

# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## Министерство образования Калининградской области

### МАОУ "СОШ №3 им. Героя РФ В.С. Паламарчука"

«Рассмотрено»  
на заседании МО  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ /Гринева М.Ю./  
ФИО  
«\_\_» августа 2023г.

«Согласовано»  
Заместитель директора  
по УВР  
\_\_\_\_\_ /Яковлева А.Б./  
ФИО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

«Утверждаю»  
Директор  
/Гельфгат Н.О./  
ФИО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

### Адаптированная рабочая программа педагога

**Гриневой Марины Юрьевны,**

**высшей квалификационной категории,**

**по предмету «Технология»**

**для обучающейся**

\*\*\*\*\*

**с ограниченными возможностями здоровья с УО 5г класса**

Документ подписан электронной подписью  
Гельфгат Наталья Олеговна  
Директор  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ИМЕНИ ГЕРОЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ВАЛЕРИЯ СЕРГЕЕВИЧА ПАЛАМАРЧУКА"  
12A1393D0EC93F296CDA5F210F4FC3F0  
Срок действия с 31.07.2023 до 23.10.2024

2023 – 2024 учебный год

## Пояснительная записка

Спецификой интеллектуального и личностного недоразвития обучающихся требует направленной коррекции не только учебной деятельности, но и развитие коммуникативных умений, навыков содержательного взаимодействия со сверстниками и взрослыми, регуляции эмоциональных, нравственно-поведенческих свойств психики.

В образовании ребенка с ограниченными возможностями здоровья особое значение должно придаваться развитию его жизненной компетенции.

Разделы программы содержат дидактические единицы обеспечивающие формирование компетенций:

- для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции – сведения о свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине;
- сведения о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий обеспечивают развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции;
- становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции.

**Цель:** Подготовка учащихся к освоению профессии швея, повар и выполнению элементарных видов работ.

Достижение цели предполагает решение ряда **задач:**

- формирование прочных профессионально-трудовых умений и навыков;
- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- формирование эстетических представлений и вкуса;
- воспитание культуры труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательных знаний и навыков.

Основной задачей практического обучения является формирование умений и навыков при выполнении упражнений. На практических занятиях изучаются приемы выполнения операций по обработке деталей и узлов швейных изделий из различных материалов на бытовых швейных машинах, технологическую последовательность изготовления узлов швейных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. Основными методами обучения, являются объяснение, рассказ, демонстрация, наблюдения, практические и лабораторные работы, инструктаж.

В процессе обучения используются такие формы урока, как рассказ, практическая работа, лабораторная работа, тестирование. Предусмотрена классно-урочная организация учебного процесса.

**Основные технологии:**

- личностно-ориентированное,
- деятельностный подход,
- уровневая дифференциация,
- информационно-коммуникативные,
- 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.

### **Методы стимуляции:**

- Демонстрация натуральных объектов;
- ИТК
- Дифференцирование, разноуровневое обучение;
- Наглядные пособия, раздаточный материал;
- Создание увлекательных ситуаций;
- Занимательные упражнения;
- Участие в выставках декоративно-прикладного творчества.

### **Коррекционная работа включает следующие направления.**

#### *Коррекция отдельных сторон психической деятельности:*

- развитие восприятия, представлений, ощущений;
- развитие памяти;
- развитие внимания;
- развитие пространственных представлений и ориентации.

#### *Развитие различных видов мышления:*

- развитие наглядно-образного мышления;
- развитие словесно-логического мышления.

#### *Развитие основных мыслительных операций:*

- развитие умения сравнивать, анализировать; выделять сходство и различие понятий;
- умение работать по инструкциям, алгоритму; планировать деятельность.

#### *Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы:*

- развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца;
- формирование адекватности чувств;
- формирование умения анализировать свою деятельность.

#### *Коррекция - развитие речи:*

- коррекция монологической речи; диалогической речи; обогащение словаря.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**

### ***Учащиеся должны владеть компетенциями:***

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

### ***должны знать/понимать:***

- строение и основные свойства хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканей (из натуральных и искусственных волокон) и их применение, полную характеристику стачных швов (в заутюжку, в разутюжку, обтачных): ширину их в изделиях легкого платья, последовательность соединения основных деталей поясных и плечевых изделий.
- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.

### ***должны уметь:***

- распознавать ткань, качественно выполнять все виды швов, обрабатывать срезы швов, верхние и нижние срезы поясных изделий, выполнять мелкий ремонт одежды.
- рационально организовывать рабочее место;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали).

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

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

**Учебно-тематический план**

| № п/п     | Подразделы и темы   | Количество часов в разделе | Количество часов по теме |
|-----------|---|----------------------------|--------------------------|
|           | <b>Вводное занятие</b>  | <b>2</b>                   | 2                        |
| <b>1</b>  | <b>Проектная деятельность.</b>  | 6                          | 6                        |
| <b>2</b>  | <b>Оформление интерьера.</b>  | 8                          | 8                        |
| <b>3.</b> | <b>Кулинария</b>  | 50                         |                          |
| 3.1       | Санитария и гигиена.  |                            | 4                        |
| 3.2       | Здоровое питание.   |                            | 4                        |
| 3.3       | Технология приготовления пищи. Бутерброды. Горячие напитки.                       |                            | 6                        |
| 3.4       | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.                                      |                            | 6                        |
| 3.5       | Блюда из овощей и фруктов.  |                            | 12                       |
| 3.6       | Блюда из яиц  |                            | 6                        |
| 3.7       | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». |                            | 12                       |
| <b>4.</b> | <b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>                                | 102                        |                          |
| 4.1       | Элементы материаловедения.  |                            | 12                       |
| 4.2       | Конструирование и моделирование швейных изделий.                                  |                            | 18                       |
| 4.3       | Швейные ручные работы   |                            | 12                       |
| 4.4       | Элементы машиноведения.   |                            | 18                       |
| 4.5       | Технология изготовления швейных изделий   |                            | 30                       |

|          |   |                  |    |
|----------|---|------------------|----|
| 4.6      | Проект «Фартук для работы на кухне»                             |                  | 12 |
| <b>5</b> | <b>Художественные ремесла.</b>                                  | 42               |    |
| 5.1      | Декоративно-прикладное изделие для кухни.                       |                  | 18 |
| 5.2      | Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухн. |                  | 24 |
|          | <b>Итого</b>  | <b>210 часов</b> |    |

### Содержание тем учебной программы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с УО

#### **Вводное занятие (2ч)**

Беседа о профессии швеи. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов. Распределение рабочих мест.

#### **1 . Проектная деятельность. (6 ч)**

Ознакомление с понятием «проект», видами проектов, составляющими проектной деятельности.

Практические работы Выполнение эскизов проектов.

#### **2 . Оформление интерьера. (8ч.)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

#### **3 . Кулинария (50 час).**

##### **Санитария и гигиена (4 час).**

Санитарные требования к помещению кухни, столовой. Правила мытья посуды.

Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

риведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Проведение сухой и влажной уборки. Оказание первой помощи при травмах, ожогах.

##### **Здоровое питание (4 час).**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных

продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### **Технология приготовления пищи.**

#### **Бутерброды. Горячие напитки. (6 час)**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.(6 ч)**

Виды круп, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.* Методы определения качества круп. Влияние экологии на качество круп. Назначение, виды и технология механической обработки круп.

#### **Блюда из овощей и фруктов (12 час)**

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

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

#### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

#### **Блюда из яиц (6 час)**

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

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц..

#### **Сервировка стола к завтраку.**

#### **Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». (12час)**

Составление меню на завтрак. Расчёт количества продуктов. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Культура поведения в семье.

Распределение обязанностей в семье.

#### Практические работы

Сервировка стола к завтраку. Выполнение коллективного творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

#### **Создание изделий из текстильных материалов.(102ч**

#### **Элементы материаловедения. (12 час).**

#### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и

изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

#### Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий (12 часов).**

#### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### **Швейные ручные работы (12 час.)**

#### Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Правила поведения и безопасной работы в швейной мастерской. Инструменты и приспособления для швейной мастерской. Правила безопасной работы с иглой, ножницами, клеем.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

#### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **Элементы машиноведения (18 час).**

#### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Швейная машина с ножным приводом: назначение, устройство (приводной, передаточный и рабочий механизм и их взаимодействие). виды выполняемых работ, основные механизмы, заправление верхней и нижней ниток. Правила безопасности при работе на швейной машине. Регулятор строчки: устройство и назначение. Машинная закрепка. Машинная игла: устройство и подбор в зависимости от ткани, правила установки.

#### Практические работы

Правильная посадка во время работы на машине (положение рук, ног, корпуса). Подготовки машины к работе (наружный осмотр, включение и выключение, наматывание шпульки, заправка верхней и нижней ниток). Выполнение машинных строчек с

ориентиром на лапку (прямых, закругленных, зигзагообразных). Положение изделия на машинном рабочем месте.

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Технология изготовления швейных изделий (30 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### Практические работы

Пошив однодетального изделия с применением двойного шва. Пошив головного и носового платков.

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

### **Проект «Фартук для работы на кухне» (12 час).**

#### Основные теоретические сведения

Знакомство с примерами творческих проектов предшественников. Определение цели и задачи проектной деятельности. Анализ ситуации и разработка первоначальных идей, отвечающих критериям выбора изделия. Выбор нужной ткани, дополнительных материалов и оборудования. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Проработка доклад к защите творческого проекта.

#### Практические работы

Оформление пояснительной записки к проекту, презентации. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Объекты труда. Творческий проект

### **Художественные ремёсла (42 час).**

#### **Декоративно-прикладное изделие для кухни. (18 часов.)**

#### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни.» 24 час)**

#### Основные теоретические сведения

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике. Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

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

#### Практические работы



Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

**Учебно — тематическое планирование по программе С(К)ОУ 8 вида**

| <b>№</b> | <b>Раздел</b>   | <b>Тема урока</b> | <b>Дата по плану</b> | <b>Дата по факту</b> |
|----------|---|-------------------|----------------------|----------------------|
| <b>1</b> | <b>2</b>  |                   | <b>3</b>             | <b>4</b>             |
| 1        | <b>Вводное занятие. (2 ч)</b>                                       |                   |                      |                      |
| 2        | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.         |                   |                      |                      |
| 3        | <b>Проектная деятельность.(6ч)</b>                                  |                   |                      |                      |
| 4        | Тематика творческих проектов.<br>Обоснование выбора темы.           |                   |                      |                      |
| 5        | Этапы выполнения проекта.   |                   |                      |                      |
| 6        | Исследовательский этап.   |                   |                      |                      |
| 7        | Технологический этап проекта.                                       |                   |                      |                      |
| 8        | Заключительный этап.  |                   |                      |                      |
| 9.       | <b>Оформление интерьера (8 ч)</b><br>Современные стили в интерьере. |                   |                      |                      |
| 10       | Требования к кухне и столовой.                                      |                   |                      |                      |
| 11       | Кухонное оборудование.  |                   |                      |                      |
| 12       | Деление кухни на зоны.  |                   |                      |                      |
| 13       | Варианты планировки кухни.  |                   |                      |                      |
| 14,15,16 | Практическая работа «Планировка кухни»                              |                   |                      |                      |
| 17       | <b>Кулинария.(50 ч)</b>   |                   |                      |                      |

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
|    | <b>Санитария и гигиена(4ч)</b><br>Интерьер кухни, столовой.   |    |  |
| 18 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой.   |    |  |
| 19 | Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.  |    |  |
| 20 | Правила ТБ при кулинарных работах.  |    |  |
| 21 | <b>Здоровое питание.(4ч)</b><br>Понятие о процессе пищеварения  |    |  |
| 22 | Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах                             |    |  |
| 23 | Содержание витаминов в пищевых продуктах  |    |  |
| 24 | Общие сведения о питательных веществах и витаминах  |    |  |
| 25 | <b>Бутерброды. Горячие напитки.(6ч)</b><br>Продукты, используемые для бутербродов                                   |    |  |
| 26 | Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения   |    |  |
| 27 | Виды горячих напитков и способы их приготовления.   |    |  |
| 28 | Требования к качеству готовых напитков.   |    |  |
| 29 | Практическая работа «Приготовление бутербродов»   |    |  |
| 30 | Практическая работа «Приготовление горячих напитков»  |    |  |
| 31 | <b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (6ч)</b><br>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.  |    |  |
| 32 | Технология приготовления каш.   | .. |  |
| 33 | Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых.  |    |  |
| 34 | Способы варки макаронных изделий.   |    |  |
| 35 | Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий»   |    |  |
| 36 | Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий»   |    |  |
| 37 | <b>Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. (12ч)</b><br>Виды овощей и содержание в них полезных веществ. |    |  |

|       |   |    |  |
|-------|---|----|--|
| 38    | Определение качества овощей и влияние на него экологии.   |    |  |
| 39    | Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке.   |    |  |
| 40-41 | Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»  |    |  |
| 42    | Тепловая кулинарная обработка овощей  |    |  |
| 43    | Значение и виды тепловой обработки продуктов.   |    |  |
| 44    | Правила т/б с горячими жидкостями.  |    |  |
| 45-46 | Технология приготовления блюд из отварных овощей.   |    |  |
| 47    | Практическая работа «Приготовление салата из варёных овощей»  |    |  |
| 48    | Требования к качеству и оформлению готовых блюд   |    |  |
| 49    | <b>Блюда из яиц (6ч)</b><br>Значение яиц в питании человека   |    |  |
| 50    | Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц   |    |  |
| 51    | Технология приготовления блюд из яиц.   |    |  |
| 52    | Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.  | .. |  |
| 53-54 | Практическая работа «Приготовление омлета»  |    |  |
| 55    | <b>Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак для всей семьи».(12ч)</b><br>Составление меню на завтрак |    |  |
| 56    | Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими.  |    |  |
| 57    | Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.  |    |  |
| 58-59 | Практическая работа «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»   |    |  |
| 60    | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей  |    |  |

|          |   |  |  |
|----------|---|--|--|
|          | семьи». Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта.   |  |  |
| 61       | Поиск необходимой информации для решения проблемы.  |  |  |
| 62,63,64 | Реализация проекта.   |  |  |
| 65       | Оформление проекта.   |  |  |
| 66       | Самооценка и оценка.  |  |  |
| 67       | <b>Создание изделий из текстильных материалов (102ч)</b><br><b>Элементы материаловедения. (12ч)</b><br>Сведения о волокнах. |  |  |
| 68       | Изучение способов получения тканей из льна и хлопка.  |  |  |
| 69       | Сведения о прядении, ткани и нитках.  |  |  |
| 70-71    | Полотняное переплетение.  |  |  |
| 72       | Хлопчатобумажные ткани.   |  |  |
| 73-74    | Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».  |  |  |
| 75       | Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов.  |  |  |
| 76       | Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». «Определение направления долевой нити»                 |  |  |
| 77       | Текстильные материалы и их свойства.  |  |  |
| 78       | Лабораторная работа «Изучение свойств тканей из хлопа и льна»   |  |  |
| 79       | <b>Конструирование и моделирование швейных изделий.(18ч)</b><br>Виды рабочей одежды и требования к ней.                     |  |  |
| 80       | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент.   |  |  |
| 81       | Фигура человека и ее измерение. Особенности строения фигуры человека  |  |  |
| 82       | Правила снятия мерок и их условные обозначения  |  |  |

|         |   |  |  |
|---------|---|--|--|
| 83      | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.                                  |  |  |
| 84      | Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.   |  |  |
| 85      | Фартук в национальном костюме.  |  |  |
| 86      | Последовательность построения чертежа выкройки фартука.   |  |  |
| 87-88   | Построение чертежа выкройки фартука 1:4   |  |  |
| 89-90   | Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину» |  |  |
| 91      | Моделирование фартука. Особенности и способы моделирования  |  |  |
| 92-93   | Практическая работа: Моделирование фартука в м 1:4.   |  |  |
| 94-95   | Практическая работа: Моделирование фартука в м 1:1  |  |  |
| 96      | Подготовка ткани к раскрою. Влажно-тепловая обработка ткани                                       |  |  |
| 97      | <b>Швейные ручные работы (12ч)</b><br>Организация рабочего места для ручных работ                 |  |  |
| 98-99   | Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная.  |  |  |
| 100-101 | Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: копировальная.  |  |  |
| 102-103 | Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: наметочная.   |  |  |
| 104-105 | Пр. раб «Изготовление образцов ручных работ»  |  |  |
| 106-107 | Ручной шов вподгибку с закрытым срезом.   |  |  |
| 108     | Петельные стежки. Выполнение на образце.  |  |  |
| 109     | <b>Элементы машиноведения(18ч)</b><br>Виды машин, применяемые в швейной промышленности.           |  |  |
| 110     | Устройство бытовой швейной машины.  |  |  |
| 111     | Организация рабочего места.   |  |  |

|         |   |  |  |
|---------|---|--|--|
| 112     | Правила безопасной работы на швейной машине.  |  |  |
| 113     | Подготовка швейной машины к работе.   |  |  |
| 114     | Лабораторная работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»  |  |  |
| 115     | Заправка верхней нити.  |  |  |
| 116     | Заправка нижней нити.   |  |  |
| 117     | Приемы работы на швейной машине. Конструкция машинного шва.   |  |  |
| 118     | Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение.  |  |  |
| 19-120  | Практическая работа «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям»  |  |  |
| 121-122 | Швейные машинные работы.<br>Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»  |  |  |
| 123-124 | Технология выполнения соединительных и краевых швов.  |  |  |
| 125-126 | Влажно-тепловая обработка ткани   |  |  |
| 127     | <b>Технология изготовления швейного изделия.(30ч)</b><br>Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. |  |  |
| 128-129 | Практическая работа «Раскрой фартука»   |  |  |
| 130-131 | Обработка накладных карманов.   |  |  |
| 132-133 | Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах.   |  |  |
| 134-135 | Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце.  |  |  |
| 136     | Практическая работа<br>«Обработка накладного кармана»   |  |  |
| 137     | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.   |  |  |

|         |   |  |  |
|---------|---|--|--|
| 138-139 | Практическая работа<br>«Обработка нижнего среза фартука»  |  |  |
| 140-141 | Практическая работа<br>«Обработка боковых срезов фартука»   |  |  |
| 142-143 | Обработка нагрудника фартука.   |  |  |
| 144-145 | Практическая работа «Обработка нагрудника фартука»  |  |  |
| 146-147 | Обработка бретелей.   |  |  |
| 148-149 | Обработка пояса.  |  |  |
| 150     | Практическая работа «Обработка мелких деталей фартука»  |  |  |
| 151-152 | Последовательность сборки изделия.  |  |  |
| 153-154 | Отделка изделия.  |  |  |
| 155     | Правила ТБ утюжительных работ.  |  |  |
| 156     | Влажно-тепловая обработка изделия.  |  |  |
| 157     | <b>Исследовательская и созидательная деятельность</b><br><b>Проект «Фартук для работы на кухне» (12ч)</b><br>Определение и формулировка проблемы. |  |  |
| 158     | Краткая формулировка задачи проекта   |  |  |
| 159     | Поиск необходимой информации для решения проблемы   |  |  |
| 160     | Разработка вариантов решения проблемы.  |  |  |
| 161     | Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация  |  |  |
| 162     | Критерии оценки качества изделия  |  |  |
| 163     | Звездочка обдумывания проекта.  |  |  |
| 164     | Описание технологии пошива изделия  |  |  |



|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 165 | Экономический расчет.   |  |  |
| 166 | Экологическая оценка.   |  |  |
| 167 | Анализ результатов проектной деятельности.  |  |  |
| 168 | Защита проекта  |  |  |
| 169 | <b>Художественные ремесла. (42ч)</b><br><b>Декоративно-прикладное изделие для кухни.(18ч)</b><br>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. |  |  |
| 170 | Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев.  |  |  |
| 171 | Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах  |  |  |
| 172 | Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России.   |  |  |
| 173 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  |  |  |
| 174 | Практическая работа «Создание композиции»   |  |  |
| 175 | Вышивка как вид ДПИ и её применение в народном и современном костюме.   |  |  |
| 176 | Краткие сведения из истории вышивания.  |  |  |
| 177 | Материалы и инструменты.  |  |  |
| 178 | Перевод рисунка на ткань  |  |  |
| 179 | Правила посадки и постановки рук во время вышивания   |  |  |
| 180 | Правила ТБ работы с тканями.  |  |  |
| 181 | Способы закрепления рабочей нити.   |  |  |
| 182 | Практическая работа «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».   |  |  |

|         |  |  |  |
|---------|--|--|--|
| 183-184 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный.  |  |  |
| 185-186 | Практическая работа «Свободная вышивка по рисованному контуру».  |  |  |
| 187     | <b>Исследовательская и созидательная деятельность.</b><br><b>Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни». (24ч)</b><br>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. |  |  |
| 188     | Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.   |  |  |
| 189     | Материалы для лоскутной пластики.  |  |  |
| 190     | Выбор идеи проекта.  |  |  |
| 191     | Подготовка материалов к работе.  |  |  |
| 192     | Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.  |  |  |
| 193     | Технология изготовления лоскутного изделия.  |  |  |
| 194     | Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов.  |  |  |
| 195-196 | Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити и рисунка  |  |  |
| 197-198 | Способы сборки полотна в лоскутном шитье   |  |  |
| 199-200 | Сборка полотна изделия.  |  |  |
| 201-202 | Практическая работа «Стачивание деталей изделия»   |  |  |
| 203-204 | Практическая работа «Изготовление лоскутного изделия»  |  |  |
| 205-206 | Выполнение проекта.  |  |  |
| 207     | Анализ достоинств и недостатков проектов   |  |  |
| 208     | Подготовка к защите проекта  |  |  |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 209 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». |  |  |
| 210 | Итоговый урок.                                |  |  |