

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Свердловской области «Верхнепышминская школа – интернат
имени С.А. Мартиросяна, реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы»

согласовано:
протокол ШМО № 1
« 23 » августа 2023г

утверждено:
приказ № 123/2
от « 31 » августа 2023г

Рабочая программа
по Профильному труду
(обслуживающий труд)
7В класс
4 часа в неделю

Составитель:
учитель технологии
Ларина Л.А.

Верхняя Пышма

2023

Пояснительная записка

Учебная программа «Трудовое обучение» составлена на основе

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ РФ от 29 декабря 2012г. N 273»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"" и Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. N 28;

- Приказ Министерства образования и науки РФ №1599 от 19.12.2014г., регистрационный № 35850 от 03.02.2015г "Об утверждении федерального государственного стандарта общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 "Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", (Регистрационный № 71930).

программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида, под ред. В.В. Воронковой, Сборник 2. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2010

Данная программа разработана на раздел «Обслуживающий труд».

Программа «Трудовое обучение» разработана с учетом психофизических особенностей слепых и слабовидящих детей с умеренной умственной отсталостью и направлена на доступный им уровень социально-трудовой адаптации. Программа предусматривает усвоение и развитие общетрудовых умений и навыков, обучение школьников первоначальным профессиональным приёмам труда . развитие творческих способностей учащихся. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового, с этой целью в программе предусмотрены практические повторения и контрольные работы, для закрепления умений и навыков и более скоростного их выполнения.

Цель программы: подготовка детей с ограниченными возможностями здоровья к повседневной жизни, к труду с последующей адаптацией их в социуме.

Основные задачи обучения:

- Развивать общетрудовые умения и навыки: умения анализировать образец, ориентироваться в задании, планировать предстоящую деятельность, контролировать текущие и итоговые результаты труда.
- Сознательно овладевать приёмами работы.
- Соблюдать правила безопасной работы.
- Приучать учащихся к соблюдению дисциплинарных требований.

Предмет «Профильный труд» дает возможность учащимся овладеть элементарными приемами труда, общетрудовыми умениями и навыками, развивает самостоятельность, положительную мотивацию к трудовой деятельности, является мощным средством коррекции умственного развития ребенка и нравственного его воспитания.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках математики, русского языка, СБО, географии, истории и др. предметов.

Основным средством обучения слепых и слабовидящих учащихся с УО является учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы.

Место учебного предмета в учебном плане:

- ✓ рабочая программа для 7 класса рассчитана на 136 часа в год, учебная нагрузка в неделю по 4 часа.

Планируемые результаты:

Личностные:

- проявляют интерес к предметно-практической деятельности;
- понимают личную ответственность за будущий результат;
- бережно относятся к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявляют интерес к новым знаниям;

Регулятивные УУД:

- научатся принимать и сохранять учебную задачу;
- научатся осуществлять контроль точности выполнения операций;
- научатся контролировать свои действия;
- научатся работать по плану, используя инструкционную карту;

Познавательные УУД:

- научатся распознавать виды и назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- научатся извлекать необходимую информацию из разных источников; наблюдать, сравнивать, анализировать;
- научатся работать с учебником;
- научатся подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии;

Коммуникативные УУД:

- научатся формулировать ответы на вопросы;
- научатся слушать учителя, одноклассников;
- научатся вступать в учебное сотрудничество;

Предметные УУД:

I уровень:

- Умеет организовать рабочее место.
- Соблюдает технику безопасности при работе ручным столярным инструментом.

- Читает простые эскизы
- В работе использует разметочный инструмент.
- Самостоятельно размечает детали изделия.
- При изготовлении изделий использует технологическую карту.
- Самостоятельно завязывают узелки и вдевает нужной длины нитки.
- Правильно работает с ножницами.
- Знает последовательность изготовления несложного изделия
- Шьёт вручную и на швейной машине
- Безопасно работает с утюгом.
- Выполняет ВТО самостоятельно.
- Знает последовательность приготовления несложных блюд.
- Требования к готовому блюду.

II уровень:

- Требуется помощь в организации рабочего места
- Требуется постоянное напоминание о правилах техники безопасности при работе с ножницами и с утюгом.
- Разметку делает только при помощи шаблона
- Вырезает детали по готовой разметке
- Вдевает и завязывает нитки с помощью учителя
- Шьёт вручную несложные изделия с помощью учителя
ВТО выполняет под присмотром учителя.

Коррекционная направленность предмета:

- выявление и развитие способностей учащихся;
- обучение правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих учащихся;
- формирование и развитие самостоятельности в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма;
- формирование ручной умелости;
- воспитание умения анализировать свою деятельность, сравнивать с образцом.
- формирование навыков зрительного анализа;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.
- развитие познавательной деятельности;
- развитие навыков ориентировки в малом пространстве.

Санитария и гигиена на кухне.

Правила ТБ. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Оценка качества.

Салаты из свежих и вареных овощей

Технология приготовления горячих бутербродов и напитков. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Технология приготовления какао, подача напитка. Приготовление и оформление бутербродов, горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Соблюдение правил безопасности труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление блюд из яиц. Способы варки яиц. Приготовление вторых блюд (отварные макаронны). Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в

«мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Рукоделие» (42ч.)

Инструменты и приспособления для ручного труда. Правила ТБ. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. России: узорное ткачество, вышивка. Знакомство с творчеством народных умельцев своего города. Сведения о ножницах и нитках.

Рассматривание картин, рисунков, образцов вышивки.

Ручные стежки и строчки: вперед иголку, назад иголку, косые стежки на бумаге и на ткани. Вдевание нити в иголку. Завязывание узелка. Выполнение шва «вперед иголкой». Закрепление нити на ткани. Выполнение шва «через край».

Выполнение шва «назад иголкой»

Виды утюгов. Назначение, устройство и принцип работы утюга

Правила глажки изделий.

Знакомство с разными видами переплетений бисером.

Отрезание нити ножницами.

Вдевание нити в иглу.

Изготовление образцов стежков и строчек, на бумаге и ткани.

Изготовление салфетки, платочка, рубашки.

ВТО изделий

Материалы и инструменты для работы с бисером. Виды бисера

Цветовая гамма. Что это такое?

Знакомство с разными видами плетения бисером (последовательное, параллельное переплетение). Составление узоров для низания

Выбор вида дерева, изготовление каркаса для ствола. Разновидности веточек и листочков в деревьях из бисера. Технология сборки готовых изделий (листья, лепестки). Изготовление изделий из бисера (параллельное переплетение).

Лоскутное шитье. Правила работы с ножницами с бумагой, тканью.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между

собой). Обработка срезов лоскутного изделия. Оформление готового изделия. Изготовление лоскутных изделий: мешочка, игольницы, мячика из плотных тканей.

Раздел «Работа с тканью» 16ч

Общие сведения о прядении и ткачестве. Виды прядильных волокон. Ткацкое производство. Определение льняных и хлопчатобумажных тканей. Изделия из них.

Основные ориентирные точки фигуры. Правила снятия мерок. Фасоны фартуков. Название деталей фартука.

Моделирование фартука. Выбор материала на фартук. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой деталей фартука.

Обработка бретелей обтачным швом. Обработка нагрудника и соединение с бретельками. Обработка боковых срезов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка нижнего среза швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза кармана швом вподгибку с закрытым срезом. Соединение карманов с нижней частью накладным швом. Соединение нагрудника с нижней частью накладным швом. Обработка пояса стачным швом. Соединение деталей фартука стачным и накладным швом. Отделка изделия. ВТО.

Раздел «Ремонт одежды» (12ч).

Приемы пришивания пуговиц разными способами.

Пришивание пуговиц с ушком. Пришивание пуговиц на стойке.

Выполнение ремонта по распоровшемуся шву.

Изготовление вешалки. Сведения о пуговицах. Последовательность пришивания пуговиц со сквозными отверстиями. Уборка рабочего места.

Технология пришивания пуговиц с ушком.

Технология пришивание пуговицы на стойке.

Виды выполнения ремонта по распоровшемуся шву. ВТО. Правила ТБ.

Технология изготовления вешалки и пришивание к изделию. ВТО.

Пришивание пуговиц разными способами.

Выполнения шва на месте разрыва ткани.

Обработка детали вешалки косыми стежками и соединение вешалки с полотенцем.

Раздел «Технологии растениеводства»(6ч.).

Сельскохозяйственный труд и его значение.

Характеристика и классификация культурных растений. Инструменты и приспособления для работы на участке.

Строение лука репчатого. Особенности растения. Использование лука.

Подготовка почвы и посадочного материала. Сроки и способы посадки. Посадка репчатого лука в грунт.

Раздел «Практическое повторение» (49ч.)

Изготовление изделий по образцу, по рисунку, собственному замыслу.
Технология изготовления постельного белья для кукол. Изготовление нарядов для куклы. Изготовление футляра для очков. Изготовление подушечки для игл. Изготовление прихваток в лоскутной технике. Изготовление сумки. Изготовление наволочки. Изготовление простыни. Изготовление сувениров из бисера

**Тематическое планирование 7в класс
трудовое обучение (обслуживающий труд)**

№	Тема урока	Кол. час	Содержание	Вид деятельности учащегося. Объекты труда
Кулинария 13 ч				
1.	Санитария и гигиена на кухне	1	Санит.-гигиен. требования к лицам, приготовляющим пищу, хранению продуктов и готовых блюд.	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Оценка качества. Салаты и из свежих и вареных овощей Приготовление завтрака Приготовление блюд из яиц
2.	Правила ТБ.	1	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Пищевые отравления.	
3.	Физиология питания	1	Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.	
4.	Питания	1	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.	
5.	Пищевые отравления	1	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	
6.	Приготовление блюд из свежих овощей	1	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.	
7.	Приготовление салата из вареных овощей	1	Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления какао.	
8.	Приготовление блюд из фруктов(компота)	1	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение омлета	
9.	Приготовление салата из фруктов	1	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола.	
10.	Технология приготовления бутербродов и напитков	1	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор	
11.	Сервировка стола к завтраку	1		
12.	Приготовление блюд из яиц	1		
13.	Приготовление завтрака.	1		

столового белья, приборов и посуды для завтрака. .

Руководение 42ч

14.	Инструменты и приспособления для ручного труда.	1	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка. Знакомство с творчеством народных умельцев своего города. Сведения о ножницах и нитках. Различение инструментов и материалов для ручного шитья. Подготовка рабочего места. Отрезание нити определенной длины. Вдевание нити в иголку. Завязывание узелка. Выполнение шва «вперед иголкой». Закрепление нити на ткани. Выполнение шва «через край». Выполнение шва «назад иголкой»
15.	Правила ТБ.	1	
16.	Ручные стежки и строчки. на бумаге	1	
17.	Подготовка инструментов и материалов	1	
18.	Вдевание нити в иголку и завязывание узелков	1	
19.	Выполнение шва «:вперед иголку», косые стежки на ткани.	1	
20.	ВТО готового изделия.	1	
21.	Устройство утюгов	1	
22.	Виды утюгов	1	
23.	Инструменты и материал при работе с бисером .ТБ	1	
24.	Виды плетения из бисера	1	
25.	Последовательное переплетение	1	
26.	Параллельное переплетение	1	
27.	Изготовление листьев	1	
28.	Изготовление листьев	1	

Виды утюгов. Назначение, устройство и принцип работы утюга

Правила глажки изделий.

Материалы и инструменты для работы с бисером. Виды бисера

Цветовая гамма. Что это такое?

Знакомство с разными видами плетения бисером .(последовательное, параллельное переплетение).

29.	Изготовление лепестков	1	<p>Составление узоров для низания</p> <p>Выбор вида дерева. изготовление каркаса для ствола х и</p> <p>Разновидности веточек и листочков в деревьях из бисера</p> <p>Технология сборки готовых изделий (листья, лепестки, цветы, деревья)</p> <p>Особенности изготовления каркаса для ствола дерева деревьев и бонсай</p> <p>Разновидности цветков и листьев в цветах</p> <p>Разновидности веточек и листочков в деревьях из бисера</p> <p>Метод двойной петли.</p> <p>Метод одиночной петли.</p> <p>Метод центральной перегородки</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.</p> <p>Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.</p> <p>Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.</p> <p>Инструменты и приспособления. Устройство швейной машины.</p> <p>Регуляторы строчки , стежка. Машинная закрепка</p> <p>Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).</p> <p>Обработка срезов лоскутного изделия стачным швом</p> <p>Оформление готового изделия. ВТО изделия</p> <p>Знакомство с разными видами соединения элементов .</p>	
30.	Изготовление лепестков	1		
31.	.Изготовление цветков	1		
32.	Изготовление цветков	1		
33.	Изготовление цветков	1		
34.	Технология сборки элементов	1		
35.	Технология сборки элементов	1		
36.	Сборка готовых элементов	1		
37.	Оформление готового изделия	1		
38.	Оформление готового изделия	1		
39.	Швейная машина. Устройство швейной машины. Т,Б,	1		
40.	Правила работы с ножницами с бумагой	1		
41.	Материалы и инструменты для лоскутного шитья	1		
42.	Выполнение эскиза изделия	1		
43.	Изготовление трафаретов	1		
44.	Изготовление трафаретов	1		
45.	Подготовка материала	1		
46.	Подготовка ткани для шитья	1		
47.	Раскрой ткани	1		

48.	Технология сборки отдельных фрагментов	1	Изучение схем блоков Особенности соединения элементов по схеме. Технология соединения полосок ткани в технике «колодец», «лесенка» Особенности пришивания полосок	
49.	Шитьё из 2х полосок	1		
50.	Шитьё из 4х полосок	1		
51.	Шитьё из 4х полосок	1		
52.	Шитьё из полос в технике «колодец»	1		
53.	.Шитьё из полос в технике «колодец»	1		
54.	Шитьё из полос в технике «лесенка»	1		
55.	Шитьё из полос в технике «лесенка»	1		
56.	Сборка готовых фрагментов	1		
57.	Сборка готовых элементов	1		
58.	Сборка готовых элементов	1		
59.	Оформление готовых изделий	1		
Раздел «Работа с тканью» (16ч.)				
60.	Сведения о прядильном и ткацком производстве	1	Общие сведения о прядении и ткачестве. Виды прядильных волокон. Ткацкое производство. Определение льняных и хлопчатобумажных тканей. Изделия из них Основные ориентирные точки фигуры. Правила снятия мерок Фасоны фартуков. Название деталей фартука Моделирование фартука	
61.	Свойства волокон растительного происхождения	1		
62.	Конструирование швейных изделий	1		
63.	Фартук с нагрудником	1		

64.	Построение эскиза фартука	1	Выбор материала на фартук. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани . Раскрой деталей фартука Обработка бретелей обтачным швом Обработка бретелей обтачным швом Обработка нагрудника и соединение с бретельками Обработка боковых срезов швом вподгибку с закрытым срезом Обработка нижнего среза швом вподгибку с закрытым срезом Обработка верхнего швом подгибку с закрытым срезом карманом Соединение карманов с нижней частью накладным швом Соединение нагрудника с нижней частью накладным швом Обработка пояса стачным швом Соединение деталей фартука стачным и накладным швом Отделка изделия. ВТО.	
65.	Раскрой фартука	1		
66.	Обработка бретелей	1		
67.	Соединение бретелей с нагрудником	1		
68.	Обработка боковых срезов	1		
69.	Обработка нижнего среза фартука	1		
70.	Обработка карманов	1		
71.	Соединение карманов с нижней частью карманов	1		
72.	Соединение нагрудника с нижней частью фартука	1		
73.	Обработка пояса	1		
74.	Соединение деталей фартука	1		
75.	Отделка изделия ВТО	1	Отделка изделия. ВТО.	
Раздел « Ремонт одежды» (12ч).				
76.	Сведения о пуговицах	1	Сведения о пуговицах. .Приемы пришивания пуговиц разными способами Последовательность пришивания пуговиц со сквозными отверстиями Технология пришивания пуговиц с ушком. Технология пришивание пуговицы на стойке.	Пришивание пуговиц разными способами. Обработка детали вешалки косыми стежками и
77.	Пришивание пуговиц с 2 отверстиями	1		
78.	Пришивание пуговиц с 4 отверстиями	1		
79.	Пришивание пуговиц прямоугольником	1		

80.	Пришивание пуговиц параллельными стежками	1	<p>Назначение вешалки Материал для изготовления вешалки Технология изготовления вешалки Пришивание вешалки к изделию</p> <p>Технология выполнения ремонта по распорвавшемуся шву Материалы и инструменты</p>	<p>соединение вешалки с полотенцем.</p> <p>Выполнение шва на месте разрыва ткани</p>
81.	Пришивание пуговиц приёмом «куриная лапка»	1		
82.	Пришивание пуговиц с ушком	1		
83.	Подготовка изделия к ремонту	1		
84.	Подготовка материала для ремонта	1		
85.	Выполнение ремонта по распорвавшемуся шву.	1		
86.	Подготовка материала для изготовления вешалки	1		
87.	Изготовление вешалки.	1		

Раздел Технологии растениеводства.(6ч.)

88.	Сельскохозяйственный труд и значение	1	<p>Сельскохозяйственный труд и его значение. Технология выращивания овощных и цветочных декоративных культур Направления растениеводства. Технология производства продукции растениеводства. Ведущие овощные культуры Урала. Характеристика и классификация культурных растений. Инструменты и приспособления для работы на участке. Строение лука репчатого. Особенности растения. Использование лука. Подготовка почвы и посадочного материала Сроки и способы посадки Посадка репчатого лука в грунт.</p>	<p>Рассматривание инструментов и инвентаря.</p> <p>Уборка в теплице</p> <p>Посадка лука в грунт</p>
89.	Виды хозяйств, производящих сельскохозяйственную продукцию	1		
90.	Подготовка теплицы к посадке	1		
91.	Овощные растения	1		
92.	Строение лука	1		
93.	Подготовка лука к посадке	1		

Практическое повторение

94.	Выбор темы работы	1	Составления плана своей работы. Технология изготовления постельного белья для кукол Изготовление нарядов для куклы Изготовление футляра для очков Изготовление подушечки для игл Изготовление прихваток в лоскутной технике Изготовление сумки Изготовление наволочки Изготовление простыни Изготовление сувениров из бисера
95.	Выбор темы работы	1	
96.	Разработка плана работы	1	
97.	Разработка плана работы	1	
98.	Выбор материала	1	
99.	Выбор материала	1	
100.	Подготовка материала	1	
101.	Подготовка трафаретов	1	
102.	Изготовление изделий по замыслу	1	
103.	Изготовление изделий по замыслу	1	
104.	Изготовление изделий по замыслу	1	
105.	Изготовление изделий по замыслу	1	
106.	Изготовление изделий по замыслу	1	
107.	Изготовление изделий по замыслу	1	
108.	Изготовление изделий по замыслу	1	
109.	Изготовление изделий по замыслу	1	
110.	Изготовление изделий по замыслу	1	

111.	Изготовление изделий по замыслу	1		
112.	Изготовление изделий по замыслу	1		
113.	Изготовление изделий по замыслу	1		
114.	Изготовление изделий по замыслу	1		
115.	Изготовление изделий по замыслу	1		
116.	Изготовление изделий по замыслу	1		
117.	Изготовление изделий по замыслу	1		
118.	Изготовление изделий по замыслу	1		
119.	Изготовление изделий по замыслу	1		
120.	Изготовление изделий по замыслу	1		
121.	Изготовление изделий по замыслу	1		
122.	Изготовление изделий по замыслу	1		
123.	Изготовление изделий по замыслу	1		
124.	Изготовление изделий по замыслу	1		

125.	Изготовление изделий по замыслу	1		
126.	Изготовление изделий по замыслу	1		
127.	Изготовление изделий по схеме	1		
128.	Изготовление изделий по замыслу	1		
129.	Изготовление изделий по замыслу	1		
130.	Изготовление изделий по замыслу	1		
131.	Изготовление изделий по замыслу	1		
132.	Изготовление изделий по замыслу	1		
133.	Изготовление изделий по замыслу	1		
134.	Изготовление изделий по замыслу	1		
135.	Окончательная отделка изделий	1		
136.	Окончательная отделка изделий	1		

Итого 136 часов

Список литературы и материально-технического обеспечения

Нормативные документы

1. Приказ Минобрнауки от 19.12.2014 №1598 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью

1. ФГОС образование обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Приказ Минобрнауки от 19.12.2014 №1598 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью

2. ФГОС образование обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

3. Приказ Минобрнауки от 19.12.2014 №1598 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

4. «Программа для 5-9 классов специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида», под ред. В.В.Воронковой, : Сборник 2. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2010.

5. Обучение и воспитание детей во вспомогательной школе: Пособие для учителей и студентов дефектолог. ф-тов пед. ин-тов/ Под ред. В.В. Воронковой — М.: Школа-Пресс, 1994. — 416 с.

6. Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы/ А.Г.Галле. – М. :АРКТИ, 2009.

7. «Программа по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью» под ред.А.Г.Галле,Л.Л.Кочетов-М.:АРКТИ,2009

Учебно-методический комплект

1. Технология. Швейное дело. 5 класс: учеб. для спец. (коррекц.) образоват. учреждений VIII вида/Г.Б.Картушина. – М. : Просвещение, 2012.

2. Контрольно-измерительные материалы по обслуживающему труду для детей с умеренной умственной отсталостью. 6-9 классы. / А.Г.Галле – М. :АРКТИ, 2009.

3. Тетрадь по обслуживающему труду (для учащихся коррекционных школ VIII вида). 5-9 класс/ А.Г.Галле – М. :АРКТИ, 2009.

4. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд/ С.Э.Маркуцкая – М. : Издательство «Экзамен», 2009г.

Наглядные печатные пособия:

1. Таблицы по обслуживающему труду

2. Инструкционные карты по обслуживающему труду.