

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3

---

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО учителей  
спортивно-эстетического цикла

\_\_\_\_\_ Озерова С.А

протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_ О.В.Тульская

приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2018 г

РАССМОТРЕНО

педагогическим советом

протокол № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

ПРОЕКТ

Рабочая программа  
по учебному предмету  
"Трудовая подготовка"

составлена на основе адаптированной основной  
общеобразовательной программы основного общего образования  
за курс 5-9 классов для учащихся с задержкой психического развития

(5б, 6б, 7б – интегрированные, 8б, 9а – специальные коррекционные классы с задержкой психического развития)

Составитель программы:  
учитель технологии  
Озерова Светлана Алексеевна

Советск  
2018

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	с.3
2. Возможные результаты.....	с.5
3. Критерии оценки достижения возможных результатов.....	с.6
4. Учебный план по предмету.....	с.7
5. Календарно-тематическое планирование.....	с.8
6. Образовательные ресурсы.....	с.18

## 1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по технологии в 5-9 классах составлена на основе программы "Технология. Обслуживающий труд" для общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко.

Рабочая учебная программа разработана для учащихся 5–9 классов для обучающихся с задержкой психического развития, с учётом возможностей учащихся МБОУ основной общеобразовательной школы №3 Советского городского округа.

Цели обучения:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов;
- Овладение безопасными приёмами труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- Приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработки материалов, об информационных технологиях;
- Воспитание трудолюбия бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Овладение способами деятельности:
- Умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- Способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- Умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.
- Освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, лично-саморазвивающей.

Специфика программы заключается в том, что она реализуется в интегрированных классах. Базовым уровнем содержания программы должны овладеть все учащиеся с ограниченными возможностями здоровья. В то же время требования к их образовательным результатам подразумевают уровневый подход, который предполагает оценивание знаний этих детей в зоне ближайшего развития (т.е. выполнение заданий при необходимости совместно с учителем).

Учитывая психическое и физическое здоровье учащихся, их индивидуальные особенности, а также условия интегрированного обучения, в программу введены следующие разделы:

- Кулинария – технология приготовления пищи;
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (конструирование и моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий; декоративно-прикладное творчество);
- Технология ведения дома (уход за одеждой, интерьер жилых помещений, санитарно-технические работы, семейная экономика);
- Электротехнические работы;
- Технология основных сфер профессиональной деятельности, профессиональное самоопределение;
- Проектирование и изготовление изделий.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Межпредметные связи:

- Природоведение. Окружающий мир живой и не живой природы, труд людей по использованию и охране природы, влияние технологической деятельности человека на окружающую среду и здоровье людей, растения леса, использование и охрана природы человеком.
- Информатика. Сбор, обработка, хранение, представление и распространение информации, использование компьютера.
- Обществоведение. Овладение коммуникативной, практической деятельностью в основных социальных ролях, характерных для подросткового возраста; социальная ответственность; оценка собственных действий.
- Математика. Расстояние между точками, длина отрезка, обозначении длины отрезка. Прямая линия, пересекающиеся, параллельные и перпендикулярные прямые. Прямой, острый и тупой углы. Единица величины угла – градус, обозначение градуса. Масштаб. Окружность и круг. Построение параллельных линий и прямых углов.
- Черчение. Основные правила оформления чертежей. Чтение рабочих чертежей.
- Биология. Питание, обмен веществ и превращение энергии, роль витаминов, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил здорового образа жизни; оказание первой помощи при отравлении, размножение и роль бактерий, значение растений в жизни человека.

## 2. Возможные результаты

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать / понимать:

- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- в организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления и ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий и получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- для контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объектов труда или услуги;
- для построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### 3. Критерии оценки достижения возможных результатов

Главные критерии определения уровня овладения основными знаниями, умениями и навыками:

- самый высокий уровень – 85-100%
- высокий уровень – 70-84%
- средний уровень – 50-69%
- ниже среднего – 30-49%
- низкий уровень – менее 30%

#### Оценка качества знаний и умений по технологии

Балл «5» ставится, если ученик:

- с достаточной полнотой знает изученный материал;
- опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

- даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

- обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- в основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
- может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

- обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- не принимает участие в проведении опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

- проявляет полное незнание учебного материала.

## 2. Учебный план по предмету

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
Трудовая подготовка	5б	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
Трудовая подготовка	6б	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
Трудовая подготовка	7б	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
Трудовая подготовка	8б	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
Трудовая подготовка	9а	2	24	21	23	68

## 5. Календарно-тематическое планирование

Календарно-тематическое планирование (Трудовая подготовка)  
5б класс (68 ч.)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, отводимых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Вводный урок 2 ч.				
1-2	Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте	2		
Раздел «Технология ведения дома» 4 ч.				
3-4	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение. <i>Вводная контрольная работа</i>	2		
5-6	Оборудование кухни. Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток.	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.				
7-8	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах. Пр.р.: Уход за кухонным оборудованием.	2		
9-10	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей. Пр.р.: Приготовление салата из свежей капусты и моркови	2		
11-12	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Пр.р.: Приготовление винегрета.	2		
Раздел «Рукоделие. Вышивка» 10 ч.				
13-14	Вышивка - традиционный вид рукоделия на Руси. История народной вышивки. Пр.р.: Зарисовка орнамента, перевод рисунка на ткань.	2		
15-16	Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение швов "вперёд иголку", "назад иголку", "шнурок" и др.	2		
17-18	Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение тамбурного и стебельчатого швов. Петля вприкреп.	2		
19-20	Владимирская вышивка. Сюжеты, образцы природы в изделиях мастериц. Пр.р.: Выполнение шва "козлик", элемент "русская сетка".	2		
21-22	Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.: Вышивка по рисованному контуру. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра</i>	2		
Раздел «Элементы материаловедения» 2 ч.				
23-24	Натуральные волокна растительного происхождения. Пр.р.: Работа с коллекцией. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Виды переплетения. Пр.р.: Изготовление образца полотняного переплетения.	2		
Раздел «Элементы машиноведения» 4 ч.				
25-26	Бытовая швейная электрическая машина. Устройство и правила безопасной работы.	2		
27-28	Подготовка швейной машины к работе, уход, намотка нити на шпульку, заправка нитей. Выполнение машинных строчек на образце.	2		



Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.				
29-30	Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения. Пр.р.: Приготовление омлета.	2		
31-32	Бутерброды и горячие напитки. Пр.р.: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2		
33-34	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов	2		
Раздел «Русская тряпичная кукла» 4 ч.				
35-36	Русская тряпичная кукла. История возникновения куклы на Руси. Пр.р.: Изготовление вепсской куклы.	2		
37-38	Роль куклы в воспитании девочек. Пр.р.: Изготовление куклы "Подружка - плакушка"	2		
Раздел «Конструирование и моделирование рабочей одежды» 6 ч.				
39-40	Виды рабочей одежды. Фартук как элемент национального костюма. Пр.р.: Снятие мерок. Построение чертежа фартука.	2		
41-42	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам.	2		
43-44	Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. Пр.р.: Отработка навыков на швейной машине. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра</i>	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 2 ч.				
45-46	Блинное тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.).	2		
Раздел «Технология изготовления рабочей одежды» 14 ч.				
47-48	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	2		
49-50	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	2		
51-52	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Выполнение краевых и соединительных швов.	2		
53-54	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2		
55-58	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса. Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.	4		
59-60	Сборка и отделка изделия. ВТО изделия и ТБ утюжительных работ.	2		
Творческие и проектные работы 6 ч.				
61	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1		
62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1		
63-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2		
65-66	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие. <i>Контрольная работа по итогам года</i>	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 2 ч.				

67-68	Пр.р.: Приготовление пиццы из готового теста.	2		
-------	---	---	--	--

Итого: 68 часов

Контрольные работы по итогам триместров:

Вводная контрольная работа: пр.р. "Выполнение ручных стежков на образце"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение вышивальных швов на образце"

2-й триместр: пр.р. "Выполнение стачного шва на образце"

3-й триместр: пр.р. "Сборка полотна из полос в лоскутной технике"

Календарно-тематическое планирование (Трудовая подготовка)  
6б класс (68 ч.)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
3-4	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов. <i>Вводная контрольная работа</i>	2		
5-6	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление молочной каши или супа.	2		
Раздел «Элементы машиноведения» (4 часа)				
7-8	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Пр.р.: Выполнение различных машинных строчек на образце.	2		
9-10	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины. Пр.р.: Настрочивание деталей на основу строчкой зигзаг.	2		
Раздел «Рукоделие. Лоскутное шитье» (12 часов)				
11-12	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.	2		
13-14	Изготовление шаблонов элементов орнамента.	2		
15-16	Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы.	2		
17-20	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра</i>	4		
21-22	Соединение лоскутной основы с подкладкой	2		
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
23-24	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.	2		
Раздел «Конструирование, моделирование поясного изделия» (8 часов)				
25-26	Требования к юбке. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа.	2		

27-28	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2		
29-30	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона.	2		
31-32	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
33-34	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление салата "Нежный".	2		
35-36	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление блинов.	2		
Раздел «Технология изготовления поясного изделия» (12 часов)				
37-38	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2		
39-40	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2		
41-42	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения.	2		
43-44	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра</i>	2		
45-46	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2		
47-48	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2		
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
49-50	Интерьер жилого дома. Особенность размещения жилых помещений. Флористика	2		
51-52	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
53-54	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Пр.р.: Приготовление рыбного салата. Пр.р.: Приготовление ухи.	2		
55-56	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр.р.: Приготовление макарон с сыром.	2		
Раздел «Творческие проектные работы» (10 часов)				
57-58	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2		
59-60	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2		
61-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	4		
65-66	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие. <i>Контрольная работа по итогам года</i>	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (2 часа)				
67-68	Технология приготовления дрожжевого теста. Пр.р.: Выпечка куличей из готового теста	2		

Итого: 68 часов

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: пр.р. "Выполнение параллельных строчек на образце"

1-й триместр: пр.р. "Сборка деталей в технике лоскутного шитья"

2-й триместр: пр.р. "Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце"

3-й триместр: пр.р. "Этапы проектной работы. Защита проекта"

Календарно-тематическое планирование (Трудовая подготовка)  
7б класс (68 ч.)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1–2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2		
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
3-4	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. <i>Вводная контрольная работа</i>	2		
5-6	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
7-8	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2		
9-10	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Пр.р.: Приготовление слоёного печенья	2		
Раздел «Рукоделие. Вязание крючком» (12 часов)				
11-12	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2		
13-14	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2		
15-18	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	4		
19-22	Вязание крючком на образце. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра</i>	4		
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
23-24	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2		
Раздел «Элементы машиноведения» (2 часа)				
25-26	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2		
Раздел «Конструирование и моделирование плечевого изделия» (8 часов)				
27-28	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2		
29-30	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2		

31-32	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2		
33-34	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
35-38	Мясо и мясные продукты. Пр.р.: Приготовление борща. Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром	4		
Раздел «Технология изготовления плечевого изделия» (14 часов)				
39-40	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2		
41-42	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Выполнение двойного шва на образце	2		
43-44	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Выполнение запошивочного шва на образце	2		
45-46	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра</i>	2		
47-48	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2		
49-50	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2		
51-52	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
53-54	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление пельменей	2		
55-56	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр.р.: Приготовление сырников или блинов	2		
Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)				
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2		
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2		
63-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) <i>Контрольная работа по итогам года</i>	2		
65-66	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (2 часа)				
67-68	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения. Итоговое занятие	2		

Итого: 68 часов

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: "Выполнение краевых швов на образце"

1-й триместр: пр.р. "Вязание полотна по кругу крючком"

2-й триместр: пр.р. "Выполнение двойного и запошивочного швов на образцах"

3-й триместр: пр.р. "Этапы проектной работы. Защита проекта"

Календарно-тематическое планирование (Трудовая подготовка)  
8б класс (68 часов)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, отводимых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (1 час)				
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (3 часа)				
2-3	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Приготовление горячих бутербродов или бутербродов "Канapé"	2		
4	Слоёное тесто. Приготовление слоев с яблоками. <i>Вводная контрольная работа</i>	1		
Раздел «Гигиена девушки и косметика» (2 час)				
5-6	Косметические средства для ухода за волосами. Пр.р.: Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка	2		
Рукоделие, аппликация (18 часов)				
7-8	Виды аппликаций. Аппликации из мягких материалов по мотивам русского геометрического орнамента (изделия: коврик, прихватки, салфетки, мини-панно и др.).	2		
9	Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги	1		
10	Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации	1		
11-12	Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам	2		
13-14	Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу	2		
15-22	Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани	8		
23-24	Декорирование срезов изделия тесьмой. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра</i>	2		
Рукоделие, вышивка» (8 часов)				
25-26	Ручная художественная вышивка. Материалы, инструменты, приспособления. Подготовка к вышивке. Правила ТБ	2		
27-28	Стебельчатый шов. Атласная гладь.	2		
29-30	Шов узелки. Штриховая гладь.	2		
31-32	Двусторонняя гладь. Художественная гладь.	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (2 часа)				
33	Жидкое тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.).	1		
34	Приготовление пиццы	1		
Раздел «Домашняя экономика» (8 часов)				
35	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	1		
36-37	Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи. Пр.р.: Расчет бюджета семьи на месяц	2		
38	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	1		

39	Права потребителей и их защита. Пр.р.: Рассчитать расходы на питание на одну неделю	1		
40	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1		
41-42	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра</i>	2		
Раздел «Электротехнические устройства» (2 часа)				
43	Электроосветительные приборы.	1		
44	Бытовые электронагревательные приборы.	1		
Раздел «Профессиональное самоопределение» (2 часа)				
45	Профессиональные качества личности и их диагностика. Пр.р.: Тестирование	1		
46	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Пр.р.: Тестирование	1		
Вязание спицами (14 часов)				
47-48	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	2		
49-50	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	2		
51-52	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	2		
53-54	Убавление, прибавление и закрытие петель	2		
55-60	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	6		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
61-62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2		
63-64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). <i>Контрольная работа по итогам года</i>	2		

Итого: 68 часов

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: пр.р. "Выполнение швов художественной вышивки на образце"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение аппликации на образце"

2-й триместр: теоретическая работа по разделу "Домашняя экономика"

3-й триместр: теоретическая работа по разделу "Этапы проектной работы. Защита проекта"

Календарно-тематическое планирование (Трудовая подготовка)

9 класс (68 часов)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, отводимых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение.	2		

Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
3-4	Инструктаж по технике безопасности. Ремонт и реставрация одежды. <i>Вводная контрольная работа</i>	2		
5-6	Ремонт и замена молний в брюках, юбках, куртках.	2		
Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)				
7-8	Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасности при пользовании ими.	2		
Изготовление изделия в технике аппликации (16 часов)				
9	Виды аппликаций. Выбор рисунка.	1		
10	Увеличение рисунка в М 1:2 или М1:3	1		
11	Изготовление детали рисунка из бумаги – лекало	1		
12	Укрепление ткани флизелином, раскрой деталей из цветных лоскутков	1		
13-14	Выбор фона по цвету. Пр.р.: изготовление основы для изделия	2		
15-20	Последовательное настрачивание деталей рисунка на фон	6		
21-22	Украшение фрагментов аппликации ручными декоративными стежками (вышивкой). <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра</i>	2		
23-24	Отделка изделия	2		
Вязание крючком (14 часов)				
25-26	Основные элементы вязания крючком. Инструктаж по охране труда.	2		
27-32	Технология вязания полотна. Вязание изделия по выбору уч-ся.	6		
33-37	Технология вязания изделия по кругу. Вязание изделия по выбору уч-ся.	5		
38	Технология вязания изделия по кругу. Вязание изделия по выбору уч-ся.	1		
Гигиена девочки (2 часа)				
39	Личная гигиена и здоровье. Косметические средства. Массаж кожи. Виды туши. Тональный крем.	1		
40	Правила ухода за волосами. Гигиенические средства ухода за волосами. Тип кожи головы. Правила нанесения шампуня на голову и мытья волос.	1		
Технология основных сфер профессиональной деятельности (6 часов)				
41	Профессия и карьера.	1		
42	Профессиональная деятельность в социальной сфере.	1		
43	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	1		
44	Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности	1		
45	Себестоимость товаров и услуг. Ценообразование. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра</i>	1		
46	Региональный рынок труда и его конъюнктура.	1		
Вязание спицами (14 часов)				
47	Основные элементы вязания спицами. Инструктаж по охране труда. Набор петель.	1		
48-49	Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Отработка элементов вязания на 2-х спицах на образце.	2		
50-51	Отработка элементов вязания на 5-ти спицах на образце.	2		
52-53	Расчет петель и вязание пятки	2		



54-60	Вязание следка на 5-ти спицах. Отделка изделия	7		
Творческие проектные работы (8 часов)				
61-62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2		
63-64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта <i>Контрольная работа по итогам года</i>	2		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2		

ИТОГО: 68 часов

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: пр.р. "Изготовление аппликации на образце"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение заплаты в виде аппликации"

2-й триместр: пр.р. "Вязание крючком"

3-й триместр: пр.р. "Вязание спицами"

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся.

Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

## 6. Образовательные ресурсы

1. [http://pulset.ru/tov/find14\\_a1.php?id=33520](http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520) сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. [http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog\\_wife/post234674706/](http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/)  
<http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. [http://rodonews.ru/news\\_1282664628.html](http://rodonews.ru/news_1282664628.html)  
[http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij\\_rus&id=32](http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32) Культура дома
8. [http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi\\_kulinariya5-8kl.doc](http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc) Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

- ООП образовательного учреждения (учебный план основного общего образования; планируемые результаты освоения ООП ООО);

- Федеральный государственный стандарт основного общего образования (разделы «Требования к результатам освоения основной образовательной программы»);

- Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

- Закон РФ «Об образовании» (статья 9 в редакции от 03.06.2011 N 121-ФЗ «Образовательные программы» и статья 32 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения»).

- Программа основного общего образования по направлению "Технология. Обслуживающий труд" под редакцией В.Д. Симоненко;

- Технология. Учебники для учащихся 7-8 классов общеобразовательных учреждений (под редакцией В.Д. Симоненко);

- Технология. 7-8 классы (девочки): поурочные планы по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко;

- Технология. 7-8 классы (варианты для девочек): Методические рекомендации (под редакцией В.Д. Симоненко);

- Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой;

- Сборник проектов по курсу "Технология": Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой;

- Технология. 7-8 классы (вариант для девочек): развёрнутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко;

- Научно-методический журнал "Школа и производство";

- Программа "Русские умельцы": Методическое пособие для учителей технологии. 5 – 6 классы. Авторы-составители Т.А. Калюжная, М.Б. Филькова;

- Методическое пособие для учителя "Русские умельцы", Калининград: ИП Мишуткина И.В., 2009.

- Э.О. Бондаренко "Праздники христианской Руси", Калининград: Книжное издательство, 2007.

- Т.Я. Шпикалова "Творения российских мастеров", М.: "Просвещение", 2006.

И.Н. Котова, А.С. Котов "Русские обряды и традиции. Народная кукла", М.: "Паритет", 2008.

- А.Ю. Андреева "Русский народный костюм. Путешествие с севера на юг", М.: "Паритет", 2006.

- Е.Б. Глинская "Азбука вышивания", Ташкент: "Мехнат", 2005.

Д.Г. Коваленко "Русская кухня. 1000 самых вкусных блюд", Минск: "Харвест", 2010.