

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Ростовская специальная школа-интернат № 42»

РАССМОТРЕНО

Протокол №1 от 25.08 2020г.
заседания методического объединения
учителей-предметников
Рук. [подпись] Перебейнос Н.А.

РЕКОМЕНДОВАНО

Протокол №1 от 28.08 2020г.
заседания методического совета
Рук. [подпись] Шкарупа О.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ РО Ростовской школы-интерната №42
Приказ № 5/П от 28.08 2020г.
[подпись] Доракина А.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФИЛЬНОМУ ТРУДУ**

«Кулинария, полиграфия, швейное дело, художественный труд»

5 класс

Учитель: Мошкина Т.И.

2020– 2021 учебный

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Министерства образования и науки РФ, пр. №1599 от 19.12. 2014 г.
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1) ГКОУ РО «Ростовская школа-интернат № 42».
- учебного плана и локальных актов образовательного учреждения.

Предмет «Профильный труд» образовательной области «Технология» в 5 классе . - инвариативная часть учебного плана. Учебный план по программе: 6 часов в неделю, 195 часов в год (согласно годовому календарному учебному графику работы)

Цель заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Задачи:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся 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 и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по нескольким из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- 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.

№ п / п	Содержательные линии	Планируемые результаты по предмету		Модели инструментария для оценки планируемых результатов
		Минимальный уровень	Достаточный уровень	
1	Материалы, используемые в трудовой деятельности	- Знание названий материалов; изделий и продукции, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;	- Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;	Основными критериями оценки планируемых результатов являются соответствие / несоответствие науке и практике; прочность усвоения (полнота и надежность). Чем больше, верно выполненных заданий к общему объему, тем выше показатель надежности полученных результатов. Результаты, продемонстрированные учеником, соотносятся с оценками следующим образом: «3» - удовлетворительно (верное выполнение 35-50% заданий); «4» - хорошо (верное выполнение 51-65% заданий);
2	Инструменты и оборудование	- представления об основных свойствах используемых материалов, продуктов;	- экономное расходование материалов;	
3	Технологии изготовления предмета труда	- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;	- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;	
4	Этика и эстетика труда	- представления о принципах действия, общем устройстве машин швейного, полиграфического, кулинарного производств : - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов; - изготовление швейной, кулинарной полиграфической продукции; - чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделий; - представления о разных видах профильного труда; - понимание значения и ценности труда; - понимание красоты труда и его результатов; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;	- знание оптимальных и доступных технологических приемов обработки материалов и продукции в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; - изготовление изделий и блюд; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.	

	<ul style="list-style-type: none"> - выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»); - организация (под руководством учителя) совместной работы в группе; - осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; - выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы; - выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения; - посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды. 		«5» -очень хорошо, отлично (верное выполнение свыше 65% заданий).
--	--	--	---

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КУЛИНАРИЯ

№ п\п	Тема занятия	Кол. час.	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
	1 четверть	45				
1	Наука о кулинарии.. Кухня домашняя, школьная. Экскурсия в столовую, кухню школы.	3	3.09	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Знание о КУЛИНАРИИ, поваренной книге, питании, оборудовании кухни. Требования к помещению кухни и столовой, размещении мебели, оборудования	

	Сервировка стола					
2	Сервировка. Порядок сервировки стола. Меню. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку	3	7.09	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Знание о «сервировке», правилах подбора посуды для сервировки стола; о посуде общего и индивидуального пользования, правилах пользования столовыми приборами; о понятии «меню», правилах составления и записи меню; столовых приборах для завтрака, правила пользования ими, эстетическим оформлении стола, понятия «этикет», правила этикета за столом дома и в гостях; видах праздничных столов, особенностях сервировки каждого вида, блюда, характерных для каждого вида. Умение составлять меню на день, сервировать стол к завтраку	Стартовая практическая работа
3	Культура поведения за столом Виды праздничных столов.	3	10.09 Умение соблюдать технологические процессы			
	Эстетика и экология жилища					
4	Декоративное украшение кухни. Салфетки для сервировки стола. Основные способы складывания салфеток	3	14.09		Знание о декоративном украшении кухни: деревянная утварь, панно из овощей и фруктов; салфетках – обязательного элемента сервировки стола, их видах и назначении. Умение складывать разными способами: свеча, веер, диагональ, треугольники.	
	Посуда					
5	Виды посуды для кухни. Уход за чайной посудой	3	17.09		Знание о посуде для еды и питья, видах: металлическая, керамическая, стеклянная, пластмассовая, посуде для питья (чашка, блюдце, виды чайников, посуда для морса, приспособления для выдавливания сока); видах моющих средств, способах применения; правилах ухода и техники безопасности. Умение зарисовывать посуду по образцам и трафаретам.	

	Горячие и холодные напитки					
6	Горячие и холодные напитки. Виды чая. Посуда	3	21.09	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности	Знание общей характеристики напитков, о требованиях, предъявляемых при приготовлении напитков. Умение определять напитки на вкус: сок, вода, квас, чай, кофе, какао, шоколад, морс.	Текущая проверочная тестовая работа
7	Чай черный. Чай красный	3	24.09	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Умение определять напитки на вкус: сок, вода, квас, чай, кофе, какао, шоколад, морс.	
8	Чай зеленый. Чай травяной	3	28.09	Умение соблюдать технологические процессы	Знание истории происхождения напитков; видах и сортах чая: зеленый, черный, красный, желтый, травяной, способах упаковки чая (коробки, инд. пакетики), о добавках к чаю, посуде для заваривания. Умение заваривать один из видов чая, шоколад, какао.	
9	Горячий шоколад. Какао	3	1.10			
	Бутерброды					
10	Ножи. Правила пользования. Продукты для бутербродов. Их нарез	3	5.10	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности	Знание об истории возникновения ножа, видах, технологии пользования; истории возникновения разных продуктов; технологических операциях по обработке овощей: сортировка, мытье, очистка, формах нарезки овощей: ломтики, кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки.	
11	История бутербродов. Виды бутербродов. Приготовление холодного бутерброда	3	8.10	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Умение практически работать ножом; о продуктах, которые будут нужны при приготовлении бутербродов: хлеб (виды), масло (животное и растительное), сыр(твердый, плавленый), овощи, зелень, соль, сахар,. Практические работы по нарезке.	
12	Бутерброды разных стран. Горячий бутерброд. Бутерброд «башня»	3	12.10	Умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности.	Умение практически работать ножом; о продуктах, которые будут нужны при приготовлении бутербродов: хлеб (виды), масло (животное и растительное), сыр(твердый, плавленый), овощи, зелень, соль, сахар,. Практические работы по нарезке.	
13	Традиционная уличная еда. Приготовление гамбургера	3	19.10	Умение соблюдать технологические процессы	Умение практически работать ножом; о продуктах, которые будут нужны при приготовлении бутербродов: хлеб (виды), масло (животное и растительное), сыр(твердый, плавленый), овощи, зелень, соль, сахар,. Практические работы по нарезке.	
14	Приготовление горячего бутерброда «ход дог, сэндвич»	3	22.10	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ,	Знание об истории возникновения, видах бутербродов: открытый, закрытый; холодный, горячий; срока хранения.	

15	Приготовление холодного бутерброда Тестовая работа по теме «Бутерброды» Приготовление горячего чая. Тестовая работа по теме: «Горячие и холодные напитки»	3	15.10	применяемые в сферах производства и обслуживания.	Умение готовить холодный открытый бутерброд, эстетически оформлять его; горячий закрытый бутерброд. Умение пользоваться оборудованием (микроволновая печь, духовка газовой или эл. печи), инструментами, продуктами; эстетически оформлять. Выбор одного из вариантов самостоятельной работы Необходимые продукты Хлеб ржаной, масло, сыр Хлеб пшеничный, масло, сыр, яйца, огурец Хлеб, колбаса вареная, овощи (помидор, огурец), сыр, майонез, зелень, яйцо	Самостоятельная практическая или тестовая работа
----	--	---	-------	---	---	--

ПОЛИГРАФИЯ

№ п\п	Программный материал	Кол. час.	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
	2 четверть	45				
	Основы фотографии					
1	Появление фотографии и современная фототехника Общее знакомство с фотоаппаратом	3	5.11	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания. Умение соблюдать технологические процессы	Знание истории появления фотографии, первых фотокамер, современной фототехники. Представление об устройстве фотокамеры. Знание о цифровых и плёночных камерах – сравнительные отличия. Развитие съёмочной фототехники. Камера мобильного телефона. Мастера	

2	<p>Последовательность действий при работе с фотоаппаратом. Цвет и свет в фотографии</p>	3	9.11		<p>фотографии. Классификация современных фотокамер.</p> <p>Знание особенностей устройства и основных частей фотоаппарата, о достоинствах цифровой фотографии, о хранении и поиске фотографических архивов нужных документов.</p> <p>Знание техники безопасности.</p> <p>Умение пользоваться фотоаппаратом. (Изучение данной темы с помощью наглядного материала (книги, слайды, фотографии, фототехника).</p> <p>Умение различать составные части цифрового фотоаппарата. Пользование кнопками, расположенными на панелях цифрового фотоаппарата. Настройка изображения. Соблюдение последовательности действий при работе с фотоаппаратом: выбор объекта, включение фотоаппарата, настройка изображения, фотографирование, выключение фотоаппарата. Выполнение фотографий в школе на заданную тему. Цветовой круг. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета, контрастные цвета, сочетания цветов, тёмные и светлые тона. Чувствительность глаза и матрицы фотоаппарата к</p>	
3	<p>Техники съёмки. Фотографирование предметов. Различение качества фотографий.</p>	3	12.11		<p>Тестовая работа по определению умения фотографировать объекты</p>	

					<p>различным цветам. Радуга – семь цветов.</p> <p>Знание особенностей съемки.</p> <p>Умение работать с иллюстративным материалом, проведение съемки с применением основных техник.</p> <p>(Пейзаж. Макросъемка. Съёмка живой природы. Портрет. Натюрморт. Репортажная съёмка).</p> <p>Умение различать качество фотографий. удаление некачественных снимков, обработка с помощью программ.</p>	
	Ламинирование. Оборудование					
4	Общее знакомство с ламинатором. Виды и типы ламинаторов. Ламинирование визиток.	3	16.11	<p>Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности</p> <p>Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.</p> <p>Умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности.</p> <p>Умение соблюдать технологические процессы</p>	<p>Знание о необходимости ламинирования для сохранности документов для длительного их хранения или для предохранения их от загрязнения и износа в случае частого пользования.</p> <p>Знание о том, что ламинирование – это покрытие полиграфической продукции слоем защитной плёнки (для покрытия документов, например, диплома об образовании или свидетельства о рождении ребенка, для рекламной продукции, таких как визитки, бумажные пакеты.</p> <p>Знание об основных функциях: защита от внешних воздействий (воды и загрязнений) улучшение вида документа или продукции, невозможность их порвать или поцарапать.</p>	
5	Покрытие полиграфической продукции - ламинирование	3	19.11			

					<p>Различение составных частей ламинатора. Знание техники безопасности. Ламинирование с помощью ламинатора. (Качество ламинирования зависит от количества валов, через которые проходит бумага, и которое колеблется от одной пары - в самых простых и до трёх - в ламинаторах для промышленного ламинирования). Знание о ламинаторах двух видов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Конвертные – они, как правило, используются в офисах, печатная продукция помещается в пластиковый конверт и с помощью ламинатора нагревается, в результате пленка спаивается с бумагой. • Рулонные – применяется в промышленном ламинировании больших объемов продукции или продукции больших габаритов, например А3. <p>Соблюдение последовательности действий при работе на ламинаторе: включение ламинатора, вставление листа бумаги в конверт, вставление конверта во входное отверстие, вынимание конверта из выпускного отверстия.</p> <p>Знание о ламинировании</p> <ul style="list-style-type: none"> • Одностороннем – в таком случае ламинируется только одна сторона полиграфической продукции. 	
--	--	--	--	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> • Двухстороннем – соответственно ламинируется обе стороны. <p>Знание о типах ламинирования:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Горячее – ламинирование проводится при выставленной температуре, бумага проходит между горячими валами, выдавливается воздух и пленка спекается с бумагой. • В случае, если длительный процесс ламинации краска или бумага не могут выдержать, – применяют холодное ламинирование <p>Умение ламинировать визитки прозрачной самоклеящейся пленкой.</p>	
	Копировальные аппараты. Оборудование					
6	Общее знакомство с копировальной техникой. Правила безопасной работы	3	23.11	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Знание различных названий копировальных аппаратов (сокр. копёр; копировально-множительный аппарат; ксерокс), устройство, предназначенное для получения копий документов, фотографий, рисунков и других двумерных изображений на бумаге и других материалах.	
7	Характеристики копировальных аппаратов. Выполнение копировальных работ	3	26.11		Знание основных характеристик копировальных аппаратов: формат оригинала и копии; скорость копирования; стоимость копирования; рекомендуемый объём копирования (ресурс). Знание о делении цифровых	

8	Копирование документов	3	30.11		<p>копировальных аппаратов - монохромные и полноцветные; о производительности - копиры малой (до 20 копий/мин), средней (20—40 копий/мин) и высокой (свыше 40 копий/мин) производительности; по компоновке - настольные и напольные. (Из настольных отдельно выделяют переносные (портативные). Настольные аппараты малой производительности формата А4 обычно называют персональными.) Умение выполнять копировальные работы. Различение составных частей копировального аппарата. Размещение листа бумаги на стекле планшета. Соблюдение последовательности действий при работе на копировальном аппарате: включение копировального аппарата, открывание крышки копировального аппарата, размещение листа бумаги на стекле планшета, опускание крышки копировального аппарата, нажатие кнопки «Пуск», открывание крышки копировального аппарата, вынимание листов (оригинал, копия), опускание крышки копировального аппарата, выключение копировального аппарата.</p>	
---	------------------------	---	-------	--	--	--

					Копирование документа по изученному алгоритму.	
	Брошюрование. Оборудование					
9	Модели переплетных машин. Правила безопасной работы	3	3.12	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Общее представление о брошюраторе или брошюровщике - машинки для переплета. Знание о том, что это - слова-синонимы. Знание об одной и той же модели - как брошюратор, так и переплетная машина. Знание о различии модели переплетных машин техническими характеристиками, а называние их брошюровщиками, переплетчиками или вообще брошюраторами. Знание о достоинстве и надежности предприятия - по внешнему виду его деловых бумаг (документы, оформленные профессионально, демонстрируют авторитетность фирмы, ее уважительное отношение к компаньонам и посетителям и выигрышно отличаются от прочих бумаг.) Знание о том, что брошюровщик - это устройство, которое предназначено для переплета документа (скрепления листов); предком офисных брошюровщиков можно считать обычный степлер. Различение составных частей брошюровщика: установка пружины на гребень, вставление	
10	Правила работы брошюровщика. Машинная брошюровка. Брошюровка степлером	3	7.12			

					листа в перфорационное отверстие брошюровщика, нанизывание листа на пружину. Соблюдение последовательности действий при работе на брошюровщике: установка пружины на гребень, подъем рычага, подъем ручки, вставление листа, опускание и поднятие ручки, вынимание листа, нанизывание листа на пружину, опускание рычага, снятие изделия с гребня, чистка съемного поддона.	
	Резак. Оборудование					
11	Общее знакомство с резаком. Виды резаков. Правила техники безопасности	3	10.12	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Различение составных частей резака: размещение листа на панели корпуса. Соблюдение последовательности действий при работе на резаке: поднятие ножа, помещение листа на панель корпуса, опускание ножа, убиение листа и обрезков. Знание правил безопасной работы. Знание о том, что резак — технический термин; виды - резак фотографический, картонажный, переплетный. Умение резать бумагу и картон.	
	Компьютер. Оборудование					
12	Составные части компьютера. Включение и выключение компьютера. Техника безопасности	3	14.12	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ,	Умение выполнять операции на компьютере. Различение составных частей компьютера. Соблюдение последовательности действий при работе на компьютере: включение компьютера, выполнение заданий	

13	Изучение и нахождение заданных клавиш на клавиатуре	3	21.12	применяемые в сферах производства и обслуживания. Умение соблюдать технологические процессы	(упражнений), выключение компьютера. Нахождение заданных клавиш на клавиатуре (пробел, ввод и др.). Умение набирать текст с печатного образца. Выделение текста. Выполнение операций по изменению текста с использованием панели инструментов: вырезание текста, копирование текста, изменение размера (гарнитуры, начертания, цвета) шрифта, сохранение текста, вставка текста, выравнивание текста. Создание текстового файла (папки). Соблюдение последовательности действий при работе в программе: выбор программы, вход в программу, выполнение заданий программы, выход из программы. Печатанье на компьютере букв, слов, предложений.	Промежуточная аттестация. Самостоятельная практическая работа
14	Набор текста с образца на клавиатуре. Операции по изменению текста	3	24.12			
15	Последовательность действий при работе на компьютере. Печатанье на компьютере букв, слов, предложений, текстов.	3	17.12			

ШВЕЙНОЕ ДЕЛО

№ п\п	Тема занятия	Кол. час.	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
	3 четверть	57				
I	Этика и эстетика труда					
1.	Вводное занятие. Профессии швейного производства.	3	11.01	Умение использовать инструменты и материалы. Знание о запретах и ограничениях. Использование	Знание о профессии швеи, вышивальщицы. Демонстрация лучших изделий учащихся старших классов.	

	Правила поведения и работы в мастерской.			инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Соблюдение требований к организации рабочего места. Знание правил профессионального поведения.	Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов.	
II	Инструменты и оборудование					
2.	Инструменты и приспособления для швейных работ. Инструктаж по технике безопасности. Стежки и швы	3	14.01	Знание простейших инструментов ручного труда, приспособлений, их свойств; правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы.	Изучение инструментов и приспособлений для швейных работ. Ознакомление с инструментами индивидуального пользования. Выполнение инструктажей по технике безопасности в мастерской с иглой, ножницами, утюгом.	Диагностическая работа
III	Материалы, используемые в трудовой деятельности					
3	Сведения о нитках Плотняное переплетение. Хлопчатобумажные ткани.	3	18.01	Знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе. Представления об основных свойствах используемых материалов. Знание перечня основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их происхождение.	Общее знакомство с видами переплетения: полотняное, сатиновое, саржевое. Практическая работа по выполнению полотняного переплетения. Знание общих сведений о нитках. Знакомство с тканями растительного происхождения – х/б, обработкой плода и получением волокна; получением пряжи из хлопкового волокна. Составление коллекции х б тканей. Лабораторная работа по выявлению свойств хлопчатобумажных тканей Составление коллекции – аппликации хлопчатобумажных	

					тканей				
IV	Инструменты и оборудование								
4	Сведения о швейных машинах. Правила безопасной работы	3	21.01	Знание о принципах действия, общем устройстве швейной машины и ее основных частей; наладке, подготовке к работе оборудования. Планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы.	Изучение сведений о швейных машинах, применении правил безопасной работы. Знакомство с назначением и устройством (скорость, марки, виды выполняемых работ, электропривод, строение машинной иглы и моталки Применение правил ТБ. Изучение деталей и частей швейной машины, через которые заправляется верхняя и нижняя нити. Умение сравнивать машины с ножным, ручным, электроприводом; подготавливать швейную машину к работе. Уметь пускать и останавливать ее. Знание строения регулятора строчки. Выполнение строчек прямых и зигзаг Выполнение машинных строчек, машинной закрепки. Выполнение строчек с ориентиром на лапку (прямые, закругленные, замкнутые).	Текущая проверочная тестовая работа, программированный опрос по перфокарте			
5	Устройство швейной машины	3	25.01						
6	Машинная игла и моталка	3	28.01						
7	Заправка верхней и нижней ниток	3	1.02						
8	Регуляторы строчки швейной машины	3	4.02						
9	Работы на электрической швейной машине	3	8.02						
		3	11.02						
V	Технологии изготовления предмета труда								
10	Объекты работы Стачной шов	3	15.02				Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье). Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия.	Изучение назначения шва. Знакомство с технологией выполнения и применение на практике. Знание видов швов: шва вподгиб: с открытым и закрытым срезом, стачного: вразутюжку, взаутюжку.	
11	Шов вподгиб с открытым срезом.	3	18.02						
12	Шов вподгиб с закрытым срезом. Изделие Мешочек	3	22.02						
					Выполнение на образцах.				

13	Конструирование Построение чертежа мешочка. Выполнение отделки мешочка аппликацией	3	25.02	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей.	Построение чертежа мешочка прямоугольной формы в М и в натуральную величину. Варианты назначения мешочка (для швейных принадлежностей, трав, второй обуви). Вырезание аппликации. Соединение аппликации с изделием машинным швом.	
	Швейное дело					
14	Обработка боковых срезов мешочка	3	1.03	Умение использовать инструменты и материалы. Знание о запретах и ограничениях. Использование инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Соблюдение требований к организации рабочего места. Знание правил профессионального поведения.		Обработка боковых срезов стачным швом, обметывание срезов петельными стежками.
15	Обработка верхнего среза мешочка	3	4.03			
16	Выполнение стачного шва на образце. Выполнение на образце стачного шва, ШВ с ЗС. Тестовая работа «Швейная машина. Мешочек» Самостоятельная работа	3	11.03		Самостоятельная практическая или тестовая работа по любому из 3 вариантов	

ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД. АППЛИКАЦИЯ

№ п/п	Тема занятия	Кол. час	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
-------	--------------	----------	------	-----------------------	----------------------	--------

	4 четверть	48				
I	Этика и эстетика труда					
1.	Технология выполнения аппликации из тканей. Инструктаж по технике безопасности	3	29.03	Использование инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Соблюдение требований к организации рабочего места.	Выполнение инструктажей по технике безопасности в мастерской с иглой, ножницами, утюгом, на швейной машине	
II	Технологии изготовления предмета труда					
2.	Стежки и швы Косые стежки	3	1.04	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье).	Знание назначения стежков для соединении аппликаций ручным способом, зигзагообразной строчкой.	Диагностическая работа
3.	Петельные стежки	3	5.04	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия.	Первичное знакомство с видами машинной вышивки: контурная, накладное шитье. Регулировка длины и ширины зигзагообразной строчки в зависимости от выполняемой работы.	
4.	Машинная строчка зиг-заг	3	8.04		Организация рабочего места для машинной вышивки.	
	Изделие. Прихватки из драпа				Выполнение образца контурной вышивки. Выполнение контурной вышивки на ткани по перенесенному контуру рисунка.	
5.	Раскрой прихваток Плоская аппликация машинным способом. «Домик»	3	12.04	Выполнение отдельных трудовых операций. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний. Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей.	Выполнение строчки Зиг Заг. Подбор ниток и требования к выполнению контурной накладной вышивки-аппликации.	
6.	Плоская аппликация машинным способом. «Груша»	3	15.04		Закрепление ниток концов строчек.	
7.	Плоская аппликация машинным способом. «Яблоко»	3	19.04		Регулировка длины и ширины зигзагообразной строчки в зависимости от выполняемой работы.	
8.	Аппликация ручным способом из драпа и пайеток «Фантазия»	3	22.04		Раскрой аппликаций однодетальных, соединение с тканью.	

9.	Аппликация из драпа и пайеток «Роза».	3	26.04	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия.	Умение выполнять лоскутную аппликацию из разных тканей и разными способами(вручную, машиной строчкой, клеем). Умение выполнять аппликацию контурную и с полным заполнением рисунка.	
10.	Аппликация ручным и машинным способом «Ромашка»	3	29.04	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей.		
11.	Лоскутная аппликация «Флаг России»	3	6.05			
12.	Технология аппликации из ниток и шнура	3	13.05	Умение использовать инструменты и материалы.		
13.	Аппликация из ниток. «Модная одежда»	3	17.05	Знание о запретах и ограничениях. Использование инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ).		
14.	Аппликация из ниток. «Школьная мода»	3	24.05	Соблюдение требований к организации рабочего места.		
15.	Настрачивание аппликации на изделие машинным способом. Соединение аппликации с изделием ручным способом. Аппликация из шнура. Тестовая работа по теме: «Многообразие аппликаций». Самостоятельная работа.	3	27.05	Знание правил профессионального поведения.		
		3	20.05			
						Самостоятельная практическая или тестовая работа по любому из вариантов.