

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургская школа – интернат № 13,
реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»
ул. Республиканская, д. 1, г. Екатеринбург, 620042
тел./факс (343) 330-87-00, internat126@mail.ru

Согласовано Утверждаю
Зам. директора по УВР
Т.С. Созонтова
« 29 » августа 2017 г.



Т.В. Щербакова
2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: технология
Класс: 5, 6

Рассмотрено на заседании

МО учителей

Протокол № 1

от « 28 » августа

Руководитель МО

Борноволокова Е.А. 

г. Екатеринбург
2017-2018

Пояснительная записка

1. Основание для составления рабочей программы

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена в соответствии с основными требованиями Закона «Об образовании в РФ», ФГОС основного общего образования, основной образовательной программой ГКОУ СО ЕШИ №13, примерной основной программой основного общего образования по направлению «Технология», на основе программы «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015.

Программа направлена на усвоение базового общеобразовательного уровня и имеет коррекционную направленность.

Обоснование выбора авторской программы для разработки рабочей программы:

- Соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования;

- Рекомендована Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях;

- подходит для реализации в условиях имеющейся материально-технической базы швейной мастерской школы.

Информация о внесенных изменениях в авторскую программу и их обоснование: содержание программы 5-8(9) классов распределено на шесть лет обучения (5-10 классы) в соответствии с учебным планом ГКОУ СО ЕШИ №13.

Цели технологической подготовки на этапе основной школы: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности, декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

Задачи учебного предмета «Технология» в системе общего образования:

образовательные

- формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений;

коррекционно-развивающие

- развитие универсальных учебных действий;

- развитие слуха и речи;

-развитие познавательных процессов;

воспитательные

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности обучающегося;

- содействие профессиональному самоопределению в условиях рынка труда;

- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

2. Общая характеристика предмета «Технология».

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют:

—навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

—навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

—навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда, художественного оформления;

—основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

—умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

—умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

—навыками организации рабочего места;

—умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Технологии ведения дома», «Проектные и творческие работы».

3. Место предмета в учебном плане

В соответствии с учебным планом и программой обучения занятия проводятся 2 часа в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии составит 68 часов.

4. Контрольно-измерительные мероприятия

Так как уроки технологии носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, тематический, итоговый.

Формы контроля: тестирование, практическая работа, лабораторно-практическая работа, проверочная работа, контрольная работа.

После изучения каждой темы предусмотрено выполнение упражнений, тестовых заданий, практических, лабораторно-практических, творческих или проектных работ, что позволяет осуществлять контроль уровня усвоения теоретических знаний, сформированности практических умений и навыков. Их оценка производится по 5-бальной системе.

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Тема	Вид контроля	Форма контроля
Кулинария	Текущий	Тест, проверочная работа

Рукоделие. Художественные ремёсла	Текущий	Контроль выполнения практической работы
Материаловедение	Текущий	Лабораторно - практическая работа
Конструирование и моделирование	Текущий	Практическая работа по выполнению раздела проекта «Конструирование», выкройка
Машиноведение	Текущий	Тест.
Технология изготовления швейного изделия	Текущий	Тест. Практическая работа по выполнению образцов машинных швов, технологических узлов.
Технология изготовления швейного изделия	Итоговый	Изделие.

5. Контрольно-измерительные материалы

6. Содержание учебного предмета

Учебно-тематический план 5АЕ

Разделы и темы	Количество часов
Кулинария	10
Санитария и гигиена.	2
Бутерброды.	2
Блюда из яиц.	2
Блюда из овощей.	2
Горячие напитки. Сервировка стола.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	52
Элементы материаловедения.	8
Элементы машиноведения.	6
Ручные работы.	2
Конструирование и моделирование швейных изделий.	10
Технология изготовления швейных изделий.	26
Технологии ведения дома	3
Ремонт одежды.	3
Контрольная работа	1
Итого:	66

6 КЛАСС

Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов	
	6АБ	6В
Кулинария	10	10
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	6
Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	4	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	54	54
Элементы материаловедения.	8	8
Элементы машиноведения.	4	4
Конструирование швейных изделий.	12	12
Технология изготовления швейных изделий.	30	30
Итого:	64	64

Условия эффективности выполнения образовательной программы

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Основным дидактическим средством обучения технологии является творческая учебно-практическая деятельность учащихся: упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников, а также его общественная или личная значимость.

Образовательного процесса на уроках технологии строится на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Формы организации обучения предмету:

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы: работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.

3. Практические методы: упражнения, графические работы.

Средства обучения: учебники, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;

Используемый учебно-методический комплект: Технология. 5, 6 кл.: учебник /Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др., 2016.

9.Критерии оценки

Технико-технологические знания

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

10. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Изучение технологии в 5 классе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
5. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

14. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из овощей, яиц и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 14) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 15) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 16) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 3) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 4) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 2) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 4) развитие пространственного художественного воображения;
- 5) развитие композиционного мышления;
- 6) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 7) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 8) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

9) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

10) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

11) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

12) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

4) способность к коллективному решению творческих задач;

5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

6) способность прийти на помощь товарищу;

7) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе:

1) ученик **5** класса должен

Знать: процесс получения ткани из волокон, свойства волокон хлопка и льна, хлопчатобумажных и льняных тканей. Полотняное переплетение ткани. Назначение рабочей одежды. Правила снятия мерок для построения чертежа фартука. Правила построения чертежа фартука, оформления выкройки, раскладки выкройки на ткани. Терминологию ручных и машинных швов, утюжильных работ. Последовательность и технологию обработки фартука с нагрудником. Приемы безопасной работы в швейной мастерской и в кабинете кулинарии. Технологию приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, блюд из овощей.

Уметь: определять хлопчатобумажные и льняные ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани, направление нитей основы и утка. Выбирать ткани для фартука, подготавливать ткань и выкройку к раскрою, выполнять раскрой и пошив фартука, проводить влажно-тепловую обработку фартука. Поддерживать санитарное состояние кухни. Пользоваться инструментами для нарезки продуктов. Готовить бутерброды, горячие напитки (чай), блюда из яиц и овощей. Определять свежесть яиц и качество овощей. соблюдать правила хранения пищевых продуктов. Сервировать стол для завтрака.

2) ученик 6 класса должен

Знать: процесс получения, свойства волокон шерсти и шерстяных тканей, особенности саржевого переплетения ; устройство машинной иглы и назначение регуляторов швейной машины; правила снятия мерок для построения чертежей юбок, приемы моделирования юбок; особенности раскладки выкройки на тканях в клетку, правила подготовки юбки к примерке и проведения примерки юбки; последовательность и технологию пошива юбки; приемы выполнения аппликаций на ткани; виды круп и макаронных изделий, виды кисломолочной продукции и ее значение для здоровья человека; технологию приготовления блюд из круп, макаронных изделий, творога.

Уметь: определять шерстяные ткани, ткани саржевого переплетения, выполнять замену иглы в швейной машине, выполнять регулировку строчек; выполнять измерения фигуры, строить выкройки юбок: конической, клиньевой, прямой; осуществлять раскрой, примерку, пошив юбки, выполнять аппликацию; готовить блюда из круп, макарон, творога.

12. Учебно-методическое обеспечение и материально-техническое обеспечение.

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе комбинированных мастерских (класс + кухня). Они имеют рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией (плакаты по ТБ, огнетушитель).

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	Программа «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015. УМК «Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций» / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – М: Вентана-Граф, 2016. – 208с.
2	Печатные пособия	Таблицы: Машиноведение. Моделирование. Конструирование.

Технология.

1. Швейная машина 2-М класса Ш-М3.
2. Конструктивная схема машины 2-М класса ПМЗ.
3. А. Детали и механизмы швейных машин.
3. Б. Детали и механизмы швейных машин.
4. Машинная игла и моталка.
5. Регуляторы строчки.
6. Регуляторы натяжения нитки.
7. Схема образования челночного стежка.
8. Заправка ниток.
9. Приспособление к швейным машинам.
10. Механизмы передачи вращательного движения.
11. Механизмы рабочих органов машины.
12. Правила безопасности при работе на швейной машине.
13. Приводное устройство.
14. Схема смазки швейной машины.
15. Правильная посадка при работе на швейной машине.
16. А. Виды ручных стежков и строчек.
16. Б. Терминология ручных работ.
17. Машинные швы.
21. А. Построение чертежа фартука.
21. Б. Обработка фартука.
22. Обработка шапочки, отделка шапочки и фартука.
23. Обработка застёжек Изготовление петель.
24. Раскрой швейных изделий. Раскладка деталей выкройки изделия.
25. Обработка юбки. Детали кроя. Обработка вытачек, боковых срезов юбки. Обработка застёжки.
26. Обработка нижнего среза юбки.
27. Обработка верхнего среза юбки (притачным поясом, корсажная тесьма, обработка поясов)
28. Дефекты в изделиях и способы их устранения:
 - А. Дефекты рукава.
 - Б. Дефекты юбки.
29. Обработка трусов.
30. Построение чертежа основы рукава.
31. Обработка рукава и соединение его с проймой.
32. Обработка ночной сорочки.
33. Обработка горловины и проймы в изделиях без воротника и рукавов.
34. Обработка воротников.
35. Соединение воротника, с горловиной.
36. Обработка накладных карманов. Виды карманов.
37. Обработка застёжек. -обработка бортов подбортами; - обработка бортов планками.

		<p>38.Отделка деталей изделия: оборками, рюшами, воланами. 39.Отделка деталей изделия: складками, бейками, защипами.</p> <p style="text-align: center;">Таблицы по кулинарии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Санитарно - гигиенические правила. 2.Приёмы работы ножом и приспособлениями. 3.Пищевые вещества. 4.Классификация блюд. 5.Сервировка праздничного стола. 6.Сервировка стола. 7.Сервировка праздничного стола (к ужину, к чаю) 8.Правила пользования столовыми приборами. 9.Напитки (приготовления горячих напитков). 10.Сладкие блюда. 11.Приготовление изделий из теста. 12.Блюда из чёрного хлеба. 13.Холодные блюда. 14.Приготовление бутербродов. 15.Приготовление блюд из круп. 16.Рыбные полуфабрикаты. 17.Первичная обработка овощей. 18.Мясные полуфабрикаты. 19.Способы консервирования. 20.Консервирование. 21.Приготовление блюд из молочных продуктов. 22.Приготовление блюд из яиц.
3	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p>
4	Натуральные объекты	<p>Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. помощи Игрушки и развивающие игры Набор круп Макеты, шаблоны: М 5-2 – Рамка для ткачества М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования М 6-2 – Макет шва</p>
5	Оборудование кабинета (мастерской)	<p>Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные Гладильная доска</p>

		Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц
--	--	--

Календарно-тематическое планирование 5А, 5Е классы

№	Тема урока	Ча сы	Дата	Содержание урока	Основные виды деятельности учащихся	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование, дидактический материал
1.	I триместр Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен).	2	05.09	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения.	Работа с учебником, с коллекциями волокон. Составление конспекта по вопросам.		Учебник. Коллекции «Волокна», «Хлопок», «Лен».
2.	Свойства волокон хлопка и льна.	2	12.09	Свойства волокон хлопка и льна.	Изучение характеристик волокон по коллекциям и учебнику. Ведение конспекта. Сравнение свойств волокон.		Учебник. Коллекции «Волокна», «Хлопок», «Лен».
3.	Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани.	2	19.09	Основная и уточная нити в ткани, кромка, их свойства.	Лабораторно-практическая работа. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Оформление результатов исследований.		Образцы тканей, лупы.
4.	Лицевая и изнаночная стороны ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	2	26.09	Виды отделки ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Признаки лицевой стороны ткани.	Выполнение практической работы. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.		Образцы тканей, учебник.
5.	Виды х/б и льняных тканей. Свойства х/б и льняных тканей.	2	03.10	Виды х/б и льняных тканей. Свойства х/б и льняных тканей.	Работа с учебником. Составление коллекции х/б и льняных тканей. Сравнение свойств х/б и льняных тканей. Оформление таблицы.		Образцы тканей, учебник.

--	--	--	--	--	--	--	--

№	Тема урока	Ча сы	Дата	Содержание урока	Основные виды деятельности учащихся	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование, дидактический материал
6.	Виды ткацких переплетений. Полотняное переплетение.	2	17.10	Виды переплетений нитей в тканях. Характеристика полотняного переплетения.	Ведение конспекта. Определение вида переплетения нитей в ткани.		Образцы тканей, учебник.
7.	Виды и назначение рабочей одежды.	2	24.10	Виды и назначение рабочей одежды. Виды фартуков. Детали фартука.	Работа с учебником, с образцами фартуков. Ведение конспекта по вопросам.		Учебник. Образцы фартуков.
8.	Фигура человека. Ее измерение.	2	31.10	Линии фигуры. Основные точки фигуры. Правила измерения фигуры.	Работа с учебником, плакатами. Ведение конспекта.		Учебник. Манекен. Плакат «Фигура человека».
9.	Снятие мерок для построения чертежа фартука. Масштаб.	2	07.11	Мерки для построения чертежа фартука. Последовательность снятия и записи мерок. Правила пользования масштабной линейкой.	Снятие и запись мерок для построения чертежа фартука. Упражнения в работе с масштабной линейкой.		Учебник. Масштабные линейки. Сантиметровые ленты.
10.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.	2	14.11	Правила построения чертежей. Последовательность построения чертежа фартука.	Работа по письменной инструкции: построение чертежа фартука по своим меркам.		Учебник. Миллиметровая бумага. Масштабная линейка-
11.	II триместр Моделирование фартука.	2	28.11	Модели фартуков. Виды отделки фартуков. Приемы моделирования фартука.	Выбор модели фартука. Зарисовка эскиза фартука. Выполнение моделирования фартука в соответствии с эскизом на чертеже в масштабе 1:4.		Модели фартуков. Образцы фартуков. Образцы отделки фартуков.

№	Тема урока	Ча сы	Дата	Содержание урока	Основные виды деятельности учащихся	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование, дидактический материал
12.	Построение чертежа фартука в натуральную величину.	2	05.12	Правила оформления выкройки.	Самостоятельная работа: построение чертежа фартука в натуральную величину. Оформление выкройки фартука.		Чертежные инструменты.
13.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	2	12.12	Правила подготовки ткани к раскрою. Правила и последовательность раскладки выкройки на ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.		Учебник. Образец раскладки. Булавки, линейка. Утюг.
14.	Раскрой фартука.	2	19.12	Правила раскроя.	Выполнение раскроя фартука.		Мел, ножницы.
15.	Ручные работы. Терминология ручных работ.	2	26.12	Назначение и ТУ выполнения ручных строчек.	Ведение записей в тетради. Упражнения в выполнении ручных строчек на образцах.		Таблица «Терминология ручных работ», образцы ручных строчек.
16.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	09.01. 2018	Правила подготовки деталей кроя к обработке.	Подготовка деталей кроя к обработке.		Игла, булавки, ножницы, инструкции по ТБ №55.
17.	Последовательность обработки фартука. Машинные швы, применяемые при обработке фартука.	2	16.01	Последовательность обработки фартука. Виды и назначение машинных швов. Терминология машинных работ.	Знакомство с последовательность обработки фартука; с видами швов и терминологией машинных работ.		Таблица «Терминология машинных работ». Образцы машинных швов. швов.
18.	ТБ при работе на			ТБ при работе на швейной машине.	Знакомство с инструкцией по ТБ.		Швейные

	швейной машине. Подготовка швейной машины к работе.	2	23.01	Подготовка швейной машины к работе.	Выполнение заправки верхней и нижней нитей, намотки нити на шпульку. Выполнение строчек.		машины, инструкции по ТБ. Учебник.
--	--	---	-------	-------------------------------------	--	--	------------------------------------

№	Тема урока	Часы	Дата	Содержание урока	Основные виды деятельности учащихся	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование, дидактический материал
19.	Соединительные швы. Стачной шов.	2	30.01	Последовательность выполнения и ТУ на стачной шов.	Выполнение стачных швов взаутюжку и вразутюжку на образцах. Оформление образцов в тетради.		Швейные машины. Образцы швов. Инструкционные карты.
20.	Краевые швы. Шов вподгибку с закрытым срезом.	2	06.02	Виды краевых швов, назначение, ТУ на выполнение.	Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце.		Швейные машины. Образцы швов. Инструкционные карты.
21.	Обтачной шов.	2	13.02	Назначение обтачного шва, ТУ на выполнение.	Выполнение обтачного шва на образце.		Швейные машины. Образцы швов. Инструкционные карты.
22.	III триместр Обработка срезов нижней части фартука.	2	27.02	Технология и последовательность обработки нижней части фартука.	Обработка боковых и нижнего срезов швом вподгибку с закрытым срезом.		Инструкционная карта. Швейные машины.
23.	Обработка накладных карманов.	2	06.03	Технология и последовательность обработки накладных карманов.	Выполнение обработки накладных карманов.		Инструкционная карта. Швейные машины.
24.	Соединение накладных карманов с фартуком. Обработка верхнего среза фартука	2	13.03	Технология и последовательность соединения накладных карманов с фартуком. Способы обработки верхнего среза нижней части фартука: выполнение мягких складок, сборки.	Соединение накладных карманов с фартуком. Обработка верхнего среза фартука выбранным способом.		Инструкционная карта. Швейные машины.

25.	Обработка пояса.	2	20.03	Технология обработки пояса.	Обработка пояса.		Инструкционная карта. Швейные машины.
26.	Соединение пояса с фартуком.	2	27.03	Технология соединения пояса с фартуком.	Соединение пояса с фартуком.		Инструкционная карта. Швейные машины.

№	Тема урока	Часы	Дата	Содержание урока	Основные виды деятельности учащихся	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование, дидактический материал
27.	Окончательная отделка и утюжка изделия. Проверка качества изделия.	2	03.04	Правила утюжки готового изделия. Терминология утюжительных работ. Требования к качеству готового изделия.	Окончательная отделка и утюжка изделия. Анализ качества изделия.		Утюг. Таблица «Терминология утюжительных работ».
28.	Правила санитарии и гигиены; безопасной работы в кабинете кулинарии.	2	17.04	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю, соблюдение правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием.	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием.		Учебник, инструкции по ТБ. Оборудование кухни.
29.	Приготовление бутербродов.	2	24.04	Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов,	Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канале в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний		Продукты, инструкционные карты. Учебник. Оборудование кухни.

				инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	по вкусу и цвету продуктов в бутерброде ассорти на хлебе.		
--	--	--	--	--	---	--	--

№	Тема урока	Часы	Дата	Содержание урока	Основные виды деятельности учащихся	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование, дидактический материал
30.	Приготовление горячих напитков. Сервировка стола к завтраку.	2	08.05	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Способы заваривания чая. Технология приготовления какао. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков	Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая.		Продукты, инструкционные карты. Учебник. Оборудование кухни.
31.	Пищевая ценность яиц. Приготовление блюд из яиц.	2	15.05	Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности.	Изучение способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.		Продукты, инструкционные карты. Учебник. Оборудование кухни.
32.	Блюда из сырых овощей. Приготовление салата. Способы нарезки овощей.	2	22.05	Виды овощей, используемых в кулинарии. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Способы и формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей.	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Экономное расходование продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Отработка точности и координации движений при		Продукты, инструкционные карты. Учебник. Оборудование кухни.

					выполнении приемов нарезки. Чтение технол. документации. Последовательность приготвл. блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря.		
	Всего часов	64					

Календарно-тематическое планирование 6АБ, 6В классы

№	Название темы	Часы	Дата		Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
			6АБ	6В			
1	2	3	4		5	6	7
			6АБ	6В			
1.	I триместр Натуральные волокна животного происхождения.	2	07.09	06.09	Получение волокон шерсти. Свойства волокон шерсти.	Работа с учебником. Лабораторная работа «Определение свойств волокон шерсти». Заполнение таблицы	Учебник. Учебное пособие «Получение волокон шерсти». Коллекция волокон.
2.	Свойства шерстяных тканей.	2	14.09	13.09	Свойства шерстяных и полушерстяных тканей. Признаки распознавания шерстяных тканей.	Лабораторная работа «Определение свойств шерстяных тканей».	Учебник. Образцы шерстяных тканей.
3.	Ассортимент шерстяных и полушерстяных тканей.	2	21 .09	20.09	Назначение шерстяных и полушерстяных тканей.	Оформление коллекции шерстяных тканей.	Образцы шерстяных тканей.

4.	Саржевое переплетение. Раппорт переплетения.	2	28.09	27.09	Повторение: полотняное переплетение. Характеристика и внешний вид саржевого переплетения.	Работа с учебником. Оформление в тетради схемы переплетения, коллекции тканей саржевого переплетения. Упражнения в распознавании тканей саржевого переплетения.	Учебник. Образцы тканей саржевого переплетения.
5.	Машинная игла.	2	05.10	04.10	Устройство машинной иглы. Виды и номера игл. Замена машинной иглы.	Выполнение записей в тетради. Знакомство с номерами игл. Замена машинной иглы.	Швейная машина. Машинные иглы.

№	Название темы	Часы	Дата		Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
			6АБ	6В			
1	2	3	4		5	6	7
6.	Виды одежды. Виды поясных изделий. Юбка.	2	19.10	18.10	Виды одежды. Виды поясных изделий. Модели и силуэты юбок.	Работа с учебником. Работа с журналами мод.	Учебник, журналы мод.
7.	Конструкции юбок. Мерки для построения чертежа юбки.	2	26.10	25.10	Конструкции юбок. Мерки для построения чертежа юбки: последовательность и правила снятия мерок.	Оформление в тетради записей о конструкциях юбок. Измерение фигуры и запись мерок.	Манекен, сантиметровые ленты. Учебник.
8.	Конические юбки.	2	02.11	01.11	Виды конических юбок. Правила построения чертежей конических юбок.	Построение чертежа конической юбки в масштабе 1:4.	Чертежные инструменты, миллиметровая бумага. Образцы чертежей конических юбок.
9.	Клиньевые юбки.	2	09.11	08.11	Виды клиньевых юбок. Правила построения чертежей клиньевых юбок.	Построение чертежа клиньевой юбки в масштабе 1:4.	Чертежные инструменты, миллиметровая бумага. Образцы чертежей клиньевых юбок.

10.	Прямые юбки.	2	16.11	15.11	Последовательность построения чертежа. Порядок расчета раствора вытачек.	Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.	Чертежные инструменты, миллиметровая бумага. Образец чертежа прямой юбки.
11.	II триместр Построение чертежа юбки в натуральную величину.	2	30.11	29.11	Самостоятельная работа.	Построение чертежа юбки в натуральную величину.	Чертежные инструменты, бумага.

№	Название темы	Часы	Дата		Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
			6А	6В			
1	2	3	4		5	6	7
12.	Правила оформления выкройки. Виды раскладок.	2	07.12	06.12	Правила оформления выкройки. Правила раскладки выкройки на ткани в клетку.	Оформление выкройки. Выполнение пробной раскладки. Расчет расхода ткани.	Учебник. Образцы раскладок.
13.	Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскладки.	2	14.12	13.12	Повторение: правила подготовки ткани к раскрою, выполнения раскладки на ткани в клетку.	Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскладки.	Детали выкройки, образцы раскладок, булавки. Мел.
14. 15.	Раскрой юбки.	2 2	21.12 28.12	20.12 27.12	Правила раскроя.	Выполнение раскроя юбки, перевод контурных линий на парные детали.	Мел, линейка, ножницы, булавки.
16.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	11.01. 2018	10.01. 2018	Правила подготовки деталей кроя к обработке.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Нитки, игла.

17.	Подготовка юбки к примерке.	2	18.01	17.01	Правила и последовательность подготовки юбки к примерке	Подготовка юбки к примерке: сметывание деталей кроя.	Нитки, игла.
18.	Проведение примерки юбки. Внесение изменений.	2	25.01	24.01	Правила проведения примерки поясного изделия.	Проведение примерки юбки. Исправление недостатков, внесение изменений.	Булавки, мел.

№	Название темы	Часы	Дата		Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
			6АБ	6В			
1	2	3	4		5	6	7
19.	Регуляторы швейной машины.	2	01.02	31.01	Назначение, устройство регуляторов швейной машины. Регулировка машинной строчки	Упражнения в регулировке машинной строчки.	Инструкционная карта. Швейные машины.
20.	Последовательность изготовления юбки. Технология обработки вытачек.	2	08.02	07.02	Последовательность изготовления юбки. Технология обработки вытачек.	Обработка вытачек на образце.	Инструкционная карта. Швейные машины. Детали юбки.
21.	Способы обработки застежки юбки.	2	15.02	14.02	Способы обработки застежки юбки.	Обработка застежки юбки на образце.	Инструкционная карта. Швейные машины.

22.	III триместр Способы обработки верхнего и нижнего среза юбки.	2	01.03	28.02	Способы обработки верхнего среза юбки. Способы обработки нижнего среза юбки.	Выполнение образцов.	Инструкционная карта. Швейные машины.
23.	Стачивание деталей юбки. Обработка срезов.	2	15.03	07.03	Виды применяемых швов. Приемы обработки.	Стачивание деталей юбки. Обработка срезов.	Инструкционная карта. Швейные машины. Детали юбки.
24.	Обработка застежки юбки.	2	22.03	14.03	Способы обработки застежки юбки. ТУ на выполнение.	Обработка застежки юбки выбранным способом.	Инструкционная карта. Швейные машины.

№	Название темы	Часы	Дата		Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
			4	6А			
1	2	3	4	5	6	7	
25.	Обработка притачного пояса. Соединение пояса с юбкой.	2	29.03	21.03	Способы обработки притачного пояса. Технология соединения пояса с юбкой.	Обработка притачного пояса. Обработка верхнего среза юбки выбранным способом.	Инструкционная карта. Швейные машины.
26.	Обработка нижнего среза юбки.	2	05.04	28.03	Способы обработки нижнего среза юбки.	Обработка нижнего среза выбранным способом.	Инструкционная карта. Швейные машины.

27.	Окончательная отделка и утюжка изделия.	2	19.04	04.04	Правила утюжки готового изделия. Требования к качеству готового изделия.	Пришивание фурнитуры. Утюжка изделия. Анализ качества изделия.	Утюг.
28.	Виды круп. Виды макаронных изделий.	2	26.04	18.04	Виды зерновых культур, названия производимых из них круп. Пищевая польза зерновых культур. Виды макаронных изделий.	Знакомство с видами круп и макарон. Запись в тетради норм расхода крупы и жидкости для приготовления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Знакомство с блюдами из круп и макарон.	Образцы круп и макаронных изделий. Учебник. Рецепты.
29.	Блюда из круп.	2	03.05	25.04	История русской кухни. Традиции приготовления каши. Технология приготовления каши.	Приготовление каши.	Рецепты. Инструкционные карты. Продукты. Оборудование.
30.	Блюда из макарон.	2	10.05	02.05	Технология приготовления макаронных изделий.	Приготовление блюда из макарон.	Рецепты. Инструкционные карты. Продукты. Оборудование.

№	Название темы	Ча сы	Дата		Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
			6АБ	6В			
1	2	3	4		5	6	7
31.	Пищевая ценность молока и кисломолочных продуктов.	2	17.05	16.05	Пищевая ценность молока и кисломолочных продуктов.	Приготовление молочного супа с крупой (макаронами).	Рецепты. Инструкционные карты. Продукты. Оборудование.
32.	Блюда из кисломолочных продуктов	2	24.05	23.05	Рецепты блюд из кисломолочных продуктов, технология приготовления.	Приготовление сырников (творожника)	Рецепты. Инструкционные карты. Продукты. Оборудование.

	Всего часов:		64	64			
--	--------------	--	----	----	--	--	--