.03 6.03 6.03	
	Правила вызова врача, «Скорой помощи».	Иметь представление о правилах вызова врача.	Вызов, «Скорая помощь».	4	7.03 7.03 11.03 11.03	
	Уход за больными в доме.	Иметь представление об уходе за больными дома; помочь больному дома.	Уход за больными в доме.	4	14.03 14.03 18.03 18.03	
Домашняя аптечка						
	Правила комплектования аптечки. Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний. Народные, безопасные средства. Правила обращения с лекарствами, хранение лекарств	пользоваться безопасными лекарственными препаратами	Аптечка. *Средства от головной боли, *кишечных расстройств, простудных заболеваний. *Народные, безопасные средства; *хранение лекарств.	4	20.03 20.03 21.03 21.03	
Контрольная работа за III четверть				2	13.03 13.03	
Всего за III четверть:					66	64
IV четверть						
Здоровье и красота						
	Пословицы о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни.	Иметь представление о красоте и здоровье; о здоровом образе жизни.	Пословица, красота, здоровье здоровом образе жизни.	2	3.04 3.04	
	Здоровье, спорт, интересный досуг.	Различать виды спорта; Иметь представление о досуге.	Здоровье, спорт, интересный *досуг.	4	4.04 4.04 8.04 8.04	
	Внешняя красота и её правила.	Иметь представление о красоте и здоровье; о здоровом образе жизни.	Гигиенические уголки в доме. Нравственное здоровье (культура поведения и речи, взаимоотношения между людьми.	4	10.04 10.04 11.04 11.04	

	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Косметические средства для молодых людей. Гигиенические уголки в доме.	Уметь применять гигиенические средства ухода за телом.	Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Косметические средства для молодых людей. *Внешняя красота.	4	15.04 15.04 17.04 17.04	
	Нравственное здоровье (культура поведения и речи, взаимоотношения между людьми).	Иметь представление о взаимоотношениях между членами семьи и другими людьми.	*Нравственное здоровье; *культура поведения и речи; *взаимоотношения.	4	18.04 18.04 22.04 22.04	
Правила этики						
	Поведение в общественных местах. Правила обращения к незнакомому человеку. Правила поведения в гостях.	Правильно вести себя в общественных местах; Уметь обратиться к незнакомому человеку; уметь вести себя в гостях	*Общественное место; незнакомый человек; правила знакомства; *конфликтная ситуация; правила поведения в гостях.	4	24.04 24.04 25.04 25.04	
Организация досуга						
	Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия: отдых, досуг, развлечения.	Знать смысловые различия между досуговой деятельностью, развлечением и отдыхом,	*Перечень; любимые и нелюбимые занятия. Понятия: отдых, досуг, развлечения.	2	26.04 26.04	
	Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья.	Иметь представление о планировании досуга на неделю. Иметь представление о видах досуга для укрепления здоровья.	Отдых, досуг, *развлечения. *Организация досуга; *укрепление здоровья, спорт, закаливание.	4	2.05 2.05 6.05 6.05	
	Досуг как развитие постоянного интереса к какому- то виду деятельности (фотография, походы, рукоделие).	Иметь представление о видах здоровья для развития интереса.	Фотография, походы, рукоделие.	4	8.05 8.05 13.05 13.05	
	Отдых и его разновидности. Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых. Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, настольные игры и т. д.)		Отдых; режим дня, недели; бездеятельность и отдых. *Развлечения, виды развлечений (прогулки, кино, игры)	4	16.05 16.05 20.05 20.05	

	Летний отдых					
	Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Бюджет для отдыха.	Принимать участие в планировании отдыха семьи на лето; иметь представление о бюджете для отдыха.	*Планирование, отдых, отпуск, расчет дней; бюджет.	2	22.05 22.05	
	Выбор места для отдыха. Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.	Иметь представление о разных местах отдыха, уметь находить пункты назначения на карте.	Места для отдыха; путешествие; транспорт, оплата проезда; вещи для похода; для отдыха на даче, на море.	2	23.05 23.05	
	Контрольная работа за IV четверть			2	15.05 15.05	
	Всего за IV четверть:				48	42
	Итого за год:				204	198
	Резервное время			6		

Приложения

Приложение 1.

Речевой материал*

Я сел за своё рабочее место. Я (не) готов к уроку. У меня нет Я хочу сказать что..... Я хочу узнать, почему*... Я надел(а) фартук.. Я хочу спросить Мне это (не) интересно. Я (не) понял задание. Я считаю, что... . Как ты думаешь? Я думаю, что... . Мне трудно, помогите мне, пожалуйста*. Это задание лёгкое (трудное)*. Я подготовил рабочее место для работы. Я выполнил задание без ошибок*. У меня есть ошибки? Можно мне исправить ошибки? Проверьте, пожалуйста, мою работу. Я выполнил задание самостоятельно*. Я (не) понял вопрос. Я убрал (а) свое рабочее место. Мне нравится моя работа. Я выполнил(а) первый (второй ,) пункт плана работы*. Можно мне?*. Мне нравится это изделие, я хочу его сделать*. Я думаю, что у есть ошибки*. Какая у меня оценка

Я знаю правила безопасности работы на уроке труда:..... Мне знакомы: санитарно-гигиенические требования. Я знаю блюда из яиц....., виды посуды, приемы сервировки и оформления блюд. Я умею (не умею) приготовить бутерброды, напитки, блюда из яиц. Доска, миска – это... Варка, жарка, - это...

Я знаю как сервировать стол..... Помогите мне..... Мне трудно (легко) сервировать стол для завтрака.

Мне легко (трудно) организовать рабочее место Я знаю.....виды ручных стежков устройство швейной машины....

Я забыла (могу) выполнять ручные стежки и строчки, Мне знакомы (я забыла) материалы и инструменты для вышивки.

Я попробую сама ответить. Я не знаю, что означает это слово. Мне трудно..... Я хочу узнать у..... Т.В., я не уверена в ответе....трудно выполнить задание..... Мне не понятно это..... задание. Я заправила машину. Мне трудно (легко) заправить машину..... Т.В.,помогите мне заправить машину. Я не уверена в ответе. Проверьте мою работу,

Я (не) знаю названия Мне трудно... Я забыл (а) названия Я (не) знаю названияМне трудно...

