

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 с УИОП СГО

Администрация Советского Городского округа

МБОУ СОШ № 4 с УИОП СГО

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом
Совете
Протокол № 1
30.08.2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР
Кожанова Г. А.
30.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ №3
Тулская О.В.
Приказ № 241
30.08.2024 г.

**Рабочая программа общего образования
для обучающихся с интеллектуальными нарушениями**

1 вариант

«Профильный труд» («Швейное дело»)

(для обучающихся 5 – 9 классов)

**Выполнила: Учитель технологии
Озерова Светлана Алексеевна
(высшая квалификационная категория)**

**Советск
2024 г.**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	с.3
2. Содержание обучения	с.7
3. Планируемые результаты	с.36
4. Тематическое планирование	с.37

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд» («Швейное дело») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели в 5-6 классах составляет 206 часов в год (6 часов в неделю), в 7-9 составляет 238 часов в год (7 часов в неделю)

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд» («Швейное дело»).

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) среднего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Задачи обучения:

- 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 выбран-

ных 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 5 классе определяет следующие задачи:

- формирование знаний о санитарно-гигиенических требованиях к рабочим местам; оборудовании рабочих мест и правил работы за ними;
- формирование умений выполнять прямые, косые, крестообразные, петлеобразные, петельные, стебельчатые, тамбурные стежки;
- формирование умений составить коллекцию тканей - гладкокрашенных, с печатным рисунком, с блестящей поверхностью, с ворсовой поверхностью, определять лицевую и изнаночную стороны тканей, долевое и поперечное направление нитей в ткани;
- формирование умений пришивать плоские пуговицы и пуговиц на стойке, определять места оторванной пуговицы, стачивать распоровшийся шов;
- формирование умения производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных тканей;
- формирование умения работать на швейной машине;
- формирование умений выполнять машинные швы: стачные взаутюжку и вразутюжку, двойной шов, шов вподгибку с закрытым срезом.
- формирование умений строить чертеж салфетки и подготавливать ткани к раскрою, раскладывать выкройку на ткани и раскраивать детали.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 6 классе определяет следующие задачи:

- формирование знаний о санитарно-гигиенических требованиях к рабочим местам; оборудовании рабочих мест и правил работы за ними;
- закрепление навыков выполнения ручных стежков;
- закрепление умений производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных, льняных тканей;
- отработка умений работать на электрической швейной машине, производить простейшие её наладки;
- закрепление навыков выполнения: стачные взаутюжку и вразутюжку, двойной шов, шов вподгибку с закрытым срезом, запошивочный;
- формирование умений обработки срезов ткани косыми обтачками;
- формирование умений строить чертежи и выкройки швейных изделий
- формирование технологических знаний последовательности обработки косынки, фартука, ночной сорочки.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 7 классе определяет следующие задачи:

- закрепление навыков определения лицевой и изнаночной стороны ткани;
- закрепление навыков определения долевого и поперечного направления нитей в ткани;
- формирование умений различать хлопчатобумажные, льняные, шерстяные ткани;
- закрепление умений производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных, льняных, шерстяных тканей;
- отработка навыков работы на электрической швейной машине;
- отработка навыков выполнения соединительных и краевых машинных швов;
- закрепление навыков обработки срезов ткани косыми, продольными, поперечными, подкройными обтачками;
- закрепление навыков построения чертежа ночной сорочки без плечевого шва, прямой и расклешенной юбок, пижамных брюк;
- формирование умений снятия мерок, их запись, расчет ткани на изделие;
- закрепление навыков технологической последовательности обработки

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 8 классе определяет следующие задачи:

- отработка навыков проведения влажно-тепловой обработки хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей;
- отработка навыков работы на электрической швейной машине;
- закрепление умений производить простейшую наладку электрической швейной машины;
- отработка умений выполнять соединительные и краевые машинные швы;
- отработка навыков обработки срезов ткани косыми, долевыми, поперечными, подкройными обтачками;
- формирование умений построения чертежа халата, блузки;
- отработка технологической последовательности обработки швейных изделий.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 9 классе определяет следующие задачи:

- отработка умений выполнять ручные стежки;
- отработка навыков различения хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических тканей;
- отработка навыков проведения влажно-тепловой обработки хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических тканей;
- отработка навыков работы на электрической швейной машине;
- закрепление умений производить наладку швейной машины;
- отработка технологических навыков выполнения машинных швов;
- отработка умений обработки срезов ткани косыми, долевыми, поперечными, подкройными обтачками;
- закрепление знаний и умений технологической последовательности обработки косынки, фартука, ночной сорочки, прямой и расклешенной юбок, пижамных брюк, блузки, халата, платья.

2. Содержание обучения

"Профильный труд" 5 класс

Вводный урок (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Профильный труд" в 5 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология. Швейное дело" для 5-х классов, библиотека кабинета.

Раздел: Кулинария. Технология приготовления пищи (16 ч.)

Санитария и гигиена (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей (4 ч.)

Основные теоретические сведения

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. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления 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.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплата из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплата строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплата машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

Практические работы

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

Раздел: Элементы материаловедения (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Полотняное переплетение

Практические работы

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей.

Раздел: Элементы машиноведения (14 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

Практические работы

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (67 ч.)

Основные теоретические сведения

Работа с тканью (22 ч.). Изготовление двойного шва (6 ч.). Пошив наволочки с клапаном (12 ч.). Изготовление накладного шва (8 ч.). Изготовление хозяйственной сумки (19 ч.).

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Построение чертежа прямоугольного изделия по заданным размерам. Применение двойного и накладного шва.

Практические работы

Пошив наволочки, хозяйственной сумки и др.

Варианты объектов труда

Наволочка, хозяйственная сумка и др.

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч.)

Лоскутное шитьё (18 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

Вышивка гладью (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. 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. 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 безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Вышивка крестом (18 ч.)

Основные теоретические сведения

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

Варианты объектов труда.

Салфетки, полотенца, картины и др.

Контрольные работы (10 ч.)

Вводная контрольная работа "Выполнение ручных стежков на образце"

Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение стачного шва на образце"

Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение на образце шва вподгибку с закрытым срезом"

Контрольная работа по итогам 3 триместра "Вышивка крестом на образце"

Контрольная работа по итогам года "Пришивание пуговиц разных видов на образце"

Практическое повторение (34 ч.)

Основные теоретические сведения

Технология пошива фартука для дежурных по столовой.

Практические работы

Пошив фартука для дежурных по столовой.

Варианты объектов труда.

Фартук.

Итоговое занятие (1 ч.)

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

Содержание обучения "Профильный труд" 6 класс

Вводный урок (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета " Профильный труд " в 6 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология. Швейное дело" для 6-х классов, библиотека кабинета.

Раздел: Кулинария. Технология приготовления пищи (28 ч.)

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (12 ч.)

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога и др.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Пельмени и вареники (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

Практические работы

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

Раздел: Интерьер жилых помещений (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в жизни человека.

Практические работы

Подготовка почвы и посадка цветов.

Варианты объектов труда

Разновидности комнатных растений. Оформление кабинетов цветами.

Раздел: Хозяйственные работы (16 ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

Практические работы

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

Варианты объектов труда

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (14 ч.)

Основные теоретические сведения

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплата из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплата строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплата машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

Практические работы

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

Раздел: Элементы материаловедения (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Ткацкое производство. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Лён и льняное волокно. Получение льняных тканей. Свойства льняных тканей.

Практические работы

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение льняных тканей.

Раздел: Элементы машиноведения (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

Практические работы

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (48 ч.)

Основные теоретические сведения

Пошив косынки (8 ч.). Обработка сборок (4 ч.). Обработка мягких складок (4 ч.). Обработка обтачкой среза ткани (6 ч.). Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью (6 ч.). Пошив фартука на поясе (18 ч.). Запошивочный шов (2 ч.).

Практические работы

Пошив косынки, фартука, ночной сорочки и др.

Варианты объектов труда

Косынка, фартук, и др.

Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)

Вышивка гладью (18 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. 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. 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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Изонить (20 ч.)

Основные теоретические сведения

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

Практические работы

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

Контрольные работы (10 ч.)

Вводная контрольная работа "Обработка среза швом вподгибку с закрытым срезом на образце"

Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение заплаты машинным способом"

Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение сборок машинным способом по поперечному срезу"

Контрольная работа по итогам 3 триместра "Выполнение гладьевых стежков на образце"

Контрольная работа по итогам года "Изготовление накладного прямого кармана"

Практическое повторение (18 ч.)

Основные теоретические сведения

Технология пошива изделий для нужд школы.

Практические работы

Пошив изделий для нужд школы

Варианты объектов труда.

Рабочие рукавицы, сумочки для спортивной формы и др.

Итоговое занятие (2 ч.)

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

Содержание обучения

"Профильный труд" 7 класс

Вводный урок (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Профильный труд как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Профильный труд" в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология. Швейное дело" для 7-х классов, библиотека кабинета.

Раздел: Кулинария, технология приготовления пищи (30 ч.)

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Обработка грибов (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов.

Практические работы

Технология обработки грибов: чистка, промывание, варка, хранение.

Варианты объектов труда

Отварные, замороженные, закатанные грибы.

Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности.

Условия и сроки хранения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, пер-

сиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Пельмени и вареники (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Блюда из птицы (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Изделия из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоёного и блинного теста (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

Практические работы

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

Раздел: Интерьер жилых помещений (4 ч.)

Основные теоретические сведения

роль комнатных растений в жизни человека.

Практические работы

Подготовка почвы и посадка цветов.

Варианты объектов труда

Разновидности комнатных растений. Оформление кабинетов цветами.

Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

Практические работы

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

Раздел: Хозяйственные работы (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов,

уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

Практические работы

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

Варианты объектов труда

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (12 ч.)

Основные теоретические сведения

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплата из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплата строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплата машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

Практические работы

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

Раздел: Элементы материаловедения (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

Практические работы

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

Раздел: Элементы машиноведения (12 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

Практические работы

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (76 ч.)

Основные теоретические сведения

Изготовление постельного белья (16 ч.). Ночная сорочка (28 ч.). Изготовление пижамы (32 ч.).

Ткани для постельного белья. Бельевые швы. Выполнение бельевых швов на образце. Подготовка ткани к раскрою, выполнение расчёта ткани и разметки деталей наволочки на ткани, раскрой. Пооперационное разделение труда. Швы, используемые при фабричном пошиве наволочки. Пошив наволочки с клапаном. Выполнение расчёта ткани и разметки деталей пододеяльника на ткани. Раскрой. Пошив пододеяльника с отверстием на боковом шве.

Практические работы

Пошив постельного белья, ночной сорочки, пижама.

Варианты объектов труда

Постельное бельё, ночная сорочка, пижама, юбка.

Раздел: Лоскутное шитьё (20 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

Раздел: Вышивка гладью (14 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. 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.

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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Раздел: Вязание крючком (9 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Раздел: Изонить (16 ч.)

Основные теоретические сведения

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

Практические работы

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

Контрольные работы (10 ч.)

Выполнение бельевых швов на образце.

Пошив по готовому крою наволочки с клапаном.

Обработка горловины подкройной обтачкой на образце.

Выполнение потайного шва на образце.

Обработка застёжки молнией.

Практическое повторение (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Технология пошива фартука для дежурных по столовой. Технология пошива сценических костюмов.

Практические работы

Пошив фартука для дежурных по столовой. Пошив сценических костюмов.

Варианты объектов труда.

Фартук. Сценические костюмы.

Итоговое занятие (2 ч.)

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

Содержание обучения "Профильный труд" 8 класс

Вводный урок (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "ПТО" в 8 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология. Швейное дело" для 8-х классов, библиотека кабинета.

Раздел: Кулинария, технология приготовления пищи (24 ч.)

Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или помидоров. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Блюда из птицы (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Изделия из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоёного и блинного теста (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Блюда из мяса и мясных продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

Салаты (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды салатов. Особенности приготовления салатов. Способы и формы нарезки. Слоёные салаты. Нарезные салаты. Заправки к салатам. Украшения салатов.

Практические работы

Технология нарезки продуктов для салатов. Фигурная нарезка продуктов для украшения блюд.

Варианты объектов труда

Сельдь под шубой. Оливье.

Раздел: Хозяйственные работы (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

Практические работы

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

Варианты объектов труда

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплата из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрочивание заплата строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрочивание заплата машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

Практические работы

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

Раздел: Элементы материаловедения (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

Практические работы

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

Раздел: Элементы машиноведения (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

Практические работы

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (96 ч.)

Основные теоретические сведения

Изготовление блузы без воротника и рукава (34 ч.). Отделка лёгкой одежды (28 ч.). Обработка бортов подбортами в лёгком женском платье (4 ч.). Изготовление воротников и втачивание их в горловину (6 ч.). Обработка деталей с кокеткой (4 ч.).

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (домашний халат, блуза, сарафан и др.). Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике. Обработка окантовочным швом среза мелкой детали.

Практические работы

Пошив блузы, платья и др.

Варианты объектов труда

Блуза, платье, домашний халат, сарафан и др.

Раздел: Аппликация (20 ч.)

Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.

Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда.

Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

Раздел: Лоскутное шитьё (16 ч.).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

Раздел: Вышивка гладью (20 ч.).

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. 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.

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 безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Раздел: Вышивка крестом (20 ч.).

Основные теоретические сведения

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

Варианты объектов труда.

Салфетки, полотенца, картины и др.

Раздел: Вязание на спицах (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Контрольные работы (10 ч.).

Раскрой косой обтачки. Обработка выреза горловины косой обтачкой.

Обработка низа короткого рукава окантовочным швом.

Обработка воротника.

Обработка застёжки тесьмой-молнией.

Обработка манжеты.

Итоговое занятие (2 ч.)

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

Содержание обучения

"Профильный труд "

9 класс

Вводный урок (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета " Профильный труд " в 9 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе

в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология. Швейное дело" для 9 класса, библиотека кабинета.

Раздел: Кулинария: технология приготовления пищи (15 ч.)

Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха"

Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Изделия из дрожжевого теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Блюда из мяса и мясных продуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

Первые блюда

Основные теоретические сведения

Виды супов. Секреты приготовления. Мясные и овощные бульоны. Последовательность приготовления супов. Заправка к супу. Сходство и различия в приготовлении борща и щей. Один из главных продуктов украинского борща – сало.

Практические работы

Способы замачивания гороха. Технология отваривания перловой крупы для рассольника. Технология приготовления украинского борща.

Варианты объектов труда.

Приготовление горохового супа, рассольника, украинского борща.

Блюда из картофеля

Основные теоретические сведения

Виды картофеля, тепловая обработка. Время приготовления и способы приготовления блюд из картофеля. Оформление блюд.

Практические работы

Определение качества картофеля. первичная обработка картофеля. Приготовление блюд из картофеля.

Варианты объектов труда.

Приготовление драников, картофельного пюре, картофеля-фри, отварного картофеля в "мундирах".

Раздел: Гигиена девушки и косметика (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

Практические работы

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

Раздел: Хозяйственные работы (9 ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

Практические работы

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

Варианты объектов труда

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплата из ткани с

рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплата строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

Практические работы

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

Раздел: Элементы материаловедения (3 ч.)

Основные теоретические сведения

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

Практические работы

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

Раздел: Элементы машиноведения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

Практические работы

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (59 ч.)

Основные теоретические сведения

Изготовление брюк. Изготовление платья. Отделка лёгкой одежды. Обработка отдельных деталей и узлов плечевых швейных изделий.

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (домашний халат, блуза, сарафан и др.). Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике. Обработка окантовочным швом среза мелкой детали.

Организация труда и производства на швейной фабрике (3 ч.). Правила безопасной работы на швейной фабрике (2 ч.). Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину (4 ч.). Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (13 ч.). Технология пошива простейших изделий на

швейных фабриках (16 ч.). Обработка окантовочным швом среза мелкой детали (5 ч.). Трудовое законодательство (1 ч.). Технология пошива юбок и брюк (15 ч.).

Практические работы

Пошив пижамы, юбки, блузы, платья и др.

Варианты объектов труда

Пижамы, брюки, платье, домашний халат, сарафан и др.

Раздел: Аппликация (25 ч.)

Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.

Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда. Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

Раздел: Лоскутное шитьё (15 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

Раздел: Вышивка крестом (22 ч.)

Основные теоретические сведения

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

Варианты объектов труда.

Салфетки, полотенца, картины и др.

Раздел: Изонить (12 ч.)

Основные теоретические сведения

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

Практические работы

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

Контрольные работы (10 ч.)

Выполнение бельевых швов на образце.

Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах.

Раскрой, соединение и влажная тепловая обработка косых обтачек.

Обработка накладного кармана закруглённой формы косой обтачкой.

Пошив фартука закруглённой формы. Обработка срезов фартука косой обтачкой (окантовочным швом).

Практическое повторение (23ч.)

Основные теоретические сведения

Технология пошива фартука для дежурных по столовой. Технология пошива сценических костюмов.

Практические работы

Пошив фартука для дежурных по столовой. Пошив сценических костюмов.

Варианты объектов труда.

Фартук. Сценические костюмы.

Практическое повторение. Подготовка к экзаменам (32 ч.).

Основные теоретические сведения

Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. Последовательность изготовления экзаменационного изделия с применением окантовочного шва (фартук, блуза и др.).

Практические работы

Выполнение практических заданий к экзаменационным билетам. Изготовление фартука и блузы, обработка срезов обтачкой.

Варианты объектов труда.

Фартук, блуза без рукавов.

Итоговое занятие (1 ч.)

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

3. Планируемые результаты "Профильный труд" 5 – 9 классы

Ожидаемые результаты освоения обучающимися 5-9 классов 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.

Должны владеть компетенциями:

- 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).

Требования к уровню подготовки обучающихся

Должны знать/понимать:

- 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:

- 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:

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

4. Тематическое планирование "Профильный труд" 5 – 9 классы

Профильный труд 5 класс (204 часа)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов
Вводный урок 2 ч.		
1-2	Вводный инструктаж и первичный (повторный) инструктажа рабочем месте. Правила санитарии и безопасной работы. Вводное занятие.	2
Раздел «Элементы материаловедения» 4 ч.		
3	Простейшие сведения о ткани. (стр.13-17)	1
4	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. (стр.17-19)	1
5-6	Растительные волокна (хлопок). Получение пряжи из волокон хлопка. (стр.20-21)	2
Контрольная работа 2 ч.		
7-8	<i>Вводная контрольная работа "Выполнение ручных стежков на образце"</i>	2
Раздел «Элементы машиноведения» 14 ч.		
9-10	Знакомство со швейной машиной с электроприводом. (стр.68-69)	2
11-14	Правила безопасности при работе на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. (стр.69-71)	4
15-16	Приёмы работы на швейной машине с электроприводом. (стр.80-82)	2
17-18	Выполнение машинных строчек на образце. (стр.83-84)	2
19-20	Регулятор строчки: назначение и устройство. Выполнение строчек с различной длиной стежка. (стр.84-88)	2
21	Машинная закрепка. (стр.86)	1
22	Машинная игла. (стр.77-79)	1
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.		

23-24	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах. Пр. р.: Уход за кухонным оборудованием. (Задание в тетради)	2
25-26	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей. Пр. р.: Приготовление салата из свежей капусты и моркови. (Задание в тетради)	2
27-28	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Пр. р.: Приготовление винегрета. (Задание в тетради)	2
Раздел «Работа с тканью» 22 ч.		
29-30	Выполнение шва вподгибку на образце. (стр.96-99)	2
31	Знакомство с изделием (носовой или головной платок) (стр.102-106)	1
32-35	Пошив носового (головного платка) (стр.106-109)	4
36	ВТО изделия. (стр.109-110)	1
37	Знакомство с изделием (мешочек для хранения изделия) (стр.110)	1
38-39	Стачной шов. (стр.88-90)	2
40	Составление плана пошива мешочка для хранения изделия. (стр.110-112)	1
41-43	Отделка мешочка отделочными стежками или аппликацией (по выбору ученика) (стр.112-113)	3
44-45	Стачивание боковых срезов. (стр.113-114)	2
46-47	Обмётывание срезов стачного шва петельными стежками. (стр.36-40)	2
48-49	Обработка верхнего среза мешочка швом вподгибку с закрытым срезом. (стр.114-115)	2
50	Продавание шнура и утюжка готового изделия. (стр.116)	1
Практическое повторение 16 ч.		
51-66	Пошив головного или носового платка, вышивка монограммы. (стр.116-124, работа с изделием)	16
Контрольная работа 2 ч.		
67-68	<i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение стачного шва на образце"</i>	2
Раздел «Ремонт одежды» 4 ч.		
69	Ремонт одежды. Изготовление вешалки. (стр.50-53)	1
70	Раскрой детали вешалки. (стр.53-57)	1
71-72	Обработка детали вешалки косыми стежками иди машинной строчкой. (стр.57-59)	2
73-74	Пришивание вешалки к изделию. (стр.59-65)	2
75	Декоративная заплата-аппликация. (стр.65-67)	1
76-78	Изготовление заплаты-аппликации на образце. (стр.65-67)	3

Раздел «Двойной шов» 6 ч.		
79-80	Двойной шов. (стр.90-92)	2
81-84	Выполнение двойного шва на образце. (стр.92)	4
Раздел «Вышивание гладью» 10 ч.		
85-86	Выбор и перенос рисунка на ткань. (зад. в тетради)	2
87-88	Выполнение гладьевых стежков на образце. (раб. на образце)	2
89-94	Отделка салфетки вышивкой гладью. (раб. с изделием)	6
Раздел «Пошив однодетального изделия с применением двойного шва» 12 ч.		
95	Знакомство с изделием (наволочка с клапаном) (стр.125-126)	1
96	Определение размера наволочки. Расчет расход ткани на изделие. (стр.125-126)	1
97-98	Построение чертежа выкройки наволочки в натуральную величину. (стр.127-129)	2
99-100	Раскрой изделия. (стр.130-131)	2
101	Составление плана пошива изделия. (стр.131)	1
102-103	Обработка поперечных срезов наволочки. (стр.131-132)	2
104-105	Обработка боковых сторон наволочки. (стр.132-133)	2
106	Утюжка готового изделия. (стр.133-134)	1
Практическое повторение (наволочка) 12 ч.		
107-118	Практическое повторение (изготовление декоративной наволочки). (раб. в тетради и с изделием)	12
Раздел «Накладной шов» 8 ч.		
119-120	Виды соединительного шва. Накладные швы: виды и конструкция. (стр.92-94)	2
121-122	Накладной шов с двумя открытыми срезами. (стр.92-94)	2
123-124	Накладной шов с одним закрытым срезом. (стр.94-95)	2
125-126	Накладной шов с двумя закрытыми срезами. (стр.95-96)	2
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.		
127-128	Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения. Пр. р.: Приготовление омлета. (задание в тетради)	2
129-130	Бутерброды и горячие напитки. Пр. р.: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2
131-132	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр. р.: Приготовление горячих бутербродов	2

Контрольная работа 2 ч.		
133-134	<i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение на образце шва вподгибку с закрытым срезом"</i>	2
Раздел «Построение чертежа прямоугольного изделия по заданным размерам. Применение двойного, накладного шва» 19 ч.		
135-136	Знакомство с изделием (сумка хозяйственная) (стр.134-136)	2
137-138	Построение чертежей сумки и ручек в натуральную величину. (стр.137-139)	2
139	Расчёт расхода ткани на изделие. (стр.135-136)	1
140-141	Раскрой деталей кроя. (стр.140-141)	2
142	Составление плана пошива изделия. (зад. в тетради)	1
143-145	Обработка ручек накладным швом с двумя закрытыми срезами. (стр.141-142)	3
146-148	Обработка верхнего среза сумки. (стр.142-144)	3
149-151	Соединение боковых срезов сумки двойным швом. (стр.144-145)	3
152	Образование дна и боковых сторон сумки. (стр.145)	1
153	Окончательная отделка изделия. (стр.145)	1
Практическое повторение 6 ч.		
154-159	Практическое повторение. (раб. с изделием)	6
Раздел «Лоскутное шитьё» 18 ч.		
160	Лоскутные изделия в русских традициях. Ткани и отделка, используемые для пошива изделий. (зад. в тетради)	1
161	Выбор рисунка, составление эскиза, изготовление выкройки основных деталей изделия. (зад. в тетради)	1
162-163	Подбор тканей для изделия, нумерация деталей, разрезание плоскости выкройки по намеченным линиям. (раб. с изд.)	2
164-165	Раскрой деталей изделия с учётом припуска на обработку швов. (раб. с изд.)	2
166-167	Раскрой долевых и косых обтачек для обработки изделия. (раб. с изд.)	2
Контрольная работа 2 ч.		
168-169	<i>Контрольная работа по итогам 3 триместра "Пришивание пуговиц разных видов на образце"</i>	2
170-175	Стачивание деталей кроя по рисунку стачным швом. (раб. с изд.)	6
	Обработка краевых срезов косыми и долевыми обтачками окантовочным швом. (раб. с изд.)	4
Раздел «Вышивание крестом» 18 ч.		
180-181	История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде. (раб. с изд.)	2

182-183	Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. (раб. с изд.)	2
184-185	Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. (раб. с изд.)	2
Контрольная работа 2 ч.		
186-187	<i>Контрольная работа по итогам года (итоговая аттестация): "Вышивка крестом на образце"</i>	2
188-199	Вышивание крестом на канве по рисунку. (раб. с изд.)	12
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 4 ч.		
200-201	Жидкое тесто. Пр. р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). (зад. в тетради)	2
202-203	Дрожжевое тесто. Пр. р.: Приготовление куличей из готового теста и окрашивание яиц. (зад. в тетради)	2
Итоговое занятие 1 ч.		
204	Подведение итогов года. Демонстрация изделий. Выставка	1

Итого: 204 ч.

Профильный труд

6 класс (204 часа)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов
Вводный урок 2 ч.		
1–2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2
Раздел «Гигиена девушки и косметика» 4 ч.		
3-6	Уход за волосами: мытьё, сушка. Различные причёски (плетение кос). (Задание в тетради)	4
Раздел «Интерьер жилых помещений» 4 ч.		
7-10	Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. (Задание в тетради) Пр. р.: Декоративное оформление помещения тканями (рисунок).	4
Контрольная работа 2 ч.		
11-12	<i>Вводная контрольная работа "Обработка среза швом вподгибку с закрытым срезом на образце"</i>	2
Хозяйственные работы в классе 16 ч.		
13-14	Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах	2

15-16	Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др.	2
17-20	Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях	4
21-24	Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой.	4
25-28	Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем	4
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 8 ч.		
29-32	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Пр. р.: Приготовление горячих бутербродов. Пр. р.: Приготовление простых и сложных бутербродов (канапе) (Задание в тетради)	4
33-36	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр. р.: Приготовление вареников с картошкой. Пр. р.: Приготовление пельменей. (Задание в тетради)	4
Раздел «Уход за одеждой и её ремонт» 14 ч.		
37-38	Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплата. (Стр. 160-161)	2
39-42	Наложение заплата из гладкокрашеной ткани ручным способом (Стр. 161-162)	4
43-46	Наложение заплата из ткани с рисунком ручным способом на образце (Стр. 162-163)	4
47-50	Настрачивание заплата строчкой зигзаг машинным способом (Стр.163-165)	4
Раздел «Элементы материаловедения» 10 ч.		
51-52	Ткацкое производство. Пр. р.: Изготовление образца полотняного переплетения (Стр.7-14)	2
53	Х/б ткань: её производство и свойства. (Стр.18-19)	1
54	Распознавание х/б ткани (Стр.18-19)	1
55-56	Сатиновое и саржевое переплетение. Пр. р.: Изготовление образца сатинового и саржевого переплетения. Сравнение свойств тканей, выработанных различными видами переплетений нитей. (Стр.15-17)	2
57	Льняная ткань и её свойства (Стр.19-21)	1
58	Изучение свойств льняной ткани (Стр.21-23)	1
59-60	Сравнение льняных и х/б тканей по свойствам. (Стр.22-23)	2
Контрольная работа 2 ч.		
61-62	<i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение заплата машинным способом"</i>	2
Раздел «Машиноведение» 6 ч.		
63-64	Знакомство с бытовой электрической швейной машиной.	2

	Организация рабочего места (Стр.91-94)	
65-66	Подготовка швейной машины к работе (Стр.95-98)	2
67-68	Регулятор строчки на бытовой швейной машине (Стр.101-103)	2
Раздел «Машиноведение» 4 ч.		
69-70	Устройство челночного комплекта. Механизм регулировки. (Стр.98-99)	2
71-72	Выполнение пробных строчек по прямым линиям на образцах (Работа с изделием)	2
Раздел «Пошив косынки» 8 ч.		
73-74	Знакомство с изделием (косынка для работы). Построение чертежа и подготовка выкройки косынки к раскрою (Стр.35-37)	2
75-76	Раскрой косынки. Составление плана пошива косынки (Стр.37-38)	2
77-78	Обработка долевого и поперечного срезов косынки (Стр.39-40)	2
79-80	Обработка косога среза косынки (Стр.40-41)	2
Раздел «Обработка сборок» 4 ч.		
81-82	Сборка как отделка на женском и детском лёгком платье, белье. Выполнение сборок машинным способом. Стр.41-44	2
83-84	Выполнение сборок ручным способом. (Стр.41-44)	2
Раздел «Обработка мягких складок» 4 ч.		
85-86	Выполнение мягких складок, заложенных в разные стороны. (Стр.44-45)	2
87-88	Выполнение мягких складок, заложенных в одну сторону. (Стр.46-47)	2
Раздел «Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью» 6 ч.		
89-90	Накладной карман: назначение и фасоны. Раскрой гладкого накладного кармана. (Стр.107-108)	2
91-92	Обработка гладкого накладного кармана и соединение его с основной деталью (Стр.108-111)	2
93-94	Раскрой и обработка накладного кармана с отворотом (Стр.111-114)	2
Раздел «Обработка обтачкой среза ткани» 6 ч.		
95-96	Виды обтачек. Косая обтачка. Соединение косых обтачек. (Стр.24-25)	2
97-98	Раскрой долевой и поперечной обтачек. Обработка среза долевой и поперечной обтачкой. (Стр.26-29)	2
99-100	Обработка деталей косой обтачкой. (Стр.30-35)	2
Раздел «Пошив фартука на поясе» 18 ч.		
101-	Знакомство с изделием (фартук на поясе). Снятие мерок.	2

102	(Стр.62-65)	
103-104	Построение чертежа выкройки фартука на поясе. Подготовка деталей выкройки к раскрою. (Стр.66-68)	2
105-106	Раскрой фартука на поясе. (Стр.68-69)	2
107-108	Подготовка деталей кроя к обработке. Составление плана пошива. (Стр.70-71)	2
109-110	Заготовка косой обтачки (Стр.71)	2
111-112	Обработка закруглённого среза основной детали фартука (Стр.72)	2
113-114	Обработка пояса (Стр.73)	2
115-116	Образование сборок по верхнему срезу (Стр.74)	2
117-118	Обработка верхнего среза фартука поясом. Отделка фартука. ВТО. (Стр.74-75)	2
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.		
119-124	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр. р.: Приготовление молочной каши или супа. Пр. р.: Приготовление пирогов или куличей из готового дрожжевого теста. Пр. р.: Приготовление творожной запеканки. (Задание в тетради)	6
Раздел «Запошивочный шов» 2 ч.		
125	Запошивочный шов: конструкция, применение. (Стр.50-52)	1
126	Выполнение запошивочного шва на образце. (Стр.50-52)	1
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.		
127-132	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр. р.: Приготовление салата "Нежный". Пр. р.: Приготовление блинов. Пр. р.: Приготовление оладьев с яблоками (Задание в тетради)	6
Контрольная работа 2 ч.		
133-134	<i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение сборок машинным способом по поперечному срезу"</i>	2
Раздел «Изонить» 20 ч.		
135-136	Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. (Задание в тетради)	2
137-140	Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. (Работа с изделием)	4
141-144	Разметка и заполнение круга в технике изонити (Работа с изделием)	4
145-	Разметка и заполнение углов (тупых, острых). (Работа с	4

148	изделием)	
149-154	Разметка и изготовление узора (шестигранник). (Работа с изделием)	6
Раздел «Вышивание гладью» 18 ч.		
155-156	Выбор и перенос рисунка на ткань (Задание в тетради)	2
157-158	Выполнение гладьевых стежков на образце (Работа на образце)	2
159-172	Отделка салфетки вышивкой гладью (Работа с изделием)	14
Контрольные работы 2 ч.		
173-174	Практическое повторение (пошив фартуков для дежурных по столовой). <i>Контрольная работа по итогам 3 триместра "Выполнение гладьевых стежков на образце"</i>	2
Практическое повторение 8 ч.		
175-182	Практическое повторение (пошив фартуков для дежурных по столовой).	8
Практическое повторение 10 ч.		
183-192	Практическое повторение (пошив фартуков для дежурных по столовой).	10
Контрольные работы 2 ч.		
193-194	<i>Контрольная работа по итогам года (итоговая аттестация): "Изготовление накладного прямого кармана"</i>	2
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 8 ч.		
195-198	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Пр. р.: Приготовление рыбного салата. Пр. р.: Приготовление сельди с луком. (Задание в тетради)	4
199-202	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. Приготовление макарон с сыром. Пр. р. Приготовление рисового супа с фрикадельками (Задание в тетради)	4
Итоговое занятие 2 ч.		
203-204	Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка.	2

Итого:204 ч.

Профильный труд

7 класс (238 часов)

№ урока	Разделы программы Темы уроков	Количество часов
Вводный урок 2 ч.		
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (Задание в тетради)	2
Хозяйственные работы в классе 6 ч.		
3-4	Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах	2
5-6	Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др.	2
7-8	Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях	2
Контрольная работа 2 ч.		
9-10	<i>Вводная контрольная работа: практическая работа "Выполнение бельевых швов на образце"</i>	2
Раздел «Гигиена девушки, косметика» 4 ч.		
11-12	Единство стиля: одежда, причёска, косметика. Пр. р.: Подобрать одежду и выполнить соответствующий макияж на каждый день (Задание в тетради)	2
13-14	Праздничная косметика. Пр. р. Подобрать праздничную одежду и выполнить соответствующий макияж (Задание в тетради)	2
Раздел «Кулинария» 6 ч.		
15-16	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь (Задание в тетради)	2
17-20	Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов (Задание в тетради)	4
Раздел «Уход за одеждой и её ремонт» 12 ч.		
21-24	Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка (стр. 169-171, работа с изделием)	4
25-28	Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой) (стр. 169-171, работа с изделием)	4
29-30	Ремонт и реставрация брюк. Пр. р.: Уменьшение брюк по длине и ширине (стр. 169-171, работа с изделием)	2
31-32	Замена молний в брюках и юбках (стр. 169-171, работа с изделием)	2
Раздел «Интерьер жилых помещений» 4 ч.		

33-34	Роль комнатных растений в жизни человека. Пр. р.: Подготовка почвы и посадка цветов (задание в тетради)	2
35-36	Разновидности комнатных растений. Пр. р.: Оформление кабинетов цветами (задание в тетради)	2
Раздел «Элементы машиноведения» 12 ч.		
37	Знакомство с промышленной швейной машиной. Организация рабочего места (§4)	1
38	Подготовка швейной машины к работе (§5-7)	1
39-40	Работа на универсальной промышленной швейной машине (§8-14)	2
41-44	Выполнение пробных строчек по прямым линиям на образцах (§8-14)	4
45-46	Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце (§8-14)	2
47-48	Регулятор строчки на промышленной швейной машине (задание в тетради)	2
Раздел «Элементы материаловедения» 10 ч.		
49-50	Льняная ткань и её свойства. Изучение свойств льняной ткани (задание в тетради)	2
51	Ткацкое производство. Пр. р.: Изготовление образца плотняного переплетения (стр. 84-85)	1
52	Сатиновое переплетение. Пр. р.: Изготовление образца сатинового переплетения (стр. 84-85)	1
53	Саржевое переплетение. Пр. р.: Изготовление образца саржевого переплетения (стр. 85-86)	1
54	Определение вида переплетения нитей в ткани (стр. 85-86)	1
55	Шерстяное волокно и его свойства (стр. 82-83)	1
56	Изучение свойств шерстяного волокна (стр. 87)	1
57	Получение тканей из шерстяной пряжи, свойства чистошерстяной и полушерстяной ткани (стр. 87)	1
58	Определение чистошерстяных и полушерстяных тканей (стр. 88-89)	1
Раздел «Изготовление постельного белья» 16 ч.		
59-60	Ткани для постельного белья. Бельевые швы. Выполнение бельевых швов на образце (стр. 15-19)	2
61-62	Подготовка ткани к раскрою, выполнение расчёта ткани и разметки деталей наволочки на ткани, раскрой (стр. 20-23)	2
63-64	Пооперационное разделение труда. Швы, используемые при фабричном пошиве наволочки (стр. 20-23)	2
65-66	Пошив наволочки с клапаном (стр. 22-23)	2

67-68	Выполнение расчёта ткани и разметки деталей пододеяльника на ткани. Раскрой. (стр. 23-25)	2
69-72	Пошив пододеяльника с отверстием на боковом шве (стр. 25-30)	4
73-74	Окончательная отделка изделия (стр. 30)	2
Контрольная работа 2 ч.		
75-76	<i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Пошив по готовому крою наволочки с клапаном"</i>	2
Раздел «Изготовление ночной сорочки» 28 ч.		
77-78	Знакомство с изделием (ночная сорочка без плечевого шва) (стр. 44-45)	2
79-80	Снятие мерок (стр. 46-47)	2
81-82	Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 (стр. 48-51)	2
83-84	Изготовление выкройки ночной сорочки в натуральную величину (стр. 52-53)	2
85-86	Подготовка выкройки к раскрою (стр. 52-53)	2
87-88	Изготовление выкройки подкройной обтачки (стр. 53-54)	2
89-90	Составление плана пошива ночной сорочки (задание в тетради)	2
91-92	Обработка на образце выреза горловины (стр. 53-54)	2
93-96	Обработка выреза горловины ночной сорочки (стр. 60-61)	4
97-98	Обработка боковых срезов ночной сорочки (стр. 62)	2
99-100	Обработка срезов рукавов ночной сорочки (стр. 62)	2
101-102	Обработка нижнего среза ночной сорочки (стр. 63)	2
103-104	Окончательная отделка изделия (стр. 63-64)	2
Раздел «Кулинария» 8 ч.		
105-108	Мясо и мясные продукты. Пр. р.: Приготовление борща. Пр. р.: Приготовление котлет с гарниром (задание в тетради)	4
109-112	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр. р.: Приготовление вареников с картошкой. Пр. р.: Приготовление пельменей (задание в тетради)	4
Раздел «Изготовление пижамы» 32 ч.		
113-114	Знакомство с изделием (пижама). Снятие мерок (стр. 64-67)	2
115-116	Построение чертежа выкройки пижамных брюк в масштабе 1:4 (стр. 68-74)	2
117-118	Изготовление выкройки пижамных брюк в натуральную величину (стр. 74-75)	2
119-120	Пижамная сорочка. Построение чертежа и изготовление выкройки пижамной сорочки (стр. 68)	2
121-122	Раскрой деталей пижамных брюк (стр. 75-76)	2

123-124	Раскрой деталей пижамной сорочки (стр. 76-77)	2
125-126	Подготовка деталей к обработке (стр. 77)	2
127-128	Составление плана пошива пижамы (стр. 78)	2
129-130	Обработка выреза горловины пижамной сорочки (стр. 59-60)	2
131-132	Обработка боковых срезов пижамной сорочки (стр. 62)	2
133-134	Обработка срезов рукавов пижамной сорочки (стр. 62)	2
135-136	Обработка нижнего среза пижамной сорочки (стр. 63)	2
137-138	Обработка шаговых срезов пижамных брюк (стр. 79)	2
139-140	Соединение левой и правой деталей пижамных брюк (стр. 80)	2
141-142	Обработка верхнего и нижнего среза пижамных брюк (стр. 81)	2
143-144	Окончательная отделка изделия (стр. 81)	2
Раздел «Вязание крючком» 9 ч.		
145-146	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы (задание в тетради)	2
147-148	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель (работа на образце)	2
149-150	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком (работа на образце)	2
151-153	Вязание крючком образцов (работа на образце)	3
Контрольная работа 2 ч.		
154-155	<i>Контрольная работа по итогам 2 триместра: "Обработка горловины подкройной обтачкой (на образце)"</i>	2
Раздел «Кулинария» 4 ч.		
156-159	Масленица. Традиции праздника. Жидкое тесто. Пр. р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). (Задание в тетради)	4
Раздел «Лоскутное шитьё» 20 ч.		
160-161	Лоскутные изделия в русских традициях. Ткани и отделка, используемые для пошива изделий (Задание в тетради)	2
162-163	Выбор рисунка, составление эскиза, изготовление выкройки основных деталей изделия (Задание в тетради)	2
164-165	Подбор тканей для изделия, нумерация деталей, разрезание плоскости выкройки по намеченным линиям (Задание в тетради)	2
166-167	Раскрой деталей изделия с учётом припуска на обработку швов (Задание в тетради) Раскрой долевых и косых обтачек для обработки изделия	2
168-169	Раскрой долевых и косых обтачек для обработки изделия (работа с изделием)	2
170-175	Стачивание деталей кроя по рисунку стачным швом (работа с изделием)	6

176-179	Обработка краевых срезов косыми и долевыми обтачками окантовочным швом (работа с изделием)	4
Раздел «Кулинария» 6 ч.		
180-183	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. (Задание в тетради) Пр. р.: Приготовление слоёного печенья Пр. р.: Приготовление дрожжевых пирогов с яблоками	4
184-185	Пасха – праздник праздников. Пр. р. Приготовление куличей и окрашивание яиц (Задание в тетради)	2
Раздел «Изонить» 16 ч.		
186-187	Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге (Задание в тетради)	2
188-189	Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Пр.р.: Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников (работа с изделием)	2
190-191	Разметка и заполнение круга в технике изонити. Пр.р.: Изготовление рисунка из кругов и овалов (работа с изделием)	2
192-193	Разметка и изготовление рисунка "Бабочка" (работа с изделием)	2
194-201	Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.) (Задание в тетради)	8
Контрольная работа 2 ч.		
202-203	<i>Контрольная работа по итогам 3 триместра: "Выполнение потайного шва на образце"</i>	2
Раздел «Вышивание гладью» 14 ч.		
204-205	Выбор и перенос рисунка на ткань (задание в тетради)	2
206-207	Выполнение гладьевых стежков на образце (работа с изделием)	2
208-117	Отделка салфетки вышивкой гладью (работа с изделием)	10
Контрольная работа 2 ч.		
218-219	<i>Контрольная работа по итогам года- промежуточная аттестация: "Выполнение отдельных операций по пошиву юбки: обработка застёжки, обработка нижнего среза, обработка верхнего среза"</i>	2
Практическое повторение. Подготовка к экзаменам. 10 ч.		
220-229	Практическое повторение (виды работ: изготовление карнавальных костюмов).	10
Раздел «Кулинария» 6 ч.		
230-231	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр. р.: Приготовление сырников (задание в тетради)	2
232-233	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения (задание в тетради)	2

234-235	Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр. р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой (задание в тетради)	2
Итоговое занятие 3 ч.		
236-238	Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка.	3

Итого: 238 часов

Профильный труд

8 класс (238 часов)

№ урока	Разделы программы Темы уроков	Количество часов
Вводный урок 2 ч.		
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 8 класса (задание в тетради)	2
Раздел "Уход за одеждой и её ремонт" 10 ч.		
3-4	Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка (§63-64)	2
5-6	Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). (§63-64)	2
7-8	Ремонт и реставрация брюк. Пр. р.: Уменьшение брюк по длине и ширине. (§63-64)	2
9-12	Замена молний в брюках и юбках (§63-64)	4
Контрольная работа 2 ч.		
13-14	<i>Вводная контрольная работа "Раскрой косой обтачки. Обработка выреза горловины косой обтачкой"</i>	2
Раздел "Хозяйственные работы в классе" 6 ч.		
15-16	Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах	2
17-18	Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др.	2
19-20	Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях	2
Раздел "Элементы материаловедения" 8 ч.		
21-22	Натуральный и искусственный шёлк и его свойства (§7)	2
23	Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка (§8)	1

24	Определение тканей из натурального и искусственного шёлка (§9-11)	1
25-26	Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них (§12)	2
27-28	Сравнение х/б, льняных, шерстяных и шёлковых тканей по технологическим свойствам (§13)	2
Раздел "Элементы машиноведения" 10 ч.		
29-30	Работа на универсальной промышленной швейной машине (§1-6)	2
31-32	Выполнение пробных строчек по прямым линиям на образцах (§1-6)	2
33-34	Рабочие механизмы швейной машины. Приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной (§1-6)	2
35-36	Оверлок. Назначение и устройство (§1-6)	2
37-38	Выполнение пробных строчек на оверлоке на образце (§1-6)	2
Раздел "Изготовление блузы" 34 ч.		
39-40	Знакомство с изделием (блуза без воротника и рукавов). Снятие мерок (§24-26)	2
41-44	Построение чертежа основы прямой блузки в масштабе 1:4 (§26)	4
45-46	Изготовление выкройки основы прямой блузки в натуральную величину (§26)	2
47-48	Моделирование блузки (§27)	2
49-50	Выбор фасона и моделирование блузки (§27)	2
51-52	Раскрой деталей изделия (§28)	2
53-54	Подготовка деталей кроя к обработке. Составление плана пошива (§28)	2
55-56	Подготовка блузки к примерке (Работа с изделием)	2
57-58	Проведение примерки. Устранение дефектов (Работа с изделием)	2
59-60	Стачивание вытачек и плечевых срезов (Работа с изделием)	2
61-62	Обработка среза горловины косой обтачкой (Работа с изделием)	2
63-64	Стачивание боковых срезов блузки (Работа с изделием)	2
65-66	Обработка срезов пройм или цельнокроеного рукава косой обтачкой (Работа с изделием)	2
67-68	Виды обработки низа блузки (Работа с изделием)	2
69-70	Обработка нижнего среза блузки (Работа с изделием)	2

71-72	Окончательная отделка изделия. Демонстрация моделей (Работа с изделием)	2
Контрольная работа 2 ч.		
73-74	<i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Обработка низа короткого рукава окантовочным швом"</i>	2
Раздел "Кулинария" 6 ч.		
75-76	Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы. Пр. р.: Приготовление куриного фарша (Задание в тетради)	2
77-78	Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр.р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой (Задание в тетради)	2
79-80	Блюда из домашней птицы. Пр.р.: Приготовление жареных куриных окорочков. Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу (Задание в тетради)	2
Раздел "Отделка лёгкой одежды" 28 ч.		
81-82	Виды отделки лёгкой одежды (§39)	2
83-84	Оборки: правила раскроя, виды обработки отлетного среза. Соединение оборки с основной деталью (§39)	2
85-86	Рюши: раскрой, обработка срезов. Соединение рюши с основной деталью (§44)	2
87-88	Воланы: раскрой, обработка срезов. Соединение волана с основной деталью (§45)	2
89-90	Мелкие складки и защипы. Изготовление мелких складок (§46)	2
91-92	Изготовление защипов (§46)	2
93-94	Мережка как один из видов отделки швейных изделий. Выполнение мережки "Кисточка" на образце (§43)	2
95-96	Выполнение мережки "Столбик" на образце (§43)	2
97-98	Выполнение мережки "Снопик" на образце (§43)	2
99-108	Вышивка салфетки мережкой (§43)	10
Раздел "Обработка бортов подбортами в лёгком женском платье" 4 ч.		
109-112	Подборта. Обработка подбортов (§52-53)	4
Раздел "Изготовление воротников и втачивание их в горловину" 6 ч.		
113-114	Построение чертежа воротника на стойке (§54)	2
115-116	Раскрой деталей воротника на стойке. Обработка воротника (§55)	2
117-118	Втачивание воротника в горловину (§55)	2
Раздел "Обработка деталей с кокетками" 4 ч.		
119-120	Кокетка: виды и моделирование. Раскрой кокеток (§57-58)	2

121-122	Соединение кокетки с основной деталью разными способами (§59)	2
Раздел "Аппликация" 24 ч.		
123-124	Виды аппликаций. Аппликации из мягких материалов по мотивам русского геометрического орнамента (изделия: коврик, прихватки, салфетки, мини-панно и др.). (Работа с изделием)	2
125-126	Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги (Работа с изделием)	2
127-128	Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации (Работа с изделием)	2
129-130	Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам. (Работа с изделием)	2
131-132	Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу (Работа с изделием)	2
133-144	Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани (Работа с изделием)	12
145-146	Декорирование срезов изделия тесьмой (Работа с изделием)	2
Раздел "Кулинария" 6 ч.		
147-148	Мучные изделия. Пр. р.: Приготовление бисквитного пирога с яблоками (Задание в тетради)	2
149-150	Песочное тесто. Пр. р.: Приготовление тёртого пирога с яблоками (Задание в тетради)	2
151-152	"Масленица": традиции праздника. Пр. р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). (Задание в тетради)	2
Контрольная работа 2 ч.		
153-154	<i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Обработка воротника"</i>	2
Раздел "Вышивка гладью" 20 ч.		
155-156	Выбор и перенос рисунка на ткань (Задание в тетради)	2
157-158	Выполнение гладьевых стежков на образце (Работа с изделием)	2
159-174	Отделка салфетки вышивкой гладью (Работа с изделием)	16
Раздел "Вязание спицами" 10 ч.		
175	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты (Задание в тетради)	1
176	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами (Работа с изделием)	1

177	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания (Работа с изделием)	1
178	Убавление, прибавление и закрытие петель (Работа с изделием)	1
179-184	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах (Работа с изделием)	6
Раздел "Вышивка крестом" 20 ч.		
185-186	История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде (Задание в тетради)	2
187-188	Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности (Задание в тетради)	2
189-190	Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. (Работа на образце)	2
191-204	Вышивание крестом на канве по рисунку (Работа с изделием)	14
Раздел "Кулинария" 4 ч.		
205-208	"Пасха" – праздников праздник. Пр. р.: Приготовление куличей и окрашивание яиц (Задание в тетради)	4
Контрольная работа 2 ч.		
209-210	<i>Контрольная работа по итогам 3 триместра «Обработка застёжки тесьмой-молнией»</i>	2
Раздел «Лоскутное шитье» 16 ч.		
211-212	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике. (Задание в тетради)	2
213-222	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. (Работа с изделием)	10
223-226	Соединение лоскутной основы с подкладкой. (Работа с изделием)	4
Контрольная работа 2 ч.		
227-228	<i>Контрольная работа по итогам учебного года "Обработка манжеты"</i>	2
Раздел "Кулинария" 8 ч.		
229-230	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Пр. р.: Запекание курицы в "рукаве" с овощами (Задание в тетради)	2

231-232	Приготовление салата с отварным куриным мясом "Нежный" (Задание в тетради)	2
233-234	Способы консервирования фруктов и ягод. Первичная обработка фруктов для консервирования. Пр. р.: Консервирование яблок, приготовление яблочного компота (Задание в тетради)	2
235-236	Дрожжевое тесто. Пр. р.: Приготовление пиццы (Задание в тетради)	2
Итоговое занятие 2 ч.		
237-238	Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка.	2

Итого: 238 часов

Профильный труд

9 класс (238 часа)

№ урока	Разделы программы Темы уроков	Количество часов
Вводный урок 1 ч.		
1	Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте. Стр.3	1
Раздел "Хозяйственные работы в классе" 9 ч.		
2-3	Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. (Задание в тетради.)	2
4-5	Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. (Задание в тетради.)	2
6-7	Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях(Задание в тетради.).	2
8	Мытьё окон, полов, панелей(Задание в тетради.)	1
9	Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем. (Задание в тетради.)	1
10	Уход за цветами (подкормка, пересадка, полив)	1
Контрольная работа 2 ч.		
11-12	<i>Вводная контрольная работа "Выполнение бельевых швов на образце"</i>	2
Раздел "Кулинария" 3 ч.		
13	Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр.р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой. (Задание в тетради.)	1
14-15	Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов. (Задание в тетради.)	2
Раздел "Уход за одеждой и её ремонт" 8 ч.		

16-17	Выполнение заплата ручным и машинным способом на образце. Штопка. (Работа с изделием)	2
18-19	Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплата машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). (Работа с изделием)	2
20-21	Ремонт и реставрация брюк. Пр.р.: Уменьшение брюк по длине и ширине. (Работа с изделием)	2
22-23	Замена молний в брюках и юбках. (Работа с изделием)	2
Раздел "Элементы машиноведения" 2ч.		
24-25	Уход за электрической швейной машиной (замена иглы, чистка, смазка). Приспособления к универсальной швейной машине.(П. 1-7)	2
Раздел "Элементы материаловедения" 3 ч.		
26	Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон. (П.16-18)	1
27	Распознавание тканей из синтетических волокон (П.19-23)	1
28	Уход за изделиями из синтетических тканей. (П.17)	1
Раздел "Организация труда и производства на швейной фабрике" 3 ч.		
29	Основные этапы изготовления одежды в швейной промышленности. (П.37-39)	1
30	Разработка моделей и конструирование изделий для массового производства. Производственный технологический процесс изготовления одежды. (П.39-40)	1
31	Организация труда на швейной фабрике. (П.41-42)	1
Раздел "Правила безопасной работы на швейной фабрике" 2 ч.		
32	Безопасность труда на швейной фабрике. (П.43)	1
33	Основы электробезопасности. Правила и инструкции по безопасности труда на рабочем месте. (П.43)	1
Раздел "Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину" 4 ч.		
34	Знакомство с готовыми выкройками. Просмотр журналов "Бурда". Обозначения на выкройках. Выбор модели домашнего халата. Снятие мерок. (Работа с журналом «Бурда»)	1
35-36	Определение размера по таблице. Изготовление выкройки по журналу "Бурда". Способы перевода готовых выкроек в натуральную величину. Подгонка выкройки под свой размер. (Работа с журналом «Бурда»)	2
37	Изготовление выкройки по журналу "Бурда". Выбор и описание фасона изделия и анализ выкройки. Подготовка ткани. (Работа с журналом «Бурда»)	1

Раздел "Раскрой по готовым выкройкам и чертежам" 13 ч.		
38-39	Раскрой изделия. Экономная раскладка выкройки на ткани. Подбор ткани, ниток и фурнитуры. (Работа с журналом «Бурда»)	2
40-41	Подготовка детали кроя к пошиву. Составление плана пошива изделия. Смётывание деталей. (Задание в тетради)	2
42-49	Пошив и отделка выбранного изделия. (Работа с изделием)	8
50	Окончательная отделка изделия. Влажная тепловая обработка (ВТО). Демонстрация моделей. (Работа с изделием)	1
Раздел "Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике" 16ч.		
51	Ассортимент простейших изделий фабрики. Основные детали изделий, названия срезов. . (Задание в тетради.)	1
52	Виды швов, используемых при пошиве изделий. . (Задание в тетради.)	1
53	Последовательность обработки изделий. Технические условия на готовые изделия. . (Задание в тетради.)	1
54	Пооперационное разделение труда при пошиве простейшего изделия. Норма выработки и плановые задания. . (Задание в тетради.)	1
55-66	Изготовление изделия с пооперационным разделением труда (постельное и нижнее бельё). Оценка качества готовых изделий. (Работа с изделием)	12
Раздел "Обработка окантовочным швом среза мелкой детали" 5 ч.		
67	Обработка срезов окантовочным швом. (Работа с изделием)	1
68	Возможные дефекты при выполнении. (Задание в тетради.)	1
69	Выполнение окантовочного шва на прямых срезах. (Работа с изделием)	1
70-71	Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах. (Работа с изделием)	2
Раздел "Кулинария" 3 ч.		
72	Борщ. Щи. Пр.р.: Приготовление украинского борща. (Задание в тетради.)	1
73-74	Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром (картофель, рис, вермишель). Пр.р.: Приготовление голубцов. (Задание в тетради.)	2
Контрольная работа 2 ч.		
75-76	Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах"	2
Раздел "Трудовое законодательство" 1 ч.		

77	Трудовой кодекс Российской Федерации. Охрана труда.(П.42)	1
Раздел "Практическое повторение" 23 ч.		
78-90	Изготовление изделия по производственной технологии. . (Работа с изделием)	23
Раздел "Технология пошива юбок и брюк, применяемая в массовом производстве одежды" 15 ч.		
91	Ассортимент поясных изделий на фабрике. Лекала (выкройки) для раскроя поясных изделий. . (Задание в тетради.)	1
92-93	Производственный способ обработки застёжки. (Работа с изделием)	2
94	Технология обработки пояса. (Работа с изделием)	1
95	Современный способ обработки низа поясного изделия. (Работа с изделием)	1
96	Выбор модели поясного изделия. (Работа с изделием)	1
97	Раскрой поясного изделия по готовым лекалам (выкройкам). (Работа с изделием)	1
98	Последовательность пошива поясного изделия. (Задание в тетради.)	1
99-100	Стачивание выточек, боковых срезов юбки (при пошиве брюк - стачивание вытачек, среднего и шаговых срезов). (Работа с изделием)	2
101-102	Обработка застёжки по промышленной технологии. (Работа с изделием)	2
103	Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью (или другая отделка). (Работа с изделием)	1
104	Обработка нижнего среза поясного изделия. (Работа с изделием)	1
105	Окончательная отделка и оценка качества готового изделия. (Работа с изделием)	1
Раздел "Лоскутное шитьё" 15 ч.		
106	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике. (Задание в тетради.)	1
107-118	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. (Работа с изделием)	12
119-120	Соединение лоскутной основы с подкладкой. (Работа с изделием)	2
Раздел "Кулинария" 3 ч.		
121-122	Блюда восточной кухни. Рис и его значение для здоровья человека. Пр.р.: Приготовление плова(Задание в тетради.).	2

123	Пр.р.: Приготовление тушеной картошки с мясом. (Задание в тетради.)	1
Раздел «Изонить» 12 ч.		
124	Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. (Работа с изделием)	1
125	Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Пр.р.: Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. (Работа с изделием)	1
126	Разметка и заполнение круга в технике изонити. Пр.р.: Изготовление рисунка из кругов и овалов. (Работа с изделием)	1
127	Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". (Работа с изделием)	1
128-135	Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.). (Работа с изделием)	8
Контрольная работа 2 ч.		
136-137	<i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Раскрой, соединение и ВТО косых обтачек"</i>	2
Раздел "Вышивание крестом" 22 ч.		
138	История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде. (Задание в тетради.)	1
139	Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. (Работа с изделием)	1
140	Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. (Работа с изделием)	1
141-159	Разметка рисунка на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку. (Изделие: вышитая картина). (Работа с изделием)	19
Раздел "Изготовление панно в технике аппликации" 25 ч.		
160	Просмотр книг и журналов с видами аппликаций. Выбор рисунка. (Задание в тетради.)	1
161-162	Увеличение рисунка в масштабе 1:2 или 1:3. (Задание в тетради.)	2
163-164	Изготовление детали рисунка из бумаги – лекало. (Задание в тетради.)	2
165-166	Подбор ткани по цвету и фактуре. (Работа с изделием)	2
167-168	Укрепление ткани флизелином, раскрой деталей из цветных лоскутков. (Работа с изделием)	2
169	Выбор фона по цвету. Пр.р.: изготовление основы для панно. (Работа с изделием)	1
170-181	Последовательное настрачивание деталей рисунка на фон. (Работа с изделием)	12

182-183	Украшение фрагментов аппликации ручными декоративными стежками (вышивкой). (Работа с изделием)	2
184	Отделка изделия, оформление в рамку. (Работа с изделием)	1
Раздел "Кулинария" 3 ч.		
185-187	"Масленица": традиции праздника *** Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). (Задание в тетради.)	3
Раздел "Гигиена и косметика" 1 ч.		
188	Особенности индивидуального ухода за телом, волосами, руками и др. (Задание в тетради.)	1
Раздел "Кулинария" 3 ч.		
189-191	Блюда из картофеля. Пр.р.: Приготовление драников, картофельного пюре, жареного, запеченного, отварного картофеля и др. (по выбору). (Задание в тетради.)	3
Контрольная работа 2 ч.		
192-193	<i>Контрольная работа по итогам 3 триместра "Обработка накладного кармана закруглённой формы косой обтачкой"</i>	2
Практическое повторение. Подготовка к экзаменам. 16 ч.		
194-209	Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. (Задание в тетради. Работа с изделием)	16
Контрольная работа 2 ч.		
210-211	<i>Контрольная работа по итогам учебного года - промежуточная аттестация: "Пошив фартука закруглённой формы. Обработка срезов фартука косой обтачкой (окантовочным швом)".</i>	2
Практическое повторение. Подготовка к экзаменам. 16 ч.		
212-237	Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. (Работа с изделием)	16
Итоговое занятие 1 ч.		
238	Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка.	1

Итого: 238 часов