

**Приложение к АОП ООО МБОУ «Маршальская СОШ»**

**Рабочая программа  
по профессионально – трудовому обучению  
(7 класс – 340 часов)**

Учитель технологии: Дементьев И.А.  
(первая квалификационная категория)

пос. Маршальское  
2021г.

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по профессионально - трудовому обучению, 7 класс составлена на основе программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида под редакцией В.В. Воронковой Москва, ВЛАДОС, 2011г. Допущено Министерством Образования РФ. На основе программы по цветоводству и декоративному садоводству, программы по швейному делу (Программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) учреждений VIII вида: Сборник 2.-М.: Гуманит. Изд. центр ВЛАДОС, 2012.

По расписанию уроков учебная нагрузка по предмету составляет 340 часов (10 часов в неделю). Настоящая программа составлена с учетом психофизических возможностей обучающихся и по показателям обучаемости детей данного класса. По программе профессионального трудового обучения (с умственной отсталостью) в 7 классе обучается 1 обучающийся.

Программа включает теоретические и практические занятия. Предусматриваются лабораторные работы и упражнения, экскурсии.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового.

Данная программа предполагает обязательное обсуждение характеристик изделий, продумывание плана предстоящей работы, оценку сделанного. Формирование этих умений и навыков является обязательным условием коррекционной направленности профессионального трудового обучения (с умственной отсталостью)

**Цель:** формирование в процессе учебы трудовых навыков и умений; побуждение и получение первоначальной профессиональной подготовки.

**Задачи:**

- вооружение умственно отсталых обучающихся профессиональными знаниями (технологическими, техническими) и обучение профессиональным приемам труда;
- формирование умений самостоятельно выполнять трудовые практические задания по специальности;
- воспитание у учащихся интереса к труду и специальностям;
- воспитание потребности к труду, уважения к людям труда, качеств рачительных хозяев.
- воспитание у устойчивого положительного отношения к труду и формирование личностных качеств, необходимых в трудовой деятельности: ответственности за порученное дело, дисциплинированности, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе.

## 2. Общая характеристика учебного предмета

Программа 7 класса направлена на закрепление полученных ранее знаний и навыков. Во всех классах с ребятами проводится инструктаж по технике безопасности. Предлагаемые темы не являются строго обязательными.

Программа способствует профориентации и социальной адаптации обучающихся, не только развивает их умственный и сенсомоторный потенциал и положительно влияет на личностные свойства.

Особенностями детей с задержкой умственного развития является замедленность скорости приема и переработки сенсорной информации, недостаточная сформированность основных умственных операций и действий, низкая познавательная активность, ограниченность и фрагментарность знаний и представлений об окружающем мире, слабость учебной мотивации. Трудовое обучение и воспитание являются основной областью, обеспечивающей коррекцию перечисленных отклонений.

Используемые методы обучения, как правило, в сочетании друг с другом.

Методы устного изложения материала (рассказ, беседа, объяснение, лекция) в

сочетании с применением различных средств наглядности (таблицы, натуральные объекты, инструменты, объекты труда)

Учебная демонстрация включает в работу органы чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса, с помощью которых у умственно-отсталых школьников возникают чувственные представления о реальных предметах и явлениях.

Инструктаж как совокупность различных методов обучения представляет собой объяснение цели, задач, последовательности и приемов выполнения трудового задания и отдельных трудовых операций, сопровождающееся показом трудовых и технологических процессов, которые предстоит освоить учащимся. (вводный инструктаж, текущий инструктаж, инструкционные карты и технологические карты).

Проверка, оценка и учет знаний, умений и навыков учащихся.

Проверку знаний, умений и навыков учащихся выполняют с целью контроля и оценки результатов изучения программного материала, сформированности, закрепления и применения умений и навыков.

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

На изучение предмета отводится 10 часов в неделю. Рабочая программа рассчитана на 34 учебные недели, 340 учебных часов в год.

### **4. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Общие результаты** технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретённых соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания о самообразовании; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании целостных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индустриальной траектории последующего профессионального образования

**Личностными результатами** освоения учащимися 7-х классов программы являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения учащимися 7-х классов программы являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися 7-х классов программы являются:

***1. В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

## ***2. В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

## ***3. В мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### **4. В эстетической сфере:**

- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

#### **5. В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### **6. В психофизической сфере**

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **5. Содержание учебного предмета**

### **Сельскохозяйственный труд (осенний - период)**

#### **Вводное занятие (2 часа)**

Задачи обучения в предстоящем году.

#### **Цветоводство и декоративное садоводство (52 часа).**

Выкопка петунии крупноцветковой с махровыми цветками. Особенности плодов и семян петунии. Подготовка цветочных горшков. Посадка растений в подготовленные горшки. Сбор семян однолетних цветковых растений, выращиваемых из рассады. Пересадка красодневы, зимующего в открытом грунте. Приемы выкопки и посадки. Осенний уход за кустарниками. Приемы ухода, инструменты, правила безопасной работы с садовыми пилой и ножницами. Многолетние цветковые растения (характеристика, виды, декоративные качества, биологические особенности). Выкопка корневища канны. Ремонт садовой дорожки. Уход за молодыми посадками зимующих многолетних цветковых растений. Органические удобрения. Виды органического удобрения (навоз, торф, птичий помет, компост). Классификация цветочных культур.

#### **Кулинария (12 часов)**

Вводное занятие. Физиология питания. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся

через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при инфекциях. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### **Технология приготовления пищи (67 часов)**

#### *Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (25 часов)*

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Выполнение эскиза художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, печенья. Приготовление печенья из песочного теста Приготовление бисквита. Выпечка пирожков из дрожжевого теста (тесто готовое). Приготовление изделий из слоеного теста (тесто готовое).

#### *Пельмени и вареники. (15 часов)*

Состав теста для пельменей и вареников. Способы приготовления теста. Инструменты для раскатки теста и для лепки вареников и пельменей. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников из творога. Варка вареников. Оформление готовых блюд. Повторительно-обобщающий урок.

#### *Сладкие блюда и десерт (16 часов)*

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, железирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Приготовление желе и муссов. Приготовление муссов, шарлоток, суфле. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

#### *Заготовка продуктов (11 часов)*

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение кислых свежих плодов и ягод с сахаром без стерилизации. Заготовка черной смородины, перетертой с сахаром, заготовка лимонных долек в сахаре. Приготовление варенья из яблок

### **Рукоделие (139 часов)**

Вводное занятие. Краткие сведения из истории рукоделия. (1 час)

#### *Швейное дело (22 часа)*

Сведения о работе швейной машины с ножным приводом. Сведения об изготовлении швейных изделий. Салфетка. Знакомство с текстильными волокнами растительного происхождения. Знакомство с хлопчатобумажными тканями. Выполнение соединительных швов. Пошив наволочки. Пошив диванной подушечки.

#### *Художественная роспись по ткани (24 часа)*

Знакомство с различными видами художественной росписи ткани. Знакомство с различными видами тканей. Выбор объекта труда: диванная подушечка, платок, декоративное панно. Выбор необходимого подрамника. Натягивание ткани с помощью кнопок или степлера. Нанесение рисунка. Обводка рисунка резервирующим раствором. Выполнение работы в цвете с помощью акриловых красок. Оформление выполненной работы.

#### *Лепка из соленого теста (22 часа)*

Приемы работы различными инструментами. Простейшие приемы лепки :раскатывание, катывание, расплющивание, вытягивание, сгибание, присоединение. Приемы тиснения, создания фактурной поверхности. Изготовление фоторамки из соленого теста. Изготовление мини-панно по образцу. Самостоятельная работа.

#### *Работа с бумагой и картоном (33 часа)*

Выбор объекта труда: декорирование тарелочки или бутылочки с помощью туалетной бумаги. Работа в технике «декупаж», оформление коробки из картона с помощью бумажных салфеток и клея ПВА.

История Вытынанки. Техника безопасной работы с резаком. Приемы и техника исполнения вытынанок. Изготовление вытынанки по образцу. Работа по замыслу обучающихся.

#### *Бисер оплетение (16 часов)*

Основные приемы бисер оплетения, используемые для изготовления цветков: параллельное, петельное, игольчатое плетение, низание дугами. Комбинирование приемов Техника выполнения серединки, лепестков, листьев. Изготовление сувенира по образцу.

*Чеканка (22 часа)*

История чеканки как вида ремесла. Материалы, используемые для чеканки. Приемы тиснения. Изготовление мини чеканки по образцу. Работа по замыслу учащихся. Подготовка и проведение выставки работ.

### **Цветоводство и декоративное садоводство (68 часов)**

Двулетние цветковые растения. Минеральные удобрения(азотное, калийное и фосфорное) Экскурсия в магазин для ознакомления с ассортиментом минеральных удобрений. Цветник: виды, размещение. Клумба: формы, расположение. Рабатки и бордюры: формы, размеры, подбор цветковых растений. Размножение комнатных растений (частями побегов, листьями, делением корневищ, пересадкой луковиц и др.) Посев семян однолетних цветковых растений (львиный зев, георгин однолетний, петунья и др.) Выращивание петунии крупноцветковой в комнатных условиях. Подготовка корневища канны к высадке. Размещение цветника. Выращивание рассады цветковых культур. Высадка растений в цветник.

## 6. Тематическое планирование

	<b>Система уроков</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид деятельности</b>
<b>Сельскохозяйственный труд (осенний - период)</b>			
1-2.	<b>Вводное занятие</b> Задачи обучения в предстоящем году.	<b>2</b>	Объяснение задач в предстоящем году.
3-54	<b>Цветоводство и декоративное садоводство</b>	<b>52</b>	
	П/р Выкопка петунии крупноцветковой с махровыми цветками.	4	Выкопка петунии крупноцветковой с махровыми цветками.
	Т/с Особенности плодов и семян петунии.	2	Теоретические сведения, особенности плодов и семян петунии.
	П/р Подготовка цветочных горшков.	4	Подготовка цветочных горшков. Посадка растений в подготовленные горшки. Сбор семян.
	П/р Посадка растений в подготовленные горшки.	4	
	П/р Сбор семян однолетних цветковых растений, выращиваемых из рассады.	6	
	П/р Пересадка красноднева, зимующего в открытом грунте.	4	
	Т/с Приемы выкопки и посадки.	2	Приемы выкопки и посадки.
	П/р Осенний уход за кустарниками.	4	Осенний уход за кустарниками.
	Т/с Приемы ухода, инструменты, правила безопасной работы с садовыми пилой и ножницами.	2	Приемы ухода, инструменты, правила безопасной работы с садовыми пилой и ножницами.
	Т/с Многолетние цветковые растения (характеристика, виды, декоративные качества, биологические особенности).	2	
	П/р Выкопка корневища канны	2	Выкопка корневища канны. Ремонт садовой дорожки. Уход за молодыми посадками.
	П/р Ремонт садовой дорожки.	6	
	П/р Уход за молодыми посадками зимующих многолетних цветковых растений.	4	
	Т/с Органические удобрения.	2	Что такое органические удобрения. Виды органического удобрения.
	Т/с Виды органического удобрения (навоз, торф, птичий помет, компост).	2	
	Т/с Классификация цветочных культур.	2	
	<b>Кулинария</b>	<b>12</b>	
55-66	<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>	Вводное занятие по кулинарии.
	<i>Физиология питания (6 часов)</i>		
	Т/с Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.	1	Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Профилактика инфекций.
	Т/с Понятие о пищевых инфекциях.	2	
	Т/с Заболевания, передающиеся через пищу.	2	
	Т/с Профилактика инфекций.	2	
	Т/с Первая помощь при инфекциях.	3	
	Т/с Определение срока годности консервов по маркировке на банке.	1	
	<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>67</b>	

67- 133	<i>Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (25 часов)</i>		
	Виды теста.	1	Теоретические сведения о тесте, видах его.
	Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	4	
	Виды начинок и украшений для изделий из теста.	4	
	Выполнение эскиза художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, печенья.	4	
	Приготовление печенья из песочного теста	3	Приготовление печенья из песочного теста. Приготовление бисквита.
	Приготовление бисквита.	3	
	Выпечка пирожков из дрожжевого теста (тесто готовое).	3	
	Приготовление изделий из слоеного теста (тесто готовое).	3	
	<i>Пельмени и вареники. (15 часов)</i>		
	Состав теста для пельменей и вареников.	1	Состав теста для пельменей и вареников. Способы приготовления теста.
	Способы приготовления теста.	1	
	Инструменты для раскатки теста и для лепки вареников и пельменей.	1	
	Первичная обработка муки.	1	Первичная обработка муки. Изготовление вареников из творога.
	Приготовление теста и начинки.	4	
	Изготовление вареников из творога.	4	
	Варка вареников.	1	
	Оформление готовых блюд.	1	
	Повторительно-обобщающий урок.	1	Повторительно-обобщающий урок.
	<i>Сладкие блюда и десерт (16 часов)</i>		
	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека.	1	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде.
	Роль десерта в праздничном обеде.	1	
	Исходные продукты, желелирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	2	Приготовление желе и муссов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.
	Приготовление желе и муссов.	4	
	Приготовление муссов, шарлоток, суфле.	4	
Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.	2		
Украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.	2		
<i>Заготовка продуктов (11 часов)</i>			
Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра.	1	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра.	
Способы определения готовности.	1		
Условия и сроки хранения.	1		
Хранение кислых свежих плодов и ягод с сахаром без стерилизации	1	Хранение кислых свежих плодов и ягод с сахаром без стерилизации	
Заготовка черной смородины, перетертой с сахаром, заготовка лимонных долек в сахаре.	3	Заготовка черной смородины, перетертой с сахаром, заготовка лимонных долек в сахаре.	
Приготовление варенья из яблок	4		
134- 272	<b>Рукоделие</b>	<b>139</b>	
	Вводное занятие. Краткие сведения из истории рукоделия.	1	Краткие сведения из истории рукоделия.
<i>Швейное дело (22 часа)</i>			

Сведения о работе швейной машины с ножным приводом.	2	Сведения о работе швейной машины с ножным приводом. Сведения об изготовлении швейных изделий.
Сведения об изготовлении швейных изделий.	1	
Салфетка.	1	
Знакомство с текстильными волокнами растительного происхождения.	1	
Знакомство с хлопчатобумажными тканями.	1	
Выполнение соединительных швов.	4	Выполнение соединительных швов.
Пошив наволочки.	6	
Пошив диванной подушечки.	6	
<i>Художественная роспись по ткани (24 часа)</i>		
Знакомство с различными видами художественной росписи ткани.	1	Знакомство с различными видами художественной росписи ткани. Знакомство с различными видами тканей. Натягивание ткани с помощью кнопок или степлера.
Знакомство с различными видами тканей.	1	
Выбор объекта труда: диванная подушечка, платок, декоративное панно.	1	
Выбор необходимого подрамника.	1	
Натягивание ткани с помощью кнопок или степлера.	3	
Нанесение рисунка.	2	
Обводка рисунка резервирующим раствором.	6	
Выполнение работы в цвете с помощью акриловых красок.	6	
Оформление выполненной работы.	2	
<i>Лепка из соленого теста (22 часа)</i>		
Приемы работы различными инструментами.	1	Простейшие приемы лепки: раскатывание, скатывание, расплющивание, вытягивание, сгибание, присоединение.
Простейшие приемы лепки: раскатывание, скатывание, расплющивание, вытягивание, сгибание, присоединение.	2	
Приемы тиснения, создания фактурной поверхности.	1	
Изготовление фоторамки из соленого теста.	6	Изготовление мини-панно по образцу.
Изготовление мини-панно по образцу.	6	
Самостоятельная работа.	6	
<i>Работа с бумагой и картоном (33 часа)</i>		
Выбор объекта труда: декорирование тарелочки или бутылочки с помощью туалетной бумаги.	8	Выбор объекта труда: декорирование тарелочки или бутылочки с помощью туалетной бумаги.
Работа в технике «декупаж», оформление коробки из картона с помощью бумажных салфеток и клея ПВА.	6	
История Вытынанок	1	История Вытынанок. Изготовление вытынанки по образцу.
Техника безопасной работы с резаком.	2	
Приемы и техника исполнения вытынанок.	4	
Изготовление вытынанки по образцу.	6	Работа по замыслу обучающихся.
Работа по замыслу обучающихся.	6	
<i>Бисер оплетение (16 часов)</i>		
Основные приемы бисер оплетения, используемые для изготовления цветков: параллельное, петельное, игольчатое плетение, низание дугами. Комбинирование приемов	6	Основные приемы бисер оплетения, используемые для изготовления цветков: параллельное, петельное, игольчатое плетение, низание дугами. Комбинирование приемов
Техника выполнения серединки, лепестков, листьев.	4	
Изготовление сувенира по образцу.	6	
<i>Чеканка (22 часа)</i>		
История чеканки как вида ремесла.	1	Приемы тиснения.
Материалы, используемые для чеканки.	1	

	Приемы тиснения.	6		
	Изготовление мини чеканки по образцу	6	Работа по замыслу учащихся.	
	Работа по замыслу учащихся.	6		
	Подготовка и проведение выставки работ	2		
273-340	Цветоводство и декоративное садоводство	<b>68</b>		
	Т/с Двулетние цветковые растения.	2	Экскурсия в магазин для ознакомления с ассортиментом минеральных удобрений. Размножение комнатных растений (частями побегов, листьями, делением корневищ, пересадкой луковиц и др.)	
	Т/с Минеральные удобрения (азотное, калийное и фосфорное)	2		
	Экскурсия в магазин для ознакомления с ассортиментом минеральных удобрений.	3		
	Т/с Цветник: виды, размещение.	2		
	Т/с Клумба: формы, расположение	2		
	Рабатки и бордюры: формы, размеры, подбор цветковых растений.	4		
	Т/с Размножение комнатных растений (частями побегов, листьями, делением корневищ, пересадкой луковиц и др.)	4		
	Посев семян однолетних цветковых растений(львиный зев, георгин однолетний, петуния и др.)	6		
	Выращивание петунии крупноцветковой в комнатных условиях	8		
	Подготовка корневища канны к высадке	2		Подготовка корневища канны к высадке. Высадка растений в цветник.
	Размещение цветника.	6		
	Выращивание рассады цветковых культур	8		
	Высадка растений в цветник.	10		
	Работа на пришкольном участке	10		

### 7. Учебно-методическое и материально техническое обеспечение образовательной деятельности по предмету.

Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных школ VIII вида. Сборник  
 Авторы: С.Л. Мирский, Б.А. Журавлев, Л.С. Иноземцева, Е.А.Ковалева, Г.В. Васенков.  
 - М.: 2000г.

Мирский, С.Л. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении / С.Л. Мирский; Науч. - исслед. Ин-т дефектологии Академии пед. наук СССР. – М. : Педагогика, 1990г.

Мирский, С.Л. Формирование знаний учащихся вспомогательной школы на уроках труда: Педагогика для учителя / С.Л. Мирский. – М. : Просвещение, 1992г.

название, автор, издательство

#### Оснащение:

- Лобзик
- Молоток
- Рубанок
- Киянка
- Лопата
- Секатор
- Грабли
- Вилы
- Верстак
- Ножовка по металлу (по дереву)
- Фанера (толщина от 4 до 8мм)
- Саморезы по дереву

- Гвозди
- Свёрла
- Пилочки для лобзика
- Компьютер
- Колонки
- Проектор
- Доска