

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО учителей
спортивно-эстетического цикла
_____ Озерова С.А
« ____ » _____ 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ О.В.Тульская
приказ № ____ от _____ 2017 г.

РАССМОТРЕНО

педагогическим советом
протокол № _____
« ____ » _____ 2017 г.

ПРОЕКТ

Программа

по учебному предмету

профессионально-трудовое обучение

составлена на основе примерной адаптированной основной
образовательной программы общего образования согласно требованиям ФГОС
за курс 9 класса для учащихся с умственной отсталостью

Составитель программы:

учитель технологии,

первой квалификационной категории

Нерлих Наталья Ивановна

Советск
2017

Содержание

1. Пояснительная записка.....	с.3
1.1. Возможные результаты.....	с.20
1.2. Критерии оценки достижения возможных результатов.....	с.22
2. Учебный план по предмету.....	с.27
3. Календарно-тематическое планирование.....	с.28
4. Образовательные ресурсы.....	с.32

1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа составлена на основе программы трудового обучения для специальной (коррекционной) образовательной школы под редакцией В.В. Воронковой и А.М. Щербаковой.

Рабочая учебная программа разработана для учащихся 9 классов МБОУ основная общеобразовательная школа №3 Советского городского округа. Программа является средством управления процессом профессионально-трудоустройства в 5 – 9 классах.

Цели и задачи

Программа направлена на формирование у учащихся коррекционных образовательных учреждений:

- прочных навыков хозяйственно-бытового самообслуживания;
- умений, которые возможно использовать в индивидуально-трудоустройственной деятельности;
- подготовку к труду на конкретном рабочем месте;
- навыков социально-адаптированного поведения к условиям современного общества.

Основная задача трудового обучения – дать школьникам специальных (коррекционных) учреждений начальное профессиональное образование.

Возможность овладения профессией учащимися с нарушением умственного развития и часто сопутствующими физическими дефектами во многом зависит от проводимой коррекционной работы учителя на уроках и во внеурочное время.

Основные направления коррекционной работы учителя:

- повышение уровня познавательной активности учащихся;
- развитие способностей учащихся к осознанной регуляции трудовой деятельности (формирование у учащихся необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений).

Коррекционные задачи:

- Охрана здоровья ребенка и коррекция психосоматических неблагополучий в его развитии;
- Развитие социально-нравственных качеств детей, необходимых для успешной адаптации в школьных условиях;
- Формирование содержательной учебной мотивации;
- Развитие до необходимого уровня психофизиологических функций, обеспечивающих учебную деятельность: фонематического слуха, артикуляционного аппарата,

мелких мышц рук, пространственной ориентации, координации в системе «глаз-рука», памяти, мышления...;

- Обогащение кругозора и развитие речи до уровня, позволяющего детям включиться в учебный процесс, общаться в соответствии с его логикой и сознательно воспринимать учебный материал;
- Развитие личностных компонентов познавательной деятельности (познавательной активности, самостоятельности, произвольности), преодоление интеллектуальной пассивности, безынициативности;
- Формирование учебной деятельности детей и коррекцию недостатков в её основных структурных звеньях: информационно-ориентационном, оперативно-исполнительском, контрольно-оценочном.
- Оснащать учебные занятия дидактическими пособиями, отражающими перспективные и этапные цели обучения, содержащими способы фронтальной и индивидуальной помощи учащимся (таблицы, схемы, алгоритмы, правила, памятки и т.д.) средства оперативной обратной связи.

Специфика программы

Учитывая психическое и физическое здоровье учащихся в коррекционных школах, состояние материально-технической базы школьной мастерской, исходя из условий обучения и трудоустройства выпускников школы, за базовую основу был выбран раздел "Швейное дело".

"Швейное дело – это один из профилей трудового обучения в общеобразовательных учебных заведениях для учащихся с умственной отсталостью. В процессе обучения учащиеся усваивают необходимые в быту и посильной индивидуальной трудовой деятельности знания и умения по швейному профилю, на этом материале формируются общетрудовые умения на уровне, доступном данному контингенту учащихся. Вместе с тем предлагаемый к изучению учебный материал может служить базой для последующего овладения профессиями швейного производства. В программу включены различные прикладные технологии, использование которых учитель может варьировать в зависимости от конкретных запросов учеников. В дальнейшем решение этой задачи поможет формированию разумного досуга, в ряде случаев – профессиональному самоопределению выпускников.

В программу введены дополнительные разделы "Кулинария" и "Декоративно-прикладное творчество" (лоскутное шитьё, аппликация, изонить, вязание крючком, вязание спицами, вышивка гладью, вышивка крестом и др.). Учащиеся знакомятся с нацио-

нальными традициями и особенностями культуры и быта народов России. Многолетняя практика организации трудового обучения и воспитания школьников в коррекционных учреждениях показывает, что знания и умения, полученные в ходе изучения этих разделов, являются важными и способствуют более безболезненной адаптации учеников в обществе в дальнейшей жизни.

Учитывая психическое и физическое здоровье учащихся, их индивидуальные особенности возможны замены практических работ и их количества на усмотрение учителя, а также передвижение разделов и тем в планировании.

Требования к уровню подготовки

Программа предусматривает подготовку учащихся к самостоятельному выполнению заданий по пошиву белья и лёгкого платья.

В 9-ом классе – профильное трудовое обучение.

Ученики:

- продолжают совершенствоваться в общетрудовых умениях и навыках, включая умение подбирать материалы и технологии, соответствующие назначению изделий;
- выполнять экономную и рациональную разметку;
- использовать умение совершать математические вычисления для решения трудовых задач.

Осваивая приёмы и способы работы, специфические для изучаемого ими профиля, ученики должны получать представление о возможности применения полученных знаний и умений в решении повседневных хозяйственно-бытовых задач. При этом ведущей задачей обучения является формирование прочных навыков культуры труда, подразумевающей соблюдение требований к организации рабочего места, следование требованиям техники безопасности, ориентировку на требования к качеству выполнения задания, дисциплинированность и ответственность. Важное значение имеет развитие коммуникативных возможностей умственно отсталых учащихся с опорой на реальные и проектируемые учителем ситуации трудового взаимодействия.

В 9-ом классе продолжается обучение школьников построению чертежей изделий и их пошиву с постоянным усложнением работы на швейной машине (регулировка стежка и натяжение нитей, смена машинной иглы, выполнение закрепки машинной строчки). Вырабатывается автоматизация навыков работы на швейной машине.

Материал программы в 9 классе достаточно сложен: изучаются технология пошива лёгкой одежды, свойства тканей, устройство швейных машин. Учащиеся осваивают изготовление изделий, которое состоит из множества мелких операций. Поэтому особое внимание уделяется обучению планировать процесс пошива, анализировать свои действия и

их результаты. Чтобы приблизить обучение к реальной действительности на занятиях "Практическое повторение" школьникам предлагают сшить изделия для нужд школы.

Программа 9-го класса предусматривает овладение учащимися технологией пошива женской и детской лёгкой одежды и скоростными приёмами труда на производственных швейных машинах. Предшествующая подготовка позволяет школьнику специализироваться не только по пошиву женской и детской лёгкой одежды, но и по пошиву другой продукции для школы (концертные костюмы, нижнее бельё, постельное бельё, рабочие рукавицы, шторы и др.).

Обучение ведётся с опорой на знания, которые учащиеся приобретают на уроках черчения, математики, естествознания, истории. Эти знания помогают им строить чертежи выкроек, учитывать расход материалов, понимать процессы изготовления тканей, вникать в положения трудового законодательства и т.д. В свою очередь, навыки и умения, полученные при освоении швейных операций, способствуют более успешному изучению школьниками общеобразовательных предметов.

Традиционные формы обучения дополняются экскурсиями. Благодаря конкретным впечатлениям учащиеся прочнее усваивают теоретические сведения.

Обучение швейному делу, декоративно-прикладному творчеству, кулинарии развивает мышление, способность к пространственному анализу, мелкую и крупную моторику у аномальных детей. Кроме того, выполнение швейных работ, занятие декоративно-прикладным творчеством, приготовление пищи формируют у детей эстетические представления, благотворно сказываются на становлении их личностей, способствуют их социальной адаптации и обеспечивают им в определённой степени самостоятельность в быту.

Содержание тем учебного курса

9 класс

Вводный урок

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 9 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология" для 9-х классов, библиотека кабинета.

Кулинария: технология приготовления пищи

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха"

Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий)

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности.

Условия и сроки хранения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Изделия из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоёного и блинного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Блюда из мяса и мясных продуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

Первые блюда

Основные теоретические сведения

Виды супов. Секреты приготовления. Мясные и овощные бульоны. Последовательность приготовления супов. Заправка к супу. Сходство и различия в приготовлении борща и щей. Один из главных продуктов украинского борща – сало.

Практические работы

Способы замачивания гороха. Технология отваривания перловой крупы для рассольника. Технология приготовления украинского борща.

Варианты объектов труда.

Приготовление горохового супа, рассольника, украинского борща.

Салаты

Основные теоретические сведения

Виды салатов. Особенности приготовления салатов. Способы и формы нарезки. Слоёные салаты. Нарезные салаты. Заправки к салатам. Украшения салатов.

Практические работы

Технология нарезки продуктов для салатов. Фигурная нарезка продуктов для украшения блюд.

Варианты объектов труда

Сельдь под шубой. Оливье.

Гигиена девушки и косметика

Основные теоретические сведения

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

Практические работы

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

Хозяйственные работы

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

Практические работы

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

Варианты объектов труда

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

Уход за одеждой и её ремонт

Основные теоретические сведения

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплата из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплата строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт

брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

Практические работы

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

Практические работы

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения

Обработка обтачкой среза ткани. Пошив косынки. Обработка сборок и мягких складок. Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью. Пошив фартука на поясе. Запошивочный и двойной шов. Изготовление ночной сорочки.

Изготовление блузы. Изготовление платья. Отделка лёгкой одежды. Обработка отдельных деталей и узлов плечевых швейных изделий.

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (домашний халат, блуза, сарафан и др.). Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике. Обработка окантовочным швом среза мелкой детали.

Практические работы

Пошив косынки, фартука, ночной сорочки, блузы, платья и др.

Варианты объектов труда

Косынка, фартук, ночная сорочка, блуза, платье, домашний халат, сарафан и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Аппликация

Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.

Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда.

Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

Лоскутное шитьё

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

Вышивка гладью

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Вышивка крестом

Основные теоретические сведения

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

Варианты объектов труда.

Салфетки, полотенца, картины и др.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Изонить

Основные теоретические сведения

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

Практические работы

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

Контрольные работы

Обработка закруглённого среза двойной косой обтачкой. Обработка горловины двойной косой обтачкой (на образце). Выполнение сборок машинным способом по поперечному срезу. Изготовление накладного прямого кармана.

Раскрой подкройной обтачки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка воротника. Обработка низа короткого рукава окантовочным швом.

Выполнение отдельных операций по пошиву (по выбору учителя). Пошив фартука закруглённой формы. Обработка срезов фартука косой обтачкой (окантовочным швом).

Практическое повторение

Основные теоретические сведения

Технология пошива фартука для дежурных по столовой. Технология пошива сценических костюмов.

Практические работы

Пошив фартука для дежурных по столовой. Пошив сценических костюмов.

Варианты объектов труда.

Фартук. Сценические костюмы.

Практическое повторение. Подготовка к экзаменам

Основные теоретические сведения

Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. Последовательность изготовления экзаменационного изделия с применением окантовочного шва (фартук, блуза и др.).

Практические работы

Выполнение практических заданий к экзаменационным билетам. Изготовление фартука и блузы, обработка срезов обтачкой.

Варианты объектов труда.

Фартук, блуза без рукавов.

Итоговое занятие

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

1.1 Возможные результаты

Ожидаемые результаты освоения обучающимися 9-го класса выделенных образовательных областей исходя из представленных в них содержательных линий, согласно Концепции «Специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья» включают два компонента: «академический» и формирование жизненной компетенции, а именно:

- овладение обучающимися трудовыми знаниями и умениями, необходимых для выполнения практических работ;
- овладение правилами и приемами выполнения ручных и машинных работ;
- овладение способами в формировании профессиональных планов и в выборе профессии.

Должны владеть компетенциями:

- информационно-коммуникативными (умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других-людей, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение быть упорными и стойкими перед возникшими трудностями).

Требования к уровню подготовки обучающихся

Должны знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.

Должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
 - выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали).

*Использовать приобретенные знания и умения
в практической деятельности и повседневной жизни:*

- для мелкого ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- для контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда.

1.2. Критерии оценки достижения возможных результатов

Основной вид оценивания - практическая работа по образцу, т.к. основной вид мышления наглядно-образный.

Оценка достижений учащихся с особыми образовательными потребностями (вариант С) выносится с учётом зоны ближайшего развития, определяемой как возможность выполнения заданий вместе или рядом с взрослым. Учитывается индивидуальная динамика развития: прирост знаний и навыков, учебных действий, старание, прилежание учащегося.

Основой для выставления удовлетворительной оценки (отметка «3») является достижение базового уровня, демонстрация этого уровня самостоятельно или с организующей помощью учителя.

Во время текущего оценивания оценка «2» ставится в исключительных случаях: если не происходит прирост знаний; учащийся может, но не хочет осваивать необходимый уровень знаний; учащийся совсем не приступал к заданию. Оценка «1» не ставится.

Учащимся оценка «2» не ставится. Итоговая оценка выставляется с учётом контекстной информации об особенностях учебной деятельности, стартового уровня и динамики образовательных достижений учащихся.

Ручной труд

Минимальный уровень (оценка 3):

знание правил организации рабочего места;

знание видов трудовых работ;

знание названий и свойств поделочных материалов, используемых на уроках ручного труда, правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;

знание названий инструментов, необходимых на уроках ручного труда, их устройства, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;

знание приемов работы (разметки деталей, выделения детали из заготовки, формообразования, соединения деталей, отделки изделия), используемые на уроках ручного труда;

умение самостоятельно организовать свое рабочее место в зависимости от характера выполняемой работы, рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте;

умение анализировать объект, подлежащий изготовлению, выделять и называть его признаки и свойства; определять способы соединения деталей;

умение составлять стандартный план работы по пунктам;

умение владеть некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;

умение работать с доступными материалами (глиной и пластилином; природными материалами; бумагой и картоном; нитками и тканью; проволокой и металлом; древесиной; конструировать из металлоконструктора);

умение выполнять несложный ремонт одежды.

Достаточный уровень (оценка 4)

знание правил рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину;

знание об исторической, культурной и эстетической ценности вещей; знание видов художественных ремесел;

умение находить необходимую информацию в материалах учебника, рабочей тетради;

умение руководствоваться правилами безопасной работы режущими и колющими инструментами, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении трудовых работ;

умение осознанно подбирать материалы их по физическим, декоративно-художественным и конструктивным свойствам;

умение отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной обработки; экономно расходовать материалы;

умение работать с разнообразной наглядностью: составлять план работы над изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие технические рисунки, схемы, чертежи, читать их и действовать в соответствии с ними в процессе изготовления изделия;

умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

оценивать свое изделие (красиво, некрасиво, аккуратное, похоже на образец);

устанавливать причинно-следственные связи между выполняемыми действиями и их результатами;

выполнять общественные поручения по уборке класса/мастерской после уроков трудового обучения.

Виды контроля:

- текущий контроль (контроль за знаниями, умениями и навыками на каждом занятии);
- периодический контроль (проведение самостоятельных и проверочных работ по каждому разделу, тестирование с помощью КИМов);
- итоговый контроль (проведение самостоятельных работ в конце каждого триместра).

Профильный труд:

Минимальный уровень:

знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;

подбирать материалы, необходимые для работы;

принципы действия, общее устройства машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);

подбирать инструменты, необходимые для работы;

руководствоваться правилами безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении работы;

знать сущность базовых способов воздействия на предметы труда (механических, химических, биологических, энергетических и т. п.);

знать принципы, лежащие в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т. д.);

овладеть основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;

читать техническую (технологическую) документацию, применяемую при осуществлении изучаемого технологического процесса;

составлять стандартный план работы;

представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);

определять утилитарную и эстетическую ценность предметов, изделий;

понимать значение и ценность труда;

понимать красоту труда и его результатов;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;

использовать эстетические ориентиры/эталоны в быту, дома и в школе; понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;

умение эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;

умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

организовывать под руководством учителя совместную работу в группе;

осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;

выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;

комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;

проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы;

выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно- практической деятельности;

экономно расходовать материалы;

планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью;

осуществлять настройку и текущий ремонт инструмента;

отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;

создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;

самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;

осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;

прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения;

овладеть некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевых; и т.п.);

понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; обладать способностью к самооценке;

понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы;

осознавать общественный долг, т. е. обладать готовностью к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.

2. Учебный план

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
ПТО	9	14	168	154	154	462

Календарно-тематическое планирование

9 класс (462 часа)

№ уро-	Разделы программы Темы уроков	Количество ча-	Дата проведения
--------	----------------------------------	----------------	-----------------

ка п/п		сов, отво- димых на изучение темы	План	Факт
Вводный урок 2 ч.				
1-2	Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте	2		
Раздел «Кулинария» 30 ч.				
3-4	Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр.р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой	2		
5-8	Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов.	4		
9-10	Борщ. Щи. Пр.р.: Приготовление украинского борща	2		
11	Блюда из мясного фарша	1		
12-14	Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром (картофель, рис, вермишель). Пр.р.: Приготовление голубцов	3		
15-16	Блюда восточной кухни. Рис и его значение для здоровья человека. Пр.р.: Приготовление плова	2		
17	Блюда из мяса.	1		
18	Пр.р.: Приготовление тушеной картошки с мясом	1		
19-20	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр.р.: Приготовление сырников и пончиков	2		
21-24	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление вареников с картошкой. Пр.р.: Приготовление пельменей	4		
25-26	Дрожжевое тесто. Пр.р.: Приготовление пирожков с начинкой (капуста, картошка, яйцо, рис). Пр.р.: Приготовление пиццы (по выбору).	2		
27-28	"Масленица": традиции праздника *** Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.).	2		
29-30	"Пасха" – праздников праздник *** Пр.р.: Приготовление куличей и окрашивание яиц	2		
31-32	Блюда из картофеля. Пр.р.: Приготовление драников, картофельного пюре, жареного, запеченного, отварного картофеля и др. (по выбору).	2		
Раздел «Гигиена и косметика» 2 ч.				
33-34	Особенности индивидуального ухода за телом, волосами, руками и др.	2		
Хозяйственные работы в классе 18 ч.				
35-38	Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах	4		
39-42	Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др.	4		
43-46	Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях	4		
47-48	Мытьё окон, полов, панелей	2		
49-50	Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем	2		
51-52	Уход за цветами (подкормка, пересадка, полив)	2		
Раздел «Уход за одеждой и её ремонт» 16 ч.				

53-56	Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка.	4		
57-60	Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплата машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой).	4		
61-64	Ремонт и реставрация брюк. Пр.р.: Уменьшение брюк по длине и ширине.	4		
65-68	Замена молний в брюках и юбках	4		
Раздел «Элементы машиноведения» 4 ч.				
69-72	Уход за электрической швейной машиной (замена иглы, чистка, смазка). Приспособления к универсальной швейной машине.	4		
Раздел «Элементы материаловедения» 6 ч.				
73-74	Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.	2		
75-76	Распознавание тканей из синтетических волокон	2		
77-78	Уход за изделиями из синтетических тканей	2		
Раздел «Организация труда и производства на швейной фабрике» 6 ч.				
79-80	Основные этапы изготовления одежды в швейной промышленности	2		
81-82	Разработка моделей и конструирование изделий для массового производства. Производственный технологический процесс изготовления одежды.	2		
83-84	Организация труда на швейной фабрике.	2		
Раздел «Правила безопасной работы на швейной фабрике» 4 ч.				
85-86	Безопасность труда на швейной фабрике.	2		
87-88	Основы электробезопасности. Правила и инструкции по безопасности труда на рабочем месте.	2		
Раздел «Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину» 8 ч.				
89-90	Знакомство с готовыми выкройками. Просмотр журналов "Бурда". Обозначения на выкройках. Выбор модели домашнего халата. Снятие мерок.	2		
91-94	Определение размера по таблице. Изготовление выкройки по журналу "Бурда". Способы перевода готовых выкроек в натуральную величину. Подгонка выкройки под свой размер.	4		
95-96	Изготовление выкройки по журналу "Бурда". Выбор и описание фасона изделия и анализ выкройки. Подготовка ткани.	2		
Раздел «Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (домашний халат, блуза, сарафан и др.)» 26 ч.				
97-100	Раскрой изделия. Экономная раскладка выкройки на ткани. Подбор ткани, ниток и фурнитуры.	4		
101-103	Подготовка детали кроя к пошиву. Составление плана пошива изделия. Смётывание деталей.	3		
104-119	Пошив и отделка выбранного изделия.	16		
120-122	Окончательная отделка изделия. Влажная тепловая обработка (ВТО). Демонстрация моделей.	3		
Раздел «Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике» 32 ч.				
123-124	Ассортимент простейших изделий фабрики. Основные детали изделий, названия срезов.	2		
125-126	Виды швов, используемых при пошиве изделий.	2		
127-128	Последовательность обработки изделий. Технические условия на готовые изделия.	2		
129-130	Пооперационное разделение труда при пошиве простейшего изделия. Норма выработки и плановые задания.	2		
131-154	Изготовление изделия с пооперационным разделением труда (постельное и нижнее бельё). Оценка качества готовых изделий.	24		
Раздел «Обработка окантовочным швом среза мелкой детали» 10 ч.				
155-156	Обработка срезов окантовочным швом.	2		

157-158	Возможные дефекты при выполнении.	2		
159-160	Выполнение окантовочного шва на прямых срезах.	2		
161-164	Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах.	4		
Раздел «Трудовое законодательство» 2 ч.				
165-166	Трудовой кодекс Российской Федерации. Охрана труда.	2		
Практическое повторение 50 ч.				
167-216	Изготовление изделия по производственной технологии.	50		
Раздел «Технология пошива юбок и брюк, применяемая в массовом производстве одежды» 30 ч.				
217-218	Ассортимент поясных изделий на фабрике. Лекала (выкрой-ки) для раскроя поясных изделий.	2		
219-222	Производственный способ обработки застёжки.	4		
223-224	Технология обработки пояса.	2		
225-226	Современный способ обработки низа поясного изделия.	2		
227-228	Выбор модели поясного изделия.	2		
229-230	Раскрой поясного изделия по готовым лекалам (выкройкам).	2		
231-232	Последовательность пошива поясного изделия.	2		
233-236	Стачивание выточек, боковых срезов юбки (при пошиве брюк - стачивание вытачек, среднего и шаговых срезов).	4		
237-240	Обработка застёжки по промышленной технологии.	4		
241-242	Обработка и соединение накладного кармана с основной де-талью (или другая отделка).	2		
243-244	Обработка нижнего среза поясного изделия	2		
245-246	Окончательная отделка и оценка качества готового изделия.	2		
Раздел «Лоскутное шитьё» 30 ч.				
247-248	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический ор-намент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной тех-нике.	2		
249-272	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой эле-ментов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскут-ном шитье.	24		
273-276	Соединение лоскутной основы с подкладкой.	4		
Раздел «Вышивание крестом» 46 ч.				
277-278	История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде	2		
279-280	Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисун-ка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасно-сти.	2		
281-282	Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.	2		
283-322	Разметка рисунка на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку. (Изделие: вышитая картина).	40		
Раздел «Изонить» 24 ч.				
323-324	Изонить (изображение нитью). История возникновения. Раз-метка на бумаге.	2		
325-326	Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Пр.р.: Изготовление рисунка из геометрических фигур – тре-угольников.	2		
327-328	Разметка и заполнение круга в технике изонити. Пр.р.: Изготовление рисунка из кругов и овалов.	2		
329-330	Разметка и изготовление рисунка "Бабочка"	2		
331-346	Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Гео-метрические фигуры" и др.).	16		
Раздел «Изготовление панно в технике аппликации» 50 ч.				
347-348	Просмотр книг и журналов с видами аппликаций. Выбор ри-сунка.	2		
349-352	Увеличение рисунка в масштабе 1:2 или 1:3	4		
352-356	Изготовление детали рисунка из бумаги – лекало	4		
357-360	Подбор ткани по цвету и фактуре	4		

361-364	Укрепление ткани флизелином, раскрой деталей из цветных лоскутков	4		
365-366	Выбор фона по цвету. Пр.р.: изготовление основы для панно	2		
367-390	Последовательное настрачивание деталей рисунка на фон	24		
391-394	Украшение фрагментов аппликации ручными декоративными стежками (вышивкой)	4		
395-396	Отделка изделия, оформление в рамку.	2		
Контрольные работы 8 ч.				
397-398	Вводная контрольная работа: практическая работа "Выполнение бельевых швов на образце")	2		
399-400	1 триместр: Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах.	2		
401-402	2 триместр: Обработка накладного кармана закруглённой формы обтачкой	2		
403-404	3 триместр: Пошив фартука закруглённой формы. Обработка срезов фартука косой обтачкой (окантовочным швом).	2		
Практическое повторение. Подготовка к экзаменам. 56 ч.				
405-460	Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий.	56		
Итоговое занятие 2 ч.				
461-462	Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка.	2		

Итого: 462 часов

4. Образовательные ресурсы

1. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
2. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
3. <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
4. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
5. http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
6. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
7. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

- ООП образовательного учреждения (учебный план основного общего образования; планируемые результаты освоения ООП ООО);
- Федеральный государственный стандарт основного общего образования (разделы «Требования к результатам освоения основной образовательной программы»);
- Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Закон РФ «Об образовании» (статья 9 в редакции от 03.06.2011 N 121-ФЗ «Образовательные программы» и статья 32 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения»);
- Программа по трудовому обучению в специальных (коррекционных) школах VIII вида под редакцией А.М. Щербаковой
- Программа по трудовому обучению в специальных (коррекционных) школах VIII вида под редакцией В.В. Воронковой
- Учебники для 5 – 8 классов специализированных (коррекционных) учебных заведений VIII вида "Швейное дело" (авторы - Г.Г. Мозговая, Г.Б. Картушина);
- Развёрнутое тематическое планирование для общеобразовательных учреждений VII – VIII видов по трудовому обучению. 5 – 9 классы. Швейное дело. Автор-составитель О.В. Павлова по программе под редакцией В.В. Воронковой

- Научно-методический журнал "Школа и производство"
- Методическое пособие для учителя "Русские умельцы", Калининград: ИП Мишуткина И.В., 2009.
- Э.О. Бондаренко "Праздники христианской Руси", Калининград: Книжное издательство, 2007.
- Т.Я. Шпикалова "Творения российских мастеров", М.: "Просвещение", 2006.
- И.Н. Котова, А.С. Котов "Русские обряды и традиции. Народная кукла", М.: "Паритет", 2008.
- А.Ю. Андреева "Русский народный костюм. Путешествие с севера на юг", М.: "Паритет", 2006.
- Е.Б. Глинская "Азбука вышивания", Ташкент: "Мехнат", 2005.
- Д.Г. Коваленко "Русская кухня. 1000 самых вкусных блюд", Минск: "Харвест", 2010.