

«СОГЛАСОВАНО»

МО учителей технологии,  
ИЗО и физической культуры  
31.08.2023, протокол № 2

Председатель МО:

 / **А.В.Шевцова** /

«ПРИНЯТО»

Педсовет от 31.08.2023  
протокол № 1

«УТВЕРЖДЕНО»

31.08.2023 приказ 252

Директор ГБОУ  
школы-интерната № 31

 / **А.Иванова** /



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по предмету «профильный труд»  
для 5, 8 классов**

**слабослышащих и позднооглохших обучающихся,  
с УО (интеллектуальными нарушениями), вариант 1**

**Составитель: Григорьева Татьяна Васильевна**

## **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «профильный труд» для обучающихся 5, 8 классов 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 общего образования слабослышащих и позднооглохших 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».

Реализация рабочей программы по «Технологии» с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется при наличии у обучающихся персонального компьютера/ноутбука/планшета, телефона типа смартфон – устройства, имеющего выход в Интернет. Информационно-коммуникативные средства, используемые при реализации рабочей программы по «Технологии»: социальная сеть «ВКонтакте», мессенджеры (Skype, Viber, WatsApp); сервисы Яндекс, Mail, электронная почта, СМС – сообщения

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

**Цель** изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих **задач**:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

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, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

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 обучающихся;

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;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

### **Содержание учебного предмета "Профильный труд".**

Программа по профильному труду в 5, 8 классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Столярное дело", "Слесарное дело", "Переплетно-картонажное дело", "Швейное дело", "Сельскохозяйственный труд", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

### **Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".**

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 педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частях (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

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);

чтение (с помощью педагогического работника) 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);

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" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

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

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся 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 педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) 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 труд.

### **Коррекционная направленность программы**

Коррекционная направленность программы обеспечивается реализацией целей и задач, обусловленных особенностями слабослышащих и позднооглохших обучающихся. Слабослышащие и позднооглохшие 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 цели и задачи:

- -развитие языковой способности,

- -совершенствование всех видов речевой деятельности слабослышащие и позднооглохшие учащиеся;
- -развитие речевого слуха;
- -формирование произношения на материале уроков технологии закрепление навыков устной речи;
- - контроль за реализацией произносительных возможностей и исправление допускаемых ошибок;
- -развитие словесно-логического мышления.

### **Специфика обучения учащихся.**

Специфика организации обучения глухих детей со сложным дефектом заключается в следующем:

- создании слухоречевой среды на базе развития и использования остаточной слуховой функции;
- использовании ЗУА (индивидуальных слуховых аппаратов);
- использовании тактильной формы речи и при необходимости – жестовой речи;
- применении табличек с речевым материалом;
- формировании речи в коммуникативной функции и использовании специальной методики обучения языку на уроках.

Специфика овладения слабослышащих и позднооглохших детьми речью отражена в рабочей программе выделением речевого материала: в календарно-тематическом плане (специальные термины, речевые обороты, фразы, обязательные для усвоения по предмету), а также в выделении материала по развитию разговорной речи (приложение 1). Знаком \* помечен речевой материал, обязательный только для понимания.

### **Место учебного предмета «профильный труд» в учебном плане ОУ**

В соответствии с учебным планом ГБОУ школы-интерната № 31 на 2023-2024 учебный год и годовым календарным учебным графиком, рабочая программа рассчитана на 204 учебных часа (6 часов в неделю, 34 учебные недели в году).

### **Информация об используемом УМК**

1. В.М. Казакевич «Технология». Учебник для 5 класса ОУ. ФГОС. Москва, Просвещение, 2019;
2. Картушина Г. Б., Мозговая Г. Г. Технология. Швейное дело. 5–9 классы. Методические рекомендации (для обучающихся с интеллектуальными нарушениями). ФГОС. Москва, Просвещение, 2012
3. И. А. Сасовой. Технология (Метод проектов) (5-8). ФГОС. Москва, Вентана-Граф, 2015

### **Материально-техническое оснащение**

Электронные дидактические материалы (презентации), разработанные с учетом психофизиологических особенностей слабослышащих и позднооглохших, имеющих легкие интеллектуальные нарушения обучающихся;

Оборудование, инструменты и материалы мастерской в количестве, необходимом для реализации требований программы.

<b>Мультимедийная техника</b>		
1	Компьютер	1
2	Монитор	1
3	Клавиатура	1
4	Мышь	1
5	Колонки звуковые	2
6	Телевизор с пультом	1

## Тематическое планирование по годам обучения.

### 5 класс (204 часа)

№ п.п.	Тема	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Речевой материал	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Часы
1	<b>Вводное занятие. Охрана труда.</b> Правила поведения в кабинете технологии. Организация рабочего места.	<b>Уметь</b> организовать рабочее место <b>Применять</b> знания правил поведения в мастерской в учебной деятельности	Вводный инструктаж, охрана труда. Рабочее место.	презентация	2
2	<b>Модуль «Технология обработки материалов»</b>	<b>Формировать</b> навыки использования правил безопасного труда с ручным инструментом.	Хранить, вкалывать, булавка, наперсток, магнит, горячая поверхность, подошва, электроток, лезвие, ожог, порез	презентация	8
3	<b>Ручные работы</b> Охрана труда	Правил безопасного труда с ручным инструментом	Лезвие, ожог, порез	презентация	2
4	<b>Ручные работы</b> Стежки и строчки <b>Работа с альбомом</b>	<b>Изучать</b> различные виды ручных стежков и строчек <b>Учиться</b> выполнять различные виды ручных стежков и строчек <b>Определять</b> необходимый вид стежков и строчек для заданной работы <b>Пришивать</b> пуговицы, крючки кнопки и вешалку	<i>Стежок, прямой, косой, петельный, крестообразный, строчка, сметочная, наметочная, заметочная, фурнитура, пуговица, крючок, петля, кнопка, вешалка.</i>	презентация	20
5	<b>Материаловедение</b> 1 Охрана труда. Виды текстильных волокон.	<b>Изучать</b> ассортимент текстильных волокон, способы получения пряжи.	<i>Текстильные волокна, пряжа, ткань, прядильница, катушка, нитки, швейные, вышивальные, мулине, ирис, сильно скрученные, слабо скрученные, мягкие, текстиль, кромка, лицевая</i>	презентация	14

	<p>2Получение ткани</p> <p>Определение долевой нити.</p> <p>3Виды отделки ткани.</p> <p>Определение лицевой стороны</p>	<p><b>Изучать</b> способы получения тканей ручным способом и на ткацком станке.</p> <p><b>Исследовать</b> свойства долевой и поперечной нити.</p> <p><b>Распознавать</b> виды отделки ткани.</p> <p><b>Определять</b> долевую нить и лицевую сторону ткани.</p> <p><b>Определять</b> ткани полотняного</p>	<p><i>(изнаночная) сторона, ткацкий станок, ткачиха, полотняное переплетение</i></p>		
<b>6</b>	<b>Контрольная работа за 1-ю четверть</b>				<b>2</b>

7	<p><b>Вводное занятие. Вводный инструктаж</b></p> <p>Правила поведения в кабинете технологии.</p> <p>Организация рабочего места.</p>	<p><b>Уметь</b> организовать рабочее место</p> <p><b>Применять</b> знания правил поведения в мастерской в учебной деятельности</p>	Вводный инструктаж, охрана труда. Рабочее место.	презентация	2
8	<p><b>Охрана труда</b> Безопасные приемы труда. Посуда и кухонный инвентарь и ее назначение.</p>	<p><b>Формировать</b> навыки использования правил безопасного труда с ручным инструментом, посудой.</p>	Горячая поверхность плиты, лезвие, ожог, порез, первая помощь.	презентация	2
<b>Кулинария</b>					
9	Охрана труда. Правила санитарной гигиены. Пищевые отравления и первая помощь при отравлениях.	<p><b>Закреплять</b> навыки применения безопасных приемов труда и правил сангигиены. Изучать различные способы нарезки и оформления бутербродов.</p>	Гигиена, чистота, санитария, мыть, убирать, инфекция. Простые, сложные, открытые, закрытые, холодные, горячие.	презентация	2
10	Кухонный инвентарь.	<b>Изучение кухонного инвентаря.</b>	Нож, ложка, вилка, плита, доска и тд...	презентация	16

11	Технология приготовления бутербродов. Виды. Бутерброды и напитки.	<b>Выполнять</b> механическую кулинарную обработку готовых продуктов. Готовить бутерброды и напитки	Колбаса, ветчина, сыр. чай, кофе, какао, кипяток, заварить, настоять, нарезать,	презентация	4
12	Блюда из яиц	<b>Изучать</b> разновидности блюд из яиц. <b>Определять</b> качество яиц. Выполнять механическую кулинарную обработку яиц.	Проверить, свежесть, запах. Свежее, плохое, сварить, разбить, <i>*вскипятить</i> воду, отрезать, намазать, уложить, сложить, <i>*заправить</i> , яйцо, яичница, омлет	презентация	4
13	Значение овощей в питании человека. Виды овощей. Виды нарезки овощей.	<b>Называть</b> овощи по их виду. Определять их качество. <b>Осваивать</b> безопасные приемы работы. Выполнять первичную обработку овощей. Экономно расходовать продукты.	Очистить, нарезать, заправить, украсить.	презентация	4
14	Холодные блюда из свежих овощей.	Экономно расходовать продукты. <b>Выполнять</b> нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками и др. Приготавливать и оформлять блюда из овощей.	Очистить, нарезать, заправить, украсить.	презентация	4
15	Холодные блюда из вареных овощей.		Холодные блюда. Салат. Соломка. Кубики. Кружочки. Дольки. Приготовить, украсить.	презентация	4
<b>17</b>	<b>Контрольная работа за 2 четверть</b>				<b>2</b>

18	Охрана труда. Правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности	<b>Применять</b> правила безопасной работы	<i>Правила, материалы, инструменты, техника безопасности</i>	презентация	2
<b>«Швейное дело» (машиноведение, конструирование и технология шитья)</b>					
19	Швейное дело. Первоначальные сведения о швейном деле. Материалы <i>и</i> инструменты ручного труда	<b>Узнавать</b> о швейном деле. Иметь представления о материалах и инструментах ручного труда	Швейное дело. Швейные изделия. Материалы <b>и</b> инструменты ручного труда.	презентация	6
20	Швейная машина. Правила безопасной работы.	<b>Изучать</b> швейную машину. Работать на швейной машине.	<i>Швейная машина. Рукав, лапка, шпулька, иголка.</i>	презентация	6



	Устройство швейной машины. Заправка швейной машины	Применять правила безопасной работы на швейной машине	<i>Заправить нить. Верхняя нить, нижняя нить</i>		
21	Правила безопасной работы. Работа на швейной машине	<b>Работать</b> на швейной машине. Применять правила безопасной работы на швейной машине	<i>Швейная машина. Рукав, лапка, шпулька, иголка. Заправить нить. Верхняя нить, нижняя нить.</i>	презентация	6
<b>Конструирование, моделирование</b>					
22	Охрана труда Передники. Виды. Мерки для передника. Снятие мерок	<b>Иметь</b> представление о переднике. Снимать мерки для передника	<i>Мерки. *Обхват талии. *Обхват бедер. Длина передника. Карман</i>	презентация	<b>8</b>
23	Чертеж передника М 1:4	<b>Изучать</b> приемы построения передника в М1:4. Выполнять чертеж передника в масштабе	линейка, лента, миллиметровка, ножницы, угольник, мел, центральная линия, *конструктивные линии, запас шва	презентация	<b>4</b>
24	Чертеж передника в М 1:1	Чертить передник в натуральную величину.	линейка, лента, миллиметровка, ножницы, угольник, мел, центральная линия, *конструктивные линии, запас шва	презентация	<b>4</b>
25	Моделирование передника. Эскиз передника. Чертеж передника. Изготовление выкройки.	<b>Выполнять</b> простые приемы моделирования передника.	<i>*Модель, моделирование, разрезать. Раздвинуть.</i>	презентация	6
26	Охрана труда. Правила раскроя ткани. Подготовка ткани к раскрою.	<b>Иметь</b> представление о влажно-тепловой обработке ткани и подготовке ее к раскрою.	<i>*Влажно-тепловая обработка, отпарить</i>	презентация	2
27	Раскладка выкроек на ткани. Раскрой передника.	<b>Овладевать</b> знаниями и умениями раскроя передника.	<i>Ткань, кромка, лицевая (изнаночная) сторона, вырезать выкройку, разложить выкройку, сколоть булавками, *разместить ткань, раскроить ткань.</i>	презентация	6

28	Подготовка деталей кроя	<b>Иметь</b> представление о подготовке деталей кроя к обработке. <b>Выполнять</b> ручные строчки.	<i>Проложить наметку. Наметочная строчка. Вперед иголкой.</i>	презентация	4
29	Обработка боковых срезов. Шитье на машине.	<b>Иметь</b> представление об обработке срезов. <b>Выполнять</b> ручные строчки и шить на машине.	Влажно-тепловая обработка, отпарить, изделие, сметать, заметать, стачать, притачать, обтачать, удалить наметку	презентация	4
30	Обработка низа передника. Шитье на машине.		<i>изделие, заметать, притачать, обтачать, удалить наметку</i>	презентация	4
<b>31</b>	<b>Контрольная работа за 3 четверть</b>				<b>2</b>

32	Охрана труда. Обработка кармана. Аппликация на кармане. Виды. Способы выполнения.	<b>Выполнять</b> правила безопасной работы с ножницами и на швейной машине.	<i>Правила безопасной работы. Аппликация на кармане. Способы</i>	презентация	2
33	Аппликация на кармане. Выбор рисунка. Перевод рисунка на ткань. Вырезание деталей аппликации. Соединение деталей аппликации.	<b>Уметь</b> обводить рисунки, вырезать, накладывать, прикреплять и пришивать детали аппликации.	Рисунок, обвести, вырезать, приколоть, собрать, приметать, пришить.	презентация	8
34	Обработка верха передника. Сборка.	Выполнять сборку верха передника.	Сборка, собрать, стянуть, закрепить.	презентация	4
35	Обработка верха передника. Пояс. Сметывание пояса. Сшивание пояса.	Выполнять обработку пояса передника.	Сколоть, сметать, сшить, вывернуть, заметать, отутюжить.	презентация	6
36	Соединение пояса с основной деталью передника. Сметывание деталей пояса и низа передника. Сшивание пояса и передника.	Соединять основную деталь с поясом. Сметывать детали. Сшивать детали.	Приколоть, приметать, прошить, вывернуть, заметать, прошить.	презентация	6

37	Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Окончательная отделка изделия. Проверка качества	Выполнять окончательную отделку передника, ВТО, проверку качества.	Влажно-тепловая обработка, отпарить, изделие, сметать, заметать, стачать, притачать, обтачать, удалить наметку	презентация	4
38	Аппликация на ткани. Применение тесьмы. Виды тесьмы (простая, кружевная, с орнаментом).	<b>Различать</b> виды тесьмы (простая, кружевная, с орнаментом).	Аппликация на ткани. Тесьма. Виды тесьмы (простая, кружевная, с орнаментом).	презентация	4
39	<b>Ремонт одежды</b> <b>Охрана труда.</b> Виды ремонта одежды (пришивание пуговиц, вешалок, карманом и т.д.). Пришивание пуговиц (с двумя и четырьмя сквозными отверстиями, с ушком). Изготовление и пришивание вешалки.	<b>Формировать</b> знания и умения ремонта одежды (пришивание пуговиц, вешалок, карманом и т.д.).	Ремонт одежды, пришивание пуговиц, вешалок, карманов. Пришивание пуговиц Отделка. Пришивание вешалки.	презентация	6
40	Контрольная работа за 4 четверть				2
	<b>Всего за год</b>				<b>204</b>

## 8 класс 204 часа

№ п.п.	Тема	Характеристика видов деятельности учащихся	Речевой материал	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Часы
<b>Машиноведение</b>					
	Охрана труда. Повторение. Устройство швейной машины.	Рассказать об устройстве швейной машины.	Головка, рукав, стойка, шкив. Платформа.	презентация	4
	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.	презентация	10
	Уход за швейной машиной.	Ухаживать за швейной машиной	Смазка, масленка, чистка.	презентация	4
	Соединительные швы. Практическая работа: Изготовление наволочки.			презентация	4
<b>Декоративно-прикладное творчество</b>					
	Охрана труда. Виды декоративно-прикладного творчества. История, возможности и назначение	<b>Овладевать</b> безопасными приемами труда. <b>Изучать</b> инструменты и материалы для макраме <b>Выполнять</b> образцы узлов макраме.	<i>*Хохлома, жостовская роспись, Гжель, роспись по рису</i> История, Япония, японская культура, Китай, китайская культура	презентация	2
	Роспись по рису. Инструменты и материалы. Способы обработки ткани для росписи.	<b>Овладевать</b> техникой плетения макраме.	кисть, кисточка, мазок, <i>*рисовая бумага,</i> технология, калька,	презентация	10

		Иметь представление о происхождении вида росписи по рису (рисовой бумаге) Изучать инструменты и материалы для росписи по рису.	<i>*копировальная бумага.</i> Хлопок, лен, шелк.		
	Обработка ткани для росписи.	Подготавливать ткань для росписи.	Хлопок, лен, шелк, рис, рисовый отвар, рисовая кашка, нанести, пропитать	презентация	4
	Выбор рисунка для росписи. Перевод рисунка на ткань.	Подбирать рисунок наносить рисунок на ткань.	Калька, копировальная бумага Хлопок, лен, шелк	презентация	2
	Роспись рисунка	Овладевать техникой росписи по рису. выбирать цветовую гамму рисунка. Расписывать изделие.	Мазок, цвет. Контур, <i>*прорисовка</i> роспись, нанести слой, прорисовать, выполнить мазок.	презентация	2
	Прорисовка деталей.	Выполнять образцы. Оформлять готовое изделие декоративно-прикладного искусства. росписи.	Мазок, цвет. Контур, <i>*прорисовка</i> роспись, нанести слой, прорисовать, выполнить мазок.	презентация	2
	Окончательная обработка изделия.	Изготавливать изделие декоративно- прикладного искусства в технике росписи по рису.	Рамка, <i>*наспорту.</i> Вставить, прикрепить, пописать, название	презентация	2
<b>Контрольная работа за I четверть</b>					2
<b>II четверть</b>					
<b>Кухня (повторение)</b>					

	<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"> <li>• назначение кухонной плиты, Уметь пользоваться ими; выполнять правила ухода за ними и технику безопасности.</li> </ul> <p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• назначение кухонной утвари, посуды, правила безопасности при работе с кухонными инструментами. Уметь пользоваться деревянным инвентарем и посудой, ухаживать за посудой.</li> </ul>	<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>	<p>презентация</p>	<p>6</p>
<b>Завтраки</b>					
	<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>	<p>презентация</p>	<p>2</p>
	<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>	<p>презентация</p>	<p>2</p>
	<p>Каша. Виды каш. Технология приготовления рисовой каши. <b>Практическая работа: Приготовление рисовой каши.</b></p>	<p>Иметь представление о видах каш и способах приготовления. Варить рисовую кашу (с помощью учителя)</p>	<p>Гречневая, рисовая, пшеничная, манная. Молоко, масло, соль, сахар. Налить, перебрать, промыть, помешать.</p>	<p>презентация</p>	<p>2</p>
	<p>Блюда из яиц (яичница, омлеты). Напитки для завтрака (чай, кофе, какао, сок)</p>	<p>Иметь представление о блюдах из яиц и напитках для завтрака.</p>	<p>Омлет, яичница, молоко, масло, соль, чай, кофе, сок.</p>	<p>презентация</p>	<p>4</p>

	<b>Практическая работа: Приготовление омлета и чая.</b>	Готовить омлет (при помощи учителя)			
	Посуда для завтраков. Сервировка стола к завтраку. <b>Практическая работа: Приготовление завтрака и сервировка стола</b>	Сервировать стол для завтрака. Готовить простой завтрак	Сервировка, завтрак. Посуда. Тарелки, чашки, стаканы, столовые приборы, вилка, ложка, чайная ложка, салфетка. Скатерть, чай, кофе, сок.	презентация	2
<b>Обеды</b>					
	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.	презентация	2
	Питательная ценность овощей, мяса, фруктов.	Иметь представление о пищевой ценности продуктов.	Витамины, белки. Жиры. углеводы.	презентация	2
	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.	презентация	4
	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.	презентация	4
	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.	презентация	4
	Рыбные блюда (виды и способы приготовления). <b>Практические работы: Приготовление обеда.</b>	Иметь представление о видах рыбы и простых способах приготовления блюд из нее.	Жарка, варка, *пропускание. Треска, лосось, окунь, хек, камбала.	презентация	4
<b>Ужин</b>					

	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. Мыть, чистить, нарезать, заправлять.	презентация	2
	Горячий ужин (меню, способы приготовления). <b>Практическая работа: Приготовление ужина.</b>	Составлять меню горячего ужина. Готовить горячий ужин	Меню, ветчина, сыр, колбаса. Хлеб, сок, кефир, молоко. Разогреть, поджарить, сварить, разложить, подать.	презентация	2
<b>Контрольная работа за II четверть</b>					2
1	<b>Вводный инструктаж</b> 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	презентация	2
<b>Правила санитарии и гигиены</b>					
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.	презентация	6
<b>Разумная экономика</b>					
	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	презентация	6
	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.	презентация	6



	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.	презентация	8
<b>Практическая работа</b>					
	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.	презентация	4
<b>Здоровье</b>					
	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели.	Выполнять основные гигиенические требования к охране здоровья	*Гигиенический режим, правила соблюдения режима.	презентация	4
	Источники заболеваний. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний.	Уметь выполнять простые методы профилактики простудных и других заболеваний	*Источники заболеваний. *Профилактика воспалительных и *вирусных заболеваний.	презентация	6
	Травмы, ожоги.	Понимать, что такое травма, различать ожоги, порезы и другие травмы.	Травмы, ожоги, порез, ушиб.	презентация	4
	Помоги себе сам при порезах ожогах (правила и средства).	Оказывать первую медицинскую помощь	Повязка, жгут, пластырь, зеленка, йод, мазь.	презентация	4

	Правила вызова врача, «Скорой помощи».	Иметь представление о правилах вызова врача.	Вызов, «Скорая помощь».	презентация	4
	Уход за больными в доме.	Иметь представление об уходе за больными дома; помочь больному дома.	Уход за больными в доме.	презентация	4
<b>Домашняя аптечка</b>					
	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.	презентация	4
<b>Контрольная работа за III четверть</b>					2
<b>Здоровье и красота</b>					
	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.	презентация	2
	Здоровье, спорт, интересный досуг.	Различать виды спорта; Иметь представление о досуге.	Здоровье, спорт, интересный *досуг.	презентация	4
	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).	презентация	4
	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.	презентация	4

	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
<b>Правила этики</b>					
	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.	презентация	4
<b>Организация досуга</b>					
	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.	презентация	2
	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.	презентация	4
	Досуг как развитие постоянного интереса к какому- то виду деятельности (фотография, походы, рукоделие).	Иметь представление о видах здоровья для развития интереса.	Фотография, походы, рукоделие.	презентация	4
	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)	презентация	4
<b>Летний отдых</b>					

	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.	презентация	2
	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.	презентация	2
	<b>Контрольная работа за IV четверть</b>				2
	<b>Всего за учебный год</b>				<b>204</b>

## 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 названия ....Мне трудно...

**Лист коррекции**

№ п/п	Темы, даты пропущенных уроков	Кол-во часов по теме		Причина пропуска	Изменения в КТП, форма коррекции, даты
		план	факт		