


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 имени Ж.И. Алфёрова г. Туринска


Согласовано

Зам. директора по УВР
 Н.В. Мищенко
«31» августа 2020 г.

Принято

педагогическим советом
протокол 1 от 28.08.2020

Утверждаю

Директор школы
 Е.В. Медведева
«30» августа 2020 г.



Адаптированная рабочая программа по ПТО 9 класс

Составитель: Смотрина Н. А.,
учитель I кв. категории

г. Туринск
2020

Пояснительная записка

Основанием для разработки адаптированной рабочей программы являются:

образовательный стандарт 2004 г,

Примерная программа для специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида автора В.В. Воронковой. – Москва: Владос, 2012 г.

Программа рассчитана на 350 часов, 10 часов в неделю.

Общеобразовательная область «Трудовая подготовка» призвана познакомить учащихся 9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимо внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета

Главная цель образовательной области «Трудовая подготовка» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;

- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Для решения этих задач в содержании программы выделены разделы (модули):

1. Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов 5 ч. (в неделю) 175

ч. в год.

2. Швейное дело 5 ч. (в неделю) 175 ч. в год.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность-овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Основные формы:

- урок,
- практическая работа,
- самостоятельная работа,
- фронтальная работа.

Основные технологии:

- личностно-ориентированное,
- деятельностный подход.
- уровневая дифференциация.
- Информационно-коммуникационные.
- здоровьесберегающие.
- игровые.

Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:

- Беседа (диалог).
- Работа с книгой.
- Практическая деятельность: изготовление изделий по чертежу, рисунку, наглядному изображению.
- Самостоятельная работа.
- Работа по карточкам.
- Работа по плакатам.
- Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Методы обучения: беседа, словесные, практические, наглядные.

Программа включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости учебного материала и постепенности ввода нового. Преподавание базируется на знаниях, получаемым учащимся на уроках математики, естествознания, истории и др. предметах.

На каждом занятии необходимо работать над трудовыми умениями и навыками, входящими во все группы или хотя бы в одну из них.

Воспитательная направленность трудового обучения осуществляется в ходе целенаправленной работы учителя по формированию совокупностей ценностных качеств личности: трудолюбия и уважения к людям труда, ответственности и дисциплинированности, чувства коллективизма и товарищеской взаимопомощи, бережного отношения к общественной собственности, родной природе. Воспитание школьников организуется в процессе их трудовой деятельности, с использованием разъяснения и убеждения, бесед и демонстраций, примеров правильного отношения к труду, оценки состояния окружающей среды, практических заданий и

общественных поручений.

Предметом осуждения является брак в работе, неэкономное расходование материалов, сломанный инструмент, случай нарушения правил безопасности труда, дисциплины и др.

В целях воспитания рекомендуется применять на уроках коллективные формы труда, обеспечивать взаимопомощь, взаимный контроль, совместное обсуждение результатов работы.

Коррекционная направленность обучения предполагает **дополнительные**, наряду с основными, **задачи**:

- планомерное и систематическое наблюдение за психофизическим развитием учащихся;
- обучение учащихся ориентировке в трудовом задании и постоянное совершенствование этих навыков;
- постепенное и целенаправленное обучение учащихся самостоятельному планированию работы, контролю и отчету о ней;
- систематические упражнения по освоению и закреплению трудовых умений и навыков;
- связь теоретических знаний с практической работой;
- совершенствование умственных действий, направленных на внутреннюю организацию процесса труда и самоконтроля своих действий;
- повышение работоспособности и выносливости учеников;
- раскрывать причинно-следственные связи явлений природы на доступном учащимся уровне и расширять их кругозор.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Ожидаемые результаты:

Ожидаемые результаты освоения обучающимися 9 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.

Формы оценивания:

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы),
- Прилежание ученика во время работы.
- Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

За теоретическую часть:

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «2» ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

За практическую работу:

Оценка «5» ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует

технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «4» ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка «3» ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует

технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Оценка «2» ставится ученику, если работа не выполнена.

Контроль.

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ, контрольной работы и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» - обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата
	Швейное дело (5 часов в неделю - 175 ч. в год)		
1.	Вводный урок	1	
2.	Инструктаж по мерам безопасности	1	
3.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
4.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
5.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
6.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
7.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
8.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
9.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
10.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
11.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
12.	Технология выполнения простейших ручных швов	1	
13.	Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов, пришивание пуговиц	1	
14.	Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов, пришивание пуговиц	1	
15.	Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов, пришивание пуговиц	1	
16.	Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов, пришивание пуговиц	1	
17.	Влажно-тепловая обработка одежды. Правила ВТО	1	
18.	Влажно-тепловая обработка одежды. Правила ВТО	1	
19.	Правила глажения рубашек, блузок	1	
20.	Правила глажения рубашек, блузок	1	
21.	Правила глажения брюк	1	
22.	Правила глажения брюк	1	
23.	Правила глажения брюк	1	
24.	Правила глажения юбок	1	
25.	Правила глажения юбок	1	
26.	Правила глажения юбок	1	
27.	Правила глажения юбок	1	
28.	Правила глажения юбок	1	
29.	Правила глажения платья	1	
30.	Правила глажения платья	1	
31.	Правила глажения постельного белья	1	
32.	Правила глажения детской одежды	1	
33.	Правила глажения верхней одежды	1	
34.	Повторение пройденного.	1	
35.	Повторение пройденного.	1	
36.	Повторение пройденного.	1	

37.	Повторение пройденного.	1	
38.	Повторение пройденного.	1	
39.	Повторение пройденного.	1	
40.	Повторение пройденного.	1	
41.	Повторение пройденного.	1	
42.	Одежда и требования к ней	1	
43.	Одежда и требования к ней	1	
44.	Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки	1	
45.	Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки	1	
46.	Построения чертежа выкройки прямой юбки	1	
47.	Построения чертежа выкройки прямой юбки	1	
48.	Построения чертежа выкройки прямой юбки	1	
49.	Построения чертежа выкройки прямой юбки	1	
50.	Раскрой ткани на юбку	1	
51.	Раскрой ткани на юбку	1	
52.	Раскрой ткани на юбку	1	
53.	Обработка вытачек прямой юбки	1	
54.	Обработка вытачек прямой юбки	1	
55.	Обработка односторонней складки	1	
56.	Обработка односторонней складки	1	
57.	Обработка встречной складки	1	
58.	Обработка встречной складки	1	
59.	Обработка встречной складки	1	
60.	Обработка застежки-молнии в боковом шве юбки	1	
61.	Обработка застежки-молнии в боковом шве юбки	1	
62.	Обработка пояса юбки	1	
63.	Обработка пояса юбки	1	
64.	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом	1	
65.	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом	1	
66.	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом	1	
67.	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом	1	
68.	Обработка нижнего среза юбки	1	
69.	Обработка нижнего среза юбки	1	
70.	Обработка нижнего среза юбки	1	
71.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
72.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
73.	<i>Контрольная работа</i>	1	
74.	Требования, предъявляемые к одежде	1	
75.	Требования, предъявляемые к одежде	1	
76.	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	

77.	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	
78.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	
79.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	
80.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	
81.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	
82.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1	
83.	Последовательность подготовки ткани к раскрою	1	
84.	Правила раскладки выкроек на ткани	1	
85.	Правила раскроя ткани	1	
86.	Правила раскроя ткани	1	
87.	Перенос линий выкройки на детали кроя	1	
88.	Перенос линий выкройки на детали кроя	1	
89.	Перенос линий выкройки на детали кроя	1	
90.	Перенос линий выкройки на детали кроя	1	
91.	Раскрой ткани	1	
92.	Раскрой ткани	1	
93.	Раскрой ткани	1	
94.	Сметывание изделия для первой примерки	1	
95.	Сметывание изделия для первой примерки	1	
96.	Сметывание изделия для первой примерки	1	
97.	Сметывание изделия для первой примерки	1	
98.	Проведение примерки. Устранение дефектов	1	
99.	Проведение примерки. Устранение дефектов	1	
100.	Проведение примерки. Устранение дефектов	1	
101.	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	
102.	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	
103.	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	
104.	Обработка срезов косой бейкой	1	
105.	Обработка срезов косой бейкой	1	
106.	Обработка срезов косой бейкой	1	
107.	Обработка боковых срезов	1	
108.	Обработка боковых срезов	1	
109.	Обработка боковых срезов	1	
110.	Обработка боковых срезов	1	
111.	Обработка боковых срезов	1	
112.	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия	1	

113.	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия	1	
114.	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия	1	
115.	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия	1	
116.	Обработка нижнего среза изделия	1	
117.	Обработка нижнего среза изделия	1	
118.	Обработка нижнего среза изделия	1	
119.	Обработка нижнего среза изделия	1	
120.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
121.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
122.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
123.	<i>Контрольная работа</i>	1	
124.	Снятие мерок для ночной сорочки	1	
125.	Построение выкройки ночной сорочки	1	
126.	Построение выкройки ночной сорочки	1	
127.	Построение выкройки ночной сорочки	1	
128.	Раскрой ночной сорочки	1	
129.	Раскрой ночной сорочки	1	
130.	Раскрой ночной сорочки	1	
131.	Подготовка к примерке	1	
132.	Подготовка к примерке	1	
133.	Проведение примерки ночной сорочки	1	
134.	Проведение примерки ночной сорочки	1	
135.	Стачивание плечевых и боковых швов	1	
136.	Стачивание плечевых и боковых швов	1	
137.	Стачивание плечевых и боковых швов	1	
138.	Обметка боковых и плечевых швов	1	
139.	Обметка боковых и плечевых швов	1	
140.	Обметка боковых и плечевых швов	1	
141.	Подрезка обтачки для горловины	1	
142.	Подрезка обтачки для горловины	1	
143.	Обработка горловины обтачкой	1	
144.	Обработка горловины обтачкой	1	
145.	Обработка горловины обтачкой	1	
146.	Обработка низа	1	
147.	Обработка низа	1	
148.	Обработка низа	1	
149.	Окончательное ВТО ночной сорочки	1	

150.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
151.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
152.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
153.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
154.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
155.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
156.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
157.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
158.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
159.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
160.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
161.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
162.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
163.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
164.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
165.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
	Резерв	10	
	ВСЕГО:	175	

№п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата
	Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов (5 часов в неделю - 175 ч. в год)		
1.	Вводный урок	1	
2.	Интерьер кухни. Оборудование на кухне	1	
3.	Интерьер кухни. Оборудование на кухне	1	
4.	Размещение мебели на кухне. Санитарное состояние кухни	1	
5.	Размещение мебели на кухне. Санитарное состояние кухни	1	
6.	Размещение мебели на кухне. Санитарное состояние кухни	1	
7.	Кухонная посуда и уход за ней	1	
8.	Кухонная посуда и уход за ней	1	
9.	Приготовление блюд из свежих овощей	1	
10.	Приготовление блюд из свежих овощей	1	
11.	Приготовление блюд из свежих овощей	1	
12.	Приготовление блюд из свежих овощей	1	
13.	Приготовление блюд из вареных овощей	1	
14.	Приготовление блюд из вареных овощей	1	
15.	Приготовление блюд из вареных овощей	1	
16.	Приготовление блюд из вареных овощей	1	
17.	Приготовление блюд из вареных овощей	1	
18.	Приготовление блюд из вареных овощей	1	
19.	Бутерброды и их приготовление	1	
20.	Бутерброды и их приготовление	1	
21.	Бутерброды и их приготовление	1	
22.	Горячие напитки и их приготовление	1	
23.	Горячие напитки и их приготовление	1	
24.	Горячие напитки и их приготовление	1	
25.	Горячие напитки и их приготовление	1	
26.	Сладкие блюда. Порядок приготовления желе и самбуков	1	
27.	Сладкие блюда. Порядок приготовления желе и самбуков	1	
28.	Сладкие блюда. Порядок приготовления желе и самбуков	1	
29.	Сладкие блюда. Порядок приготовления муссов и заливного	1	
30.	Сладкие блюда. Порядок приготовления муссов и заливного	1	
31.	Сладкие блюда. Порядок приготовления муссов и заливного	1	

32.	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	
33.	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	
34.	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	
35.	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	
36.	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	
37.	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	
38.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	
39.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	
40.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	
41.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	
42.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	
43.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1	
44.	Требования к качеству готовых блюд	1	
45.	Требования к качеству готовых блюд	1	
46.	Повторение пройденного	1	
47.	Повторение пройденного	1	
48.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
49.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
50.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
51.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
52.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
53.	Изделия из жидкого теста	1	
54.	Изделия из жидкого теста	1	
55.	Изделия из жидкого теста	1	
56.	Изделия из жидкого теста	1	
57.	Изделия из жидкого теста	1	
58.	Изделия из жидкого теста	1	
59.	Изделия из жидкого теста	1	
60.	Изделия из жидкого теста	1	
61.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
62.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
63.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
64.	Повторение пройденного. Подготовка к контрольной работе	1	
65.	<i>контрольная работа</i>	1	
66.	<i>контрольная работа</i>	1	
67.	Мясо и мясные продукты	1	
68.	Признаки доброкачественности мяса	1	
69.	Признаки доброкачественности мяса	1	
70.	Признаки доброкачественности мяса	1	

71.	Механическая обработка мяса	1	
72.	Механическая обработка мяса	1	
73.	Механическая обработка мяса	1	
74.	Механическая обработка мяса	1	
75.	Механическая обработка мяса	1	
76.	Тепловая обработка мяса	1	
77.	Тепловая обработка мяса	1	
78.	Тепловая обработка мяса	1	
79.	Тепловая обработка мяса	1	
80.	Тепловая обработка мяса	1	
81.	Тепловая обработка мяса	1	
82.	Тепловая обработка мяса	1	
83.	Приготовление мясного фарша	1	
84.	Приготовление полуфабрикатов из мясного фарша	1	
85.	Приготовление полуфабрикатов из мясного фарша	1	
86.	Приготовление полуфабрикатов из мясного фарша	1	
87.	Блюда из фарша и технология их приготовления	1	
88.	Блюда из фарша и технология их приготовления	1	
89.	Блюда из мяса. Порядок их приготовления	1	
90.	Блюда из мяса. Порядок их приготовления	1	
91.	Блюда из мяса. Порядок их приготовления	1	
92.	Требования к качеству готовых блюд	1	
93.	Требования к качеству готовых блюд	1	
94.	Требования к качеству готовых блюд	1	
95.	Повторение пройденного. Подготовка к работе контрольной работе	1	
96.	Повторение пройденного. Подготовка к работе контрольной работе	1	
97.	Повторение пройденного. Подготовка к работе контрольной работе	1	
98.	Повторение пройденного. Подготовка к работе контрольной работе	1	
99.	<i>Контрольная работа</i>	1	
100.	<i>Контрольная работа</i>	1	
101.	Молоко и его свойства. Блюда из молока	1	
102.	Молоко и его свойства. Блюда из молока	1	
103.	Молоко и его свойства. Блюда из молока	1	
104.	Кисломолочные продукты и блюда из них	1	
105.	Кисломолочные продукты и блюда из них	1	
106.	Молочные коктейли и их приготовление	1	
107.	Молочные коктейли и их приготовление	1	
108.	Творог. Порядок приготовления творога	1	
109.	Творог. Порядок приготовления творога	1	

110.	Приготовление сырников из творога	1	
111.	Приготовление сырников из творога	1	
112.	Приготовление сырников из творога	1	
113.	Приготовление сырников из творога	1	
114.	Мучные изделия. Виды теста. Приготовление теста	1	
115.	Мучные изделия. Виды теста. Приготовление теста	1	
116.	Мучные изделия. Виды теста. Приготовление теста	1	
117.	Мучные изделия. Виды теста. Приготовление теста	1	
118.	Приготовление изделий из пресного теста	1	
119.	Приготовление изделий из пресного теста	1	
120.	Приготовление изделий из пресного теста	1	
121.	Приготовление изделий из пресного теста	1	
122.	Приготовление пиццы	1	
123.	Приготовление пиццы	1	
124.	Приготовление пиццы	1	
125.	Приготовление пиццы	1	
126.	Выпекание булочек с различной начинкой	1	
127.	Выпекание булочек с различной начинкой	1	
128.	Выпекание булочек с различной начинкой	1	
129.	Выпекание булочек с различной начинкой	1	
130.	Песочное тесто. Приготовление домашнего печенья	1	
131.	Песочное тесто. Приготовление домашнего печенья	1	
132.	Песочное тесто. Приготовление домашнего печенья	1	
133.	Заварное тесто. Приготовление выпечки	1	
134.	Заварное тесто. Приготовление выпечки	1	
135.	Заварное тесто. Приготовление выпечки	1	
136.	Бисквитное тесто. Приготовление выпечки	1	
137.	Бисквитное тесто. Приготовление выпечки	1	
138.	Бисквитное тесто. Приготовление выпечки	1	
139.	Изделия из дрожжевого теста	1	
140.	Изделия из дрожжевого теста	1	
141.	Повторение пройденного. Подготовка к работе контрольной работе	1	
142.	<i>Контрольная работа</i>	1	
143.	Фрукты и ягоды	1	
144.	Переработка фруктов и ягод	1	
145.	Переработка фруктов и ягод	1	
146.	Хранение фруктов и ягод	1	
147.	Хранение фруктов и ягод	1	
148.	Хранение фруктов и ягод	1	
149.	Хранение фруктов и ягод	1	
150.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
151.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	

152.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
153.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
154.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
155.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
156.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
157.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	1	
158.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
159.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
160.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
161.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
162.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
163.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
164.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
165.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
166.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
167.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
168.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
169.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
170.	Подготовка к экзамену. Повторение пройденного	1	
	Резерв	5	
	ВСЕГО:	175	

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Литература (основная и дополнительная)

1. Г.Б.Картушина, Г.Г.Мозговая «Технология. Швейное дело», учебник для учащихся 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, 2-е издание. М., «Просвещение», 2008 г. Допущен МО РФ.
2. Г.Б.Картушина, Г.Г.Мозговая «Технология. Швейное дело», рабочая тетрадь, пособие для специальных (коррекционных) образовательных организаций VIII вида, 3-е издание. М., «Просвещение», 2013 г.
3. В.Н.Чернякова «Технология обработки ткани», учебник для 9 класса общеобразовательных учреждений. М., «Просвещение», 2000 г.
4. С.Я.Рубинштейн «Психология умственно отсталого школьника», М., «Просвещение», 1986 г.
5. С.П.Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе». М., «Просвещение», 1988 г.
6. «Содержание трудового воспитания школьников». М., «Педагогика», 1989 г.
7. Коррекционная школа «Проф. Подготовка лиц с умственной отсталостью». М., «Изд. НЦ ЭНАС», 2001 г.

Дидактический материал

1. Л. Д. Карачевцева, О. П. Власенко «Технология» 5-9 классы, дополнительные занимательные материалы. В., «Учитель», 2009 г.
2. В. Д. Симоненко «Технология» поурочные планы 5-9 класс (девочки). В., «Учитель-АСТ», 2003 г.
3. З. И. Прокопьева, Г. М. Бережкова «Словарь – справочник по трудовому обучению». Мн., «Народная асвета», 1987 г.

Цифровые образовательные ресурсы (список сайтов)

1. selinny.ucos.ru Швейное дело – уроки швейного дела в коррекционной школе VIII вида.
2. red-kopilka.ru Блоги. Профориентационная работа в условиях коррекционной школы-интерната VIII вида для детей с ограниченными возможностями здоровья.
3. ecoshi.org.ru Рабочая тетрадь по швейному делу для 6-7 классов коррекционной школы VIII вида.
4. metodisty.ru КИМы по швейному делу в коррекционных классах.