

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

АДМИНИСТРАЦИЯ ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 584 «Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга**

РАССМОТРЕНО Педагогическим советом Протокол № ____1____ от «25» августа 2026г.	УТВЕРЖДЕНО Директор ГБОУ школа №584 "Озерки" _____ Супонина Л.Г. Приказ № 75_____ от «25» августа 2026 г.
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного предмета «Труд (технология)»
для обучающихся с нарушением опорно-двигательного
аппарата с лёгкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), (вариант 1)**

__7__ «В» класса

Санкт - Петербург

2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд» (технология) для обучающихся 7В класса на уровне основного общего образования составлена на основе ФГОС ООО ОВЗ с НОДА, Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026, а также ориентирована на целевые приоритеты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд»

(технология) Главное место в коррекционно-воспитательной работе с обучающимися отводится трудовому обучению, где они овладевают элементарными трудовыми навыками, необходимыми для выполнения несложных работ в особо созданных условиях, у детей развивается познавательная деятельность. Выполнение различных операций ставит перед необходимостью познания материалов, их свойств и качеств, требует различения предметов, включенных в трудовую деятельность, что приводит к развитию представлений, мыслительных операций и речи.

В процессе труда формируются такие личностные качества, как привычка к трудовому усилию, способность работать в коллективе, что является очень важным условием для дальнейшей социально-трудовой адаптации воспитанников. Трудовая деятельность оказывает большое влияние на физическое развитие детей. В процессе трудового обучения улучшается общее физическое состояние, развиваются работоспособность, координированность движений.

Успешное формирование трудовых навыков возможно лишь при правильной организации учебного процесса. Центральное место на уроке занимает практическая работа. Кроме непосредственно практической работы, определенное время отводится на приобретение учениками знаний познавательного характера, они изучают технику безопасности и санитарно-гигиенические требования к урокам ручного труда. Необходимо отметить, что во всей трудовой деятельности обучающихся полностью исключены измерительные операции. Их знакомят со свойствами материалов и областью их применения.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд» (технология)

Цель изучения предмета «Труд» (технология) заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

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

Учебный предмет «Труд» (технология) должен способствовать решению следующих **задач:**

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности); обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства; расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека; расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических

традициях в мире вещей; расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования; ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном

производстве; ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки; формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации; ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся; формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде; формирование знаний о научной организации труда и рабочего места,

планировании трудовой деятельности; совершенствование практических умений и навыков использования различных

материалов в предметно-преобразующей деятельности; коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи); коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение,

классификация, обобщение); коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования

практических умений; развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью); формирование информационной грамотности, умения работать с различными

источниками информации; формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Задачи коррекционно-развивающего обучения детей с ограниченными возможностями здоровья (НОДА)

Формирование социально-нравственного поведения детей, обеспечивающего успешную адаптацию к новым условиям обучения: осознание изменившихся условий, собственных недостатков (неумение общаться, умственная пассивность, неумение строить межличностные отношения), развитие потребности преодолеть их, вера в успех, осознание необходимости самоконтроля.

Развитие личностных компонентов познавательной деятельности (активность, самостоятельность, произвольность), формирование самостоятельности, гибкости мышления.

- Формирование и закрепление умений и навыков планирования деятельности самоконтроля, развитие умений воспринимать и использовать информацию из разных источников в целях успешного освоения и осуществления учебно-познавательной деятельности.
- Индивидуальная коррекция недостатков в зависимости от актуального уровня развития учащихся и их потребности в коррекции индивидуальных отклонений (нарушений) в развитии (повторение ключевых аспектов программы по предмету, отработка основных умений и навыков).
- Охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка: предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов; создание климата логического комфорта, обеспечение положительных результатов во фронтальной и индивидуальной работе с учащимися; физическое закаливание. — Создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает соответствующее возрасту развитие ребенка, стимуляцию его познавательной деятельности, коммуникативных функций речи, активное воздействие на формирование общеинтеллектуальных и общедеятельностных умений.
- Системный разносторонний контроль за развитием учащихся с помощью специалистов: классных руководителей, социальных педагогов, психологов.
- Социально-трудовая адаптация учащихся (развитие зрительно-моторной координации, темпа деятельности, формирование общетрудовых, организационных и конструктивно-технологических умений).

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд» (технология) в учебном плане

Общее число часов, отведённых на изучение предмета «Труд» (технология) в 7В классе, – 238 (7 часов в неделю).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по труду в V-IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений, обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Ручной труд», «Швейное дело», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Художественный труд», «Кулинария». Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

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

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

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

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

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

7 КЛАСС

Коррекционный вариант программы по «Труд» (технология) для 7 класса состоит из следующих разделов:

- I. «Ручной труд»
- II. «Художественный труд»
- III. «Швейное дело»
- IV. «Кулинария»

Планирование количества часов на прохождение разделов распределяет в зависимости от особенностей конкретного класса, с учетом индивидуальности и степени нарушения двигательной активности обучающихся.

В разделе «Ручной труд», планируются следующие темы: «Работа с бумагой и картоном», «Работа с пластилином и природным материалом», «Поделки из смешанных материалов». Во время изучения раздела, учащиеся знакомятся: с видами и свойствами применяемой бумаги и картона при изготовлении изделий, осваивают простейшие схемы техники оригами; знакомятся с рабочими инструментами и приспособлениями техникой безопасной работы с ними с другими поделочными материалами, природными материалами, пластилином и другими пластичными материалами с основами цветоведения.

В разделе «Художественная труд» предусматривается знакомство с текстилем, волокнами и ниткам, техникой изонити, основами плетения, видами традиционной вышивки и вышивки лентами, поделками из ниток и текстиля. Темы данного раздела могут выбираться учителем самостоятельно, исходя из возможностей большинства учащихся класса.

Раздел ставит перед собой задачи: осуществлять творческое развитие учащихся через знакомство с произведениями декоративно-прикладного искусства, традициями народных ремесел; обучить технологическим приемам и способам работы с различными инструментами и приспособлениями; воспитывать эстетический и художественный вкус и высокую культуру труда.

В 7 классе вводится раздел «Швейное дело», который предусматривает знакомство с ручными стежками, правилами и приемами их выполнения. Знакомство с алгоритмом выполнения швейных работ, соблюдением правил безопасности при работе с иглой и другими швейными инструментами. Выполнение простых швейных изделий (салфетки, прихватки), простого ремонта одежды.

Раздел «Кулинария». Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями, выбирается такой объект труда для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для обучающихся соответствующего

возраста, а также их индивидуальные физические особенности, связанные с основным заболеванием (ДЦП).

В разделе «Кулинария» включает в себя санитарные требования к помещению кухни и столовой; выполнение правил санитарии гигиены при обработке пищевых продуктов; безопасные приемы работы; кулинарная обработка различных видов продуктов; приготовление холодных и горячих блюд, напитков, кондитерских изделий; сервировка стола и правила поведения за столом; Влияние технологии обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; - овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов,

необходимых для работы; представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием,

санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных

производственных технологических процессов. чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты,

используемой в процессе изготовления изделия; представления о разных видах профильного труда (швейные, ремонт и уход за

одеждой и обувью, цветоводство, кулинария); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов; заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится"); организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы; выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения; посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности; экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы; знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 В Класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Всего	Количество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
			Контрольные /проверочные работы	
1	Работа с бумагой и картоном.	46	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Работа с пластилином и природным материалом.	28	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Поделки из смешанных материалов.	12		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

4	Техника изонити.	30	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Поделки из ниток и текстиля.	10		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Вышивка лентами	5		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Ручные стежки и строчки	5	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Санитарные правила и техника безопасности.	2		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Кухонное оборудование и электроприборы.	4		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Содержание витаминов в овощах и фруктах.	4		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Виды продуктов и приготовление блюд из них.	92	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
		238	5	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7В класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные / проверочные работы	
1	Введение. Правила и приемы безопасной работы на уроках труда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Основы цветоведения. Контрасты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Практическая работа №1 Составление цветовых контрастов из бумаги.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Работа с бумагой и картоном	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Выполнение работы «Летние цветы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Выполнение аппликации из природного материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Сборка и оформление аппликации из природного материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	«Подсолнух» с использованием семян аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Выполнение и оформление работы «Подсолнух».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	«Полевые цветы» в технике бумажной аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Выполнение и оформление работы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	«Осенний лес» в технике бумажной мозаики.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

13	«Осенний лес» выполнение и оформление аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Панно «Дары осени» (фрукты) аппликация в технике рваной бумаги.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	Выполнение аппликации «Дары осени».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	«Корзина с овощами» бумажная аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Выполнение аппликации «Корзина с овощами».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Техника изонити «Грибное лукошко». Разметка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Выполнение работы в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Соединение элементов изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Оформление работы «Грибное лукошко»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Работа с природным материалом. Подготовка листьев.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Аппликация «Осенний вальс».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Выполнение и оформление аппликации «Осенний вальс».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Аппликации из листьев и семян «Аквариум».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Выполнение и оформление аппликации «Аквариум».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Поделки из природных материалов. Животные.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Оформление поделок из природного материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

29	Аппликация в технике бумажной мозаики. «Котенок».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Выполнение работы из рваной бумаги. Самостоятельная работа.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

31	Оформление аппликация «Котенок».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Техника изонити. Основные приемы работы с иглой.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Разметка и выполнение композиции «Кленовый лист».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Выполнение в технике изонити работы «Кленовый лист».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Выполнение работы «Кленовый лист»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Оформление работы «Кленовый лист».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Ручные стежки. Выполнение образцов швов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	Выполнение закладки. Обработка края	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Декорирование закладки стежками.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Оформление закладки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
41	«Зимний пейзаж» техника бумажной мозаики.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	Выполнение и оформление работы «Зимний пейзаж».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	Виды пряжи. Изготовление цветов из ниток.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
44	Формирование и сборка ниточных цветов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

45	Сборка в букет ниточных цветов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
46	Оформление и крепление букета.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
47	История новогоднего праздника. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	Разработка новогоднего сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

49	Выполнение сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
50	Выполнение сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	Оформление сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	Выполнение «Снежинки» в технике оригами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	«Праздник украсим своими руками». Объёмная елка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Склеивание петелек для ёлки. Самостоятельная работа.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	Сборка ёлки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	Оформление и декорирование елки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
57	Разработка новогодней открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	Выполнение и оформление новогодней открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	Знакомство с новогодними и Рождественскими традициями.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
60	Инструктаж по Т.Б. Безопасные приемы работы с инструментами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

61	«Зимний вечер» аппликация из гофрированного картона.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
62	Выполнение и оформление работы «Зимний вечер».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
63	Выполнение и оформление работы «Морозный узоры».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
64	Выполнение и оформление работы «Морозный узоры».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
65	Виды текстильных материалов волокно, нить, ткань.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Выполнение аппликации из текстильных материалов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	Цветы из текстиля. Подготовка материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

68	Оформление работы цветы из текстиля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	Валентинка в технике изонити. Разметка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	Выполнение элементов изонити на «Валентинке».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	Валентинка в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	Соединение элементов изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
73	Оформление «Валентинки» в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
74	Открытка своими руками к Дню Защитника.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	Выполнение и оформление открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
76	Работа с тканью. Ручные стежки. (Повторение)	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

77	Изготовление салфетки из ткани. Нитки, ленты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
78	Декорирование салфетки нитками.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
79	Выполнение салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
80	Оформление краев салфетки бахромой.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Оформление салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	«Подарок для мамы» открытка в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Выполнение открытки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Выполнение и оформление открытки «Подарок для мамы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
85	Панно «Весна идет» в технике бумажной мозаики.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

86	Выполнение и оформление работы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Панно «Скворцы прилетели» бумажная аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Выполнение и оформление работы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
89	Комбинированные работы из пластилина и природного материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Объемная лепка животных из пластилина и природного материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	Выполнение поделок. Самостоятельная работа.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
92	Техника оригами «Птицы-счастья».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

93	«Бабочка» в технике оригами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	Панно в технике рваной бумаги «Мой дружок»..	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
95	Выполнение панно «Мой дружок».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
96	Оформление панно «Мой дружок».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	Панно «Царевна лебедь» аппликация из рваной бумаги.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
98	Выполнение аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Оформление панно «Царевна лебедь».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	Аппликация из семян и крупы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Подготовка материалов для аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Выполнение аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

103	Выполнение и оформление работы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
104	«Подснежники» пластилиновая живопись.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
105	Композиция «Пасхальный заяц» бумажная аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
106	Выполнение аппликации Пасхальный заяц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
107	Выполнение и оформление композиции «Пасхальный заяц».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

108	Подставка для пасхальных яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
109	Выполнение и оформление подставки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
110	«Пасхальные открытки» своими руками	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
111	Выполнение элементов композиции открытки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
112	Оформление работы «Пасхальная открытка»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
113	Техника изонити «Весенние цветы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
114	Выполнение панно в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
115	«Весенние цветы» выполнение.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
116	Выполнение, оформление панно «Весенние цветы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
117	Разработка открытка к Дню Победы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
118	Выполнение и оформление открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
119	Виды одежды. Классификация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
120	Уход за одеждой и обувью.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
121	Мелкий ремонт одежды.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
122	Пришивание пуговиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
123	Комнатные цветы и их разновидности.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
124	Уход за комнатными цветами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

125	Садовые цветы. Школьная клумба.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
126	Уход за садовыми цветами.			Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
127	Итоговый урок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
128	Повторение «Работа с бумагой и картоном».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
129	Повторение «Работа с пластилином».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
130	Повторение «Работа с природным материалом».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
131	Повторение «Техника изонити».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
132	Повторение.Разновидности поделочных материалов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
133	Повторение «Работа с бумагой и картоном»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
134	Повторение «Комнатные цветы и уход за ними»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
135	Повторение «Ремонт одежды».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
136	Повторение «Ручные стежки»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		136	4	

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАЗДЕЛ КУЛИНАРИЯ 7В

№	Тема урока	Количество часов	Электронные цифровые и образовательные ресурсы
---	------------	------------------	--

п/п		Всего	Контроль ые работы/ проверочны е работы	
1	Вводный занятие.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Техника безопасности, санитарно-гигиенические нормы..	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Кухонное оборудование и электроприборы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Кухонная и столовая посуда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Уборка помещения. Средства для уборки и мытья посуды.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Содержание витаминов в овощах.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Сортировка овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Обработка овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Салаты из свежих овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Приготовление салата из моркови и др. овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Горячие овощные блюда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	Овощное рагу.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Приготовление овощного рагу.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

15	Приготовление овощных заготовок	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	Заготовка овощей на зиму.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Кулинарная обработка фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Приготовление салата из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Блюда из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Приготовление фруктового пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Виды фруктовых компотов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Приготовление компота из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Заготовки фруктов на зиму.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Приготовление фруктовых заготовок.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Хлеб всему голова. Бутерброды. Канаше.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Сложные и полосатые бутерброды.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Приготовление канаше.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Приготовление сложных бутербродов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
29	Горячие бутерброды.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Приготовление горячих бутербродов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

31	Пицца. Виды пицц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Виды теста и начинок для пиццы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Приготовление пиццы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Приготовление блюд из полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Гарниры. Виды гарниров.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Приготовление гарнира из овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	Картофельное пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Приготовление картофельного пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Гарниры из капусты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
41	Приготовление гарнира из капусты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	Блюда из яиц. Определение свежести яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	Способы приготовления яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
44	Приготовление блюд из сырых яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
45	Приготовление блюд из вареных яиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
46	Правила этикета. Поведение за столом и приём гостей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

47	Сервировка праздничного стола.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	Молочные и кисломолочные продукты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
49	Пищевая ценность молочных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

50	Пищевая ценность кисломолочных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	Приготовление блюд творога.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	Приготовление горячих блюд из творога.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Виды круп.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	Подготовка крупы к приготовлению.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	Приготовление каши на выбор.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
57	Молочные каши. Способы приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	Приготовление каш на молоке.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	Крупы для гарнира.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
60	Макаронные изделия. Их разновидность.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
61	Приготовление блюд макарон.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
62	Супы. Виды супов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

63	Способы приготовления супов. Выбор продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
64	Суп-пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
65	Приготовление супа-пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Заправочные супы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	Приготовление заправочного супа.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

68	Виды напитков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	Приготовление горячих напитков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	Виды молочных и фруктовых коктейлей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	Приготовление коктейля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	Национальная кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
73	Разнообразие национальной кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
74	Русская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	Приготовление блюд русской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
76	Украинская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
77	Приготовление блюд украинской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
78	Белорусская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

79	Приготовление блюд белорусской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
80	Виды теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Способы приготовления теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	Тесто для оладий.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Приготовление оладий.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Тесто для блинов и блинчиков	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
85	Приготовление блинчиков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

86	Виды десертов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Приготовление десертов из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Десерты из молочных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
89	Приготовление десертов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Знакомство с профессиями.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	Профессия повар и кондитер.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
92	Подготовка к самостоятельной работе по приготовлению блюда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
93	Самостоятельная работа. Приготовление блюда на выбор.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	Режим питания. Составление меню.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

95	Итоговое занятие по кулинарии.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
96	Повторение по теме «Напитки».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	Повторение по теме «Гарниры».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
98	Повторение по теме «Гарниры».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Повторение по теме «Овощи».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	Повторение по теме «Овощи».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Повторение по теме «супы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Повторение по теме «супы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		102	4	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Мозговая, Галина Георгиевна.

Технология. Швейное дело : 7-й класс : учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. – 16-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2023. ФГОС ОВЗ

Карман, Наталья Митрофановна.

Технология. Цветоводство и декоративное садоводство : 7-й класс : учебник для

общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные

общеобразовательные программы / Н. М. Карман, Г. Г. Зак. – 4-е изд., стер. – Москва :

Просвещение, 2026 ФГОС ОВЗ

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Мозговая, Галина Георгиевна.

Технология. Швейное дело : 7-й класс : учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. – 16-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2023. ФГОС ОВЗ

Карман, Наталья Митрофановна.

Технология. Цветоводство и декоративное садоводство : 7-й класс : учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные

общеобразовательные программы / Н. М. Карман, Г. Г. Зак. – 4-е изд., стер. – Москва :

Просвещение, 2026 ФГОС ОВЗ

Бурундукова Л.И. Волшебная изонить. - М.: «Аст-Пресс книга», 2009. Журналы по кулинарии.

В.И. Ермакова Основы кулинарии 10-11кл. –

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 10-11кл.

Таблицы и технологические карты

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ