

Государственное бюджетное 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
Зам. директора по УВР
Т. С. Созонтова
« 30 » августа 2021 года



Утверждаю
Директор
Т. В. Щербакова
« 31 » августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебный предмет: технология

Учитель: Борноволокova Елена Анатольевна

Класс: 7-9

Рассмотрено на заседании
МО:
Протокол № 1
От « 27 » 08.2021
Руководитель МО
Е.А. Борноволокova

г. Екатеринбург
2021-2022 уч.год

Пояснительная записка

1. Основание для составления рабочей программы

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена в соответствии с

- Законом «Об образовании в РФ»;
- требованиями ФГОС основного общего образования;
- адаптированной основной общеобразовательной программой основного общего образования для слабослышащих и позднооглохших;
- 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 ГБОУ 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

7 КЛАСС

Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов
	7АБ
Кулинария	10
Виды теста. Выпечка мучных изделий.	10
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	56
Художественные ремесла.	2
Элементы материаловедения.	6
Элементы машиноведения.	2
Конструирование швейных изделий.	10
Технология изготовления швейных изделий.	32
Ремонт одежды.	2
Контрольная работа.	2
Итого:	66

8 КЛАСС

Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов	
	8АБ	8В
Кулинария	10	10
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	6
Блюда из птицы.	4	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	48	58
Элементы материаловедения.	4	4
Элементы машиноведения.	2	4
Конструирование и моделирование швейных изделий.	8	8
Технология изготовления швейных изделий.	32	34
Технологии ведения дома	-	4
Эстетика и экология жилища	-	4
Контрольная работа	2	2
Итого:	58	66

9 КЛАСС

Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов
	часов
Кулинария	16
Питание и здоровье. Основы рационального питания.	2
Завтраки, обеды, ужины для всей семьи. Приготовление блюд. Сервировка стола.	6
Детское питание. Блюда для детского питания.	2
Праздничный стол. Блюда для праздничного стола	2
Способы заготовки продуктов.	2
Блюда национальной кухни.	2
Технологии в жизни человека и общества.	2
Технологии ведения дома	14
Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.	4
Экология и гигиена жилища.	2
Пути экономии электроэнергии. Выбор электроприборов для дома.	2
Правила эксплуатации систем тепло- и водоснабжения.	2
Пути экономии воды и тепла.	2
Технологии ремонтно-отделочных работ.	4

Современное производство и профессиональное образование.	16
Отрасли современного производства.	6
Профессия и карьера.	2
Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности.	8
Творческие, проектные работы.	14
Итого:	62

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы

Изучение технологии 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.

Раздел «Кулинария»

Обучающиеся научатся:

- самостоятельно готовить блюда из сырых и вареных овощей, молока и молочных продуктов, яиц, из различных видов теста, круп и макаронных изделий, рыбы и мяса, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты, организовывать питание в домашних условиях, применять разные способы обработки пищевых продуктов;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающиеся научатся:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку изделий.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

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	<p>Программа «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015.</p> <p>УМК «Технология. 5, 6, 7 класс»: учебник /Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.,</p>
2	Печатные пособия	<p>Таблицы: Машиноведение. Моделирование. Конструирование. Технология.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Швейная машина 2-М класса Ш-МЗ. 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.
- 38.Отделка деталей изделия: оборками, рюшами, воланами.
- 39.Отделка деталей изделия: складками, бейками, защипами.

Таблицы по кулинарии

- 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.

		<p>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.</p>
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 Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц</p>

Календарно-тематическое планирование 7

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование
1.	I триместр Виды теста. Разрыхлители.	2	06.09	Виды теста. Виды разрыхлителей.	Работа с учебником, с книгами по кулинарии.		Учебник. Книги по кулинарии.
2.	Дрожжевое тесто.	2	13.09 6/л 27.09	Рецепт приготовления дрожжевого теста. Блюда из дрожжевого теста.	Приготовление пиццы (булочек).		Продукты. Оборудование кухни. Книги по кулинарии.
3.	Слоеное тесто.	2	20.09 6/л 11.10	Рецепт приготовления слоеного теста. Блюда из слоеного теста.	Приготовление выпечки из слоеного теста.		Продукты. Оборудование кухни. Книги по кулинарии.
4.	Песочное тесто.	2	27.09 18.10	Рецепт приготовления песочного теста. Блюда из песочного теста.	Приготовление печений.		Продукты. Оборудование кухни. Книги по кулинарии.
5.	Бисквитное тесто.	2	11.10 25.10	Рецепт приготовления бисквитного теста. Блюда из бисквитного теста.	Приготовление выпечки из бисквитного теста.		Продукты. Оборудование кухни. Книги по кулинарии.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование
6.	Получение волокон натурального шелка. Свойства волокон шелка.	2	18.10 01.11	Получение волокон натурального шелка. Свойства волокон шелка.	Лабораторно-практическая работа «Свойства волокон натурального шелка». Оформление таблицы в тетради.		Учебное пособие «Получение волокон натурального шелка». Коллекция волокон. Учебник.
7.	Свойства и ассортимент шелковых тканей.	2	25.10 08.11	Лабораторно-практическая работа «Свойства шелковых тканей». Ассортимент шелковых тканей.	Оформление таблицы, коллекции шелковых тканей.		Учебник. Образцы шелковых тканей.
8.	Атласное переплетение.	2	01.11 08.11	Схема атласного переплетения. Свойства тканей атласного переплетения. Раппорт переплетения.	Зарисовка схемы атласного переплетения. Распознавание атласного переплетения.		Учебник. Образцы шелковых тканей. Схемы переплетений.
9.	II триместр Виды легкого платья и спортивной одежды. Мерки для чертежа плечевого изделия.	2	08.11 22.11	Виды легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок для чертежа плечевого изделия.	Ведение записей в тетради. Выполнение измерений фигуры.		Учебник. Манекен. Сантиметровые ленты. Эскизы моделей.
10.	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	22.11 29.11	Последовательность построения чертежа.	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.		Учебник. Чертежные инструменты. Миллиметровая бумага.
11.	Моделирование плечевых изделий.	2	29.11 06.12	Приемы моделирования плечевых изделий.	Выполнение моделирования на шаблонах в М 1:4. Оформление в тетради. Выбор модели.		Учебник. Шаблоны. Журналы мод. Эскизы моделей.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование
12.	Изготовление выкройки плечевого изделия.	2	06.12 13.12	Копирование выкроек из журналов мод.	Изготовление выкройки плечевого изделия.		Журналы мод
13.	Правила раскладки выкройки на ткани с рисунком.	2	13.12	Правила раскладки выкройки на ткани с рисунком (направленным, ненаправленным).	Выполнение пробных раскладок. Определение расхода ткани.		Детали выкройки. Образцы раскладок.
14.	Устранение неполадок в работе швейной машине.	2	20.12	Виды неполадок. Причины неполадок, способы устранения.	Упражнения в устранении неполадок в работе швейной машине.		Швейные машины. Таблица неполадок.
15.	Двойной шов. Запошивочный шов.	2	27.12	Технология выполнения швов.	Выполнение швов на образцах.		Инструкционные карты. Образцы швов.
16.	Обтачной шов. Окантовочный шов.	2	10.01 2022	Технология выполнения швов.	Выполнение швов на образцах.		Инструкционные карты. Образцы швов.
17.	Обработка горловины подкройной обтачкой.	2	17.01.	Технология обработки горловины подкройной обтачкой.	Обработка горловины подкройной обтачкой на образце.		Инструкционные карты. Образцы швов.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование
18.	Художественное оформление изделия бисером, пайетками.	2	24.01	Художественное оформление изделия бисером, пайетками. Приемы вышивки бисером, пайетками.	Перевод рисунка. Выполнение образцов вышивки. Выполнение образцов вышивки		Образцы вышивки. Эскизы моделей. Рисунки для вышивки.
19.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2	31.01	Повторение: правила подготовки ткани к раскрою, правила раскладки выкройки на ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.		Детали выкройки. Образцы раскладок.
20.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	07.02	Повторение: правила подготовки деталей кроя к обработке.	Подготовка деталей кроя к обработке.		Детали кроя.
21.	Подготовка изделия к примерке.	2	14.02	Повторение: подготовка изделия к примерке.	Подготовка изделия к примерке.		Детали кроя.
22.	III триместр Проведение примерки плечевого изделия.	2	28.02	Правила проведения примерки плечевого изделия. Виды дефектов посадки, приемы их исправления.	Проведение примерки плечевого изделия. Исправление дефектов.		Манекен. Учебник.
23.	Выполнение отделки на деталях кроя.	2	14.03	Приемы и технология выполнения отделки.	Выполнение отделки на деталях кроя.		Журнал мод. Образец отделки. Швейные машины.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование
24.	Стачивание деталей изделия. Обработка срезов.	2	21.03	Виды применяемых швов. Приемы влажно-тепловой обработки.	Стачивание деталей изделия. Обработка срезов.		Детали изделия. Швейные машины.
25.	Обработка горловины изделия.	2	28.03	Технология обработки горловины подкройной обтачкой, окантовочным швом.	Обработка горловины изделия выбранным способом.		Инструкционная карта. Швейные машины.
26.	Обработка горловины изделия.	2	04.04	Технология обработки горловины подкройной обтачкой, окантовочным швом.	Обработка горловины изделия выбранным способом.		Инструкционная карта. Швейные машины.
27.	Обработка низа цельно выкроенного рукава (обработка проймы).	2	18.04	Способы обработки низа рукава. Способы обработки проймы.	Обработка низа цельно выкроенного рукава (обработка проймы).		Инструкционная карта. Швейные машины.
28.	Обработка низа цельно выкроенного рукава (обработка проймы).	2	25.04	Способы обработки низа рукава. Способы обработки проймы.	Обработка низа цельно выкроенного рукава (обработка проймы).		Инструкционная карта. Швейные машины.
29.	Обработка боковых срезов	2	16.05	Виды применяемых швов. Приемы влажно-тепловой обработки.	Стачивание деталей изделия. Обработка срезов.		Инструкционная карта. Швейные машины.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Коррекционная работа (словарь)	Оборудование
30.	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка, утюжка изделия.	2	23.05	Обработка нижнего среза изделия.	Обработка нижнего среза изделия выбранным способом.		Инструкционная карта. Швейные машины.
	Всего часов:	60					

Содержание тем учебного курса 8 классов.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
1	2	3	4	5	6	7
1.	I триместр День знаний	2	01.09			
2.	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	2	08.09	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Приспособления для первичной обработки рыбы.	Знакомство со способами обработки и приготовления рыбы.	Учебник. Книги по кулинарии.
3.	Приготовление блюда из рыбы.	2	15.09 б/л 22.09	Рецепты. Приемы приготовления блюд.	Приготовление блюда из рыбы.	Рецепт. Оборудование кухни.
4.	Приготовление блюда из морепродуктов.	2	22.09 29.09	Рецепты. Приемы приготовления блюд.	Приготовление блюда из морепродуктов.	Рецепт. Оборудование кухни.
5.	Пищевая ценность мяса птицы.	2	29.09 13.10	Пищевая ценность мяса птицы. Рецепты. Приемы приготовления блюд.	Знакомство со способами обработки и приготовления птицы.	Учебник. Книги по кулинарии.
6.	Приготовление блюда из птицы.	2	13.10 20.10	Рецепты. Приемы приготовления блюд.	Приготовление блюда из птицы.	Рецепт. Оборудование кухни.
7.	Производство хим. волокон. Искусственные волокна.	2	20.10 27.10	Производство химических волокон. Виды и свойства искусственных волокон.	Лабораторно-практическая работа «Изучение свойств иск. волокон».	Коллекция волокон. Учебное пособие «Получение хим. волокон»
8.	Синтетические волокна. Свойства тканей из химических волокон.	2	27.10	Виды и свойства синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Уход за изделиями из хим. волокон	Оформление таблицы, коллекции тканей.	Учебник. Образцы тканей.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
1	2	3	4	5	6	7
9.	Рабочие органы швейной машины. Краеобметочная швейная машина	2	03.11	Рабочие органы швейной машины. Образование 2-х ниточного челночного стежка. Устройство краеобметочной швейной машины, заправка нитей, виды строчек, ТБ при работе.	Оформление конспекта в тетради. Практическая работа-наблюдение за процессом образования стежка. Упражнения в заправке швейной машины, выполнение пробных строчек.	Учебник. Плакаты «Рабочие органы машины». Швейные машины. Краеобметочная швейная машина, инструкции по работе на шв. машине.
10.	Брюки. Мерки для построения чертежа брюк.	2	10.11	Детали изделия. Правила измерения фигуры для построения чертежа.	Снятие и запись мерок.	Учебник. Сантиметровые ленты.
11.	II триместр Построение чертежа брюк в масштабе 1:4.	2	24.11	Последовательность построения чертежа.	Построение чертежа передней половинки брюк.	Чертежные инструменты. Учебник.
12.	Построение чертежа брюк в масштабе 1:4.	2	01.12	Последовательность построения чертежа.	Построение чертежа задней половинки брюк.	Чертежные инструменты. Учебник.
13.	Изготовление выкройки брюк в натуральную величину.	2	08.12	Повторение: копирование выкроек из журналов мод.	Изготовление выкройки брюк в натуральную величину.	Журналы мод.
14.	Последовательность обработки брюк.	2	15.12	Технология обработки карманов в отрезных бочках.	Изготовление образца обработки кармана.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
15.	Обработка карманов в отрезных бочках.	2	22.12			
16.	Обработка карманов в отрезных бочках.	2	29.12			

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
1	2	3	4	5	6	7
17. 18.	Обработка застежки брюк.	2 2	12.01. 2022 19.01	Технология обработки застежки брюк на тесьму «молния».	Обработка застежки на образце.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
19. 20.	Способы обработки верхнего среза брюк. Способы обработки низа брюк.	2 2	26.01 02.02	Технология обработки верхнего среза брюк. Технология обработки низа брюк.	Выполнение конспекта. Знакомство со способами обработки.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
21.	Раскрой брюк.	2	09.02	Повторение: правила раскладки выкройки на ткани, правила раскроя.	Раскрой брюк.	Выкройка, булавки, мел.
22.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	16.02	Технология дублирования деталей кроя клеевыми прокладочными материалами.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Иглы, булавки, ножницы. Утюг.
23.	III триместр Подготовка изделия к примерке.	2	02.03	Повторение: порядок подготовки изделия к примерке.	Сметывание деталей кроя.	Иглы, булавки, ножницы.
24.	Проведение примерки.	2	09.03	Виды дефектов посадки поясных изделий и способы их устранения.	Проведение примерки. Выявление дефектов, исправление дефектов посадки.	Учебник.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
1	2	3	4	5	6	7
24. 25.	Обработка деталей изделия.	2 2	16.03 23.03	Технологическая последовательность изготовления брюк. Технология поузловой обработки брюк.	Обработка деталей изделия.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
26.	Стачивание деталей. Обработка срезов.	2	30.03	Повторение: применяемые швы, ВТО срезов.	Стачивание деталей. Обработка срезов.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
27.	Обработка застежки изделия.	2	06.04	Повторение: способы обработки застежки в юбках, в брюках.	Обработка застежки изделия выбранным способом.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
28.	Обработка верхнего среза изделия.	2	20.04	Технология обработки верхнего среза брюк.	Обработка верхнего среза изделия выбранным способом.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
29.	Обработка нижнего среза изделия.	2	27.04	Технология обработки нижнего среза брюк.	Обработка нижнего среза изделия выбранным способом.	Инструменты, швейные машины, утюг. Инструкционные карты
30.	Окончательная отделка и утюжка изделия	2	04.05			

31.	Интерьер квартиры.	2	11.05	Интерьер квартиры. Использование освещения в интерьере.	Работа с журналами. Выбор предметов интерьера. Выполнение эскизов.	Журналы.
32.	Использование комнатных растений в интерьере.	2	18.05	Использование комнатных растений в интерьере. Уход (пересадка) за комнатными растениями.	Работа с журналами. Выполнение эскизов оформления комнаты растениями.	Журналы.
33.	Контрольная работа	2	25.05			
	Всего часов:	66				

Календарно-тематическое планирование 9

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
1.	I триместр Сферы современного производства. Индустриальное производство.	2	07.09	Сферы и отрасли современного производства. Виды массовых профессий.	Работа с учебником. Ведение записей в тетради.	Учебник
2.	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности.	2	14.09 6/л 12.10	Понятие о предпринимательстве. Основные сферы предпринимательской деятельности. Понятия «маркетинг», «менеджмент».	Проектирование возможной предпринимательской деятельности. Анализ потребности в товарах и услугах.	Учебник.
3.	Профессиональная деятельность в легкой промышленности.	2	21.09	Предприятия и профессии в легкой промышленности. Организация работы швейной фабрики. Классификация одежды. Требования к одежде.	Знакомство с видами предприятий и профессиями в легкой промышленности.	Учебник. Сборник профессиограмм.
4.	Профессиональная деятельность в общественном питании.	2	28.09	Предприятия общественного питания. Профессии.	Знакомство с видами предприятий и профессиями в сфере общественного питания.	Учебник. Сборник профессиограмм.
5.	Предпринимательская деятельность в сфере питания. Мини-проекты.	2	12.10	Бизнес-план предприятия. Разработка проекта, связанного с предпринимательской деятельностью в сфере питания.	Разработка плана организации пекарни, кондитерской.	Примеры бизнес-планов.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
6.	Мини-проект «Организация пекарни».	2	19.10	Профессия «пекарь». Технология изготовления выпечки. Расчет себестоимости продукции.	Изготовление выпечки. Организация рекламы и реализации продукции.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
7.	Мини-проект «Организация кондитерской».	2	26.10	Профессия «повар-кондитер». Технология изготовления кондитерских изделий. Расчет себестоимости продукции.	Изготовление кондитерских изделий. Организация рекламы и реализации продукции.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
8.	Технологии в жизни человека и общества. Технологии ведения домашнего хозяйства.	2	02.11	Понятие «инновационные технологии». Использование современных технологий для решения производственных и бытовых задач.	Знакомство с примерами использования современных технологий в быту.	Учебник.
9.	Бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета.	2	09.11	Потребности семьи. Пирамида потребностей. Баланс доходов и расходов. Дефицитный, профицитный, сбалансированные бюджеты. Потребительская корзина. Прожиточный минимум. Планирование бюджета семьи. Пути уменьшения расходов. Рациональное отношение к приобретению товаров. Анализ качества и потребительских свойств товара.	Анализ потребностей семьи и структуры расходов. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Примеры рационального потребления. Обсуждение возможностей индивидуальной и семейной предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	Учебник. Квитанции для оплаты коммунальных расходов.
10.	II триместр Основы рационального питания. Питание и здоровье.	2	23.11	Физиология питания. Полноценное питание. Обмен веществ. Калорийность пищи. Организация полноценного рационального питания в семье.	Составление схемы суточного потребления белков, жиров, углеводов. Расчет калорийности блюд. Составление меню на день.	Книги о питании. Книги по кулинарии.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
11.	Правильный завтрак. Приготовление блюд для завтрака.	2	30.11	Польза завтрака для организма человека. Рекомендации по выбору блюд для завтрака. Сервировка стола.	Приготовление блюд для завтрака. Сервировка стола.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
12.	Полезный ужин. Приготовление блюд для ужина.	2	07.12	Рекомендации по выбору блюд для ужина. Сервировка стола.	Приготовление блюд для ужина. Сервировка стола.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
13.	Обед для всей семьи. Приготовление обеденных блюд.	2	14.12	Традиции семейных обедов. Варианты меню для обеда. Сервировка стола.	Выбор обеденных блюд. Приготовление обеденных блюд. Сервировка стола.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
14.	Детское питание. Блюда для детского питания.	2	21.12	Рекомендации по питанию детей различных возрастов. Значение правильного питания для развития ребенка. Блюда для детского питания.	Приготовления блюда, рекомендуемого для детского питания.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
15.	Семейный праздник. Приготовление блюд для праздничного стола.	2	28.12	Организация домашних праздников. Меню для праздничного стола. Сервировка стола. Рецепты блюд. Технология приготовления блюд.	Составление меню. Приготовление блюд для праздничного стола. Упражнение в сервировке стола.	Книги по кулинарии. Оборудование кухни. Продукты.
16.	Блюда национальной кухни.	2	11.01 2022	Кухни народов мира. Рецепты национальных блюд.	Приготовление блюда по выбору	Книги по кулинарии. Продукты.

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
17.	Способы заготовки продуктов.	2	18.01	Способы и технология консервирования. Процессы, происходящие при солении и квашении. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.	Презентация докладов.	Книги по кулинарии.
18.	Предпринимательская деятельность в сфере изготовления одежды.	2	25.01	Идеи для бизнеса в сфере изготовления одежды. Бизнес-план ателье по пошиву (ремонту) одежды.	Знакомство с бизнес-планом. Проработка и выбор идей для проекта.	Образцы бизнес-планов. Журналы «Ателье».
19.	Рукоделие. Возможности предпринимательской деятельности.	2	01.02	Бизнес-план по заработку на рукоделии. Виды рукоделия. Маркетинговые исследования.	Знакомство с бизнес-планом. Проработка и выбор идей для проекта.	Образцы бизнес-планов.
20.	III триместр Мини-проект.	2	08.02	Технология выполнения операций.	Изготовление изделия в выбранной технике.	Инструменты и материалы.
21.	Изготовление изделия в	2	15.02			
22.	выбранной технике.	2	01.03			
23.		2	15.03			
24.		2	22.03			
25.		2	29.03			
26.	Экология и гигиена жилища.	2	05.04	Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания микроклимата.	Порядок уборки. Знакомство с системами энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации.	

№	Название темы	Часы	Дата	Краткое содержание теоретической части урока	Практическая работа на уроке	Оборудование
27.	Пути экономии электроэнергии. Выбор электроприборов для дома.	2	19.04	Пути экономии электроэнергии в квартире. Характеристики источников света. Приборы учета электроэнергии. Виды и правила эксплуатации бытовых приборов.	Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Оценка эксплуатационных параметров электроприборов. Выбор экономичных приборов.	Учебник. Журналы с обзором эксплуатационных параметров электроприборов.
28.	Правила эксплуатации систем тепло- и водоснабжения. Пути экономии воды и тепла.	2	26.04	Схемы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Приборы учета. Современные системы теплоснабжения. Пути экономии воды и тепла.	Знакомство с устройством водоразборных кранов. Способы ремонта.	Учебник. Журналы «Домой».
29.	Технологии ремонтно-отделочных работ.	2	17.05	Виды ремонтно-отделочных работ. Составление сметы ремонта. Материалы и оборудование для ремонтных работ. Профессии. Малярные и обойные работы. Материалы для малярных работ. Виды обоев.	Знакомство с примерами составления сметы ремонта. Работа с каталогами. Расчет расхода обоев.	Учебник. Сборник профессиограмм. Журналы «Домой».
30.	Профессия и карьера. Здоровье и выбор профессии.	2	24.05	Региональный рынок труда. Источники получения информации о профессии	Поиск информации о профессиях. Пути получения образования. Возможности трудоустройства. Работа с профессиограммами, справочниками учебных заведений, рекламными изданиями.	Справочники. Сборник профессиограмм. Газеты объявлений о работе.
	Всего часов:		60			

Результаты выполнения программы
