

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3**

СОГЛАСОВАНО
методическим объединением
учителей спортивно-эстетического цикла
30 августа 2018 г.

РАССМОТРЕНО
педагогическим советом
Протокол №1
31 августа 2018 г.



УТВЕРЖДЕНО
приказом № 144 от 31.08.2018 г.

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, 8б, 9а - классы с задержкой психического развития)

Составитель программы:
учитель технологии
высшей квалификационной категории
Озерова Светлана Алексеевна

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 трудовой подготовке 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	Количе- ство ча- сов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Вводный урок 2 ч.				
1-2	Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте	2	04.09	
Раздел «Технология ведения дома» 4 ч.				
3-4	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение. <i>Вводная контрольная работа "Выполнение ручных стежков на образце"</i>	1 1	11.09	
5-6	Оборудование кухни. Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток.	2	18.09	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.				
7-8	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах. Пр.р.: Уход за кухонным оборудованием.	2	25.09	
9-10	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей. Пр.р.: Приготовление салата из свежей капусты и моркови	2	02.10	
11-12	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Пр.р.: Приготовление винегрета.	2	09.10	
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	16.10	
15-16	Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение швов "вперёд иголку", "назад иголку", "шнурок" и др.	2	23.10	
17-18	Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение тамбурного и стебельчатого швов. Петля вприкреп.	2	06.11	
19-20	Владимирская вышивка. Сюжеты, образцы природы в изделиях мастериц. Пр.р.: Выполнение шва "козлик", элемент "русская сетка".	2	13.11	
21-22	Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.: Вышивка по рисованному контуру. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение вышивальных швов на образце"</i>	1 1	20.11	
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	27.11	
Раздел «Элементы машиноведения» 4 ч.				
25-26	Бытовая швейная электрическая машина. Устройство и правила безопасной работы.	2	04.12	

27-28	Подготовка швейной машины к работе, уход, намотка нити на шпульку, заправка нитей. Выполнение машинных строчек на образце.	2	11.12	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч.				
29-30	Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения. Пр.р.: Приготовление омлета.	2	18.12	
31-32	Бутерброды и горячие напитки. Пр.р.: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2	25.12	
33-34	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов	2	15.01	
Раздел «Русская тряпичная кукла» 4 ч.				
35-36	Русская тряпичная кукла. История возникновения куклы на Руси. Пр.р.: Изготовление вепсской куклы.	2	22.01	
37-38	Роль куклы в воспитании девочек. Пр.р.: Изготовление куклы "Подружка - плакушка"	2	29.01	
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	05.02	
41-42	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам.	2	12.02	
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 "Выполнение стачного шва на образце"</i>	1 1	19.02	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 2 ч.				
45-46	Блинное тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.).	2	26.02	
Раздел «Технология изготовления рабочей одежды» 14 ч.				
47-48	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	2	05.03	
49-50	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	2	12.03	
51-52	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Выполнение краевых и соединительных швов.	2	19.03	
53-54	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2	02.04	
55-58	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса. Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.	2 2	09.04 16.04	
59-60	Сборка и отделка изделия. ВТО изделия и ТБ утюжительных работ.	2	23.04	
Творческие и проектные работы 6 ч.				
61	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1	30.04	
62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1	30.04	
63-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2	07.05	

65-66	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие. <i>Контрольная работа по итогам года "Сборка полотна из полос в лоскутной технике"</i>	1 1	14.05	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 2 ч.				
67-68	Пр.р.: Приготовление пиццы из готового теста.	2	21.05	

Итого: 68 часов

**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	03.09	
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 "Выполнение параллельных строчек на образце"</i>	1 1	10.09	
5-6	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление молочной каши или супа.	2	17.09	
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	24.09	
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	01.10	
Раздел «Рукоделие. Лоскутное шитье» (12 часов)				
11-12	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.	2	08.10	
13-14	Изготовление шаблонов элементов орнамента.	2	15.10	
15-16	Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы.	2	22.10	
17-20	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Сборка деталей в технике лоскутного шитья"</i>	2 2	12.11 19.11	
21-22	Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	26.11	
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
23-24	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.	2	03.12	

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	10.12	
27-28	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2	17.12	
29-30	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона.	2	24.12	
31-32	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2	14.01	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
33-34	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление салата "Нежный".	2	21.01	
35-36	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление блинов.	2	28.01	
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	04.02	
39-40	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2	11.02	
41-42	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения.	2	18.02	
43-44	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце"</i>	1 1	25.02	
45-46	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2	04.03	
47-48	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2	11.03	
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
49-50	Интерьер жилого дома. Особенность размещения жилых помещений. Флористика	2	18.03	
51-52	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2	01.04	
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	08.04	
55-56	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр.р.: Приготовление макарон с сыром.	2	15.04	
Раздел «Творческие проектные работы» (10 часов)				
57-58	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	22.04	
59-60	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	29.04	
61-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2 2	06.05 13.05	

65-66	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие. <i>Контрольная работа по итогам года "Этапы проектной работы. Защита проекта"</i>	1 1	20.05	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (2 часа)				
67-68	Технология приготовления дрожжевого теста. Пр.р.: Выпечка куличей из готового теста	2	27.05	

Итого: 68 часов

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	05.09	
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 "Выполнение краевых швов на образце"</i>	1 1	12.09	
5-6	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	19.09	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
7-8	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2	26.09	
9-10	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Пр.р.: Приготовление слоёного печенья	2	03.10	
Раздел «Рукоделие. Вязание крючком» (12 часов)				
11-12	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	10.10	
13-14	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	17.10	
15-18	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2 2	24.10 07.11	
19-22	Вязание крючком на образце. <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Вязание полотна по кругу крючком"</i>	2 2	14.11 21.11	
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
23-24	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	28.11	
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	05.12	
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	12.12	
29-30	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	19.12	
31-32	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	26.12	
33-34	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	16.01	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
35-38	Мясо и мясные продукты. Пр.р.: Приготовление борща. Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром	2 2	23.01 30.01	
Раздел «Технология изготовления плечевого изделия» (14 часов)				
39-40	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	06.02	
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	13.02	
43-44	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Выполнение запошивочного шва на образце	2	20.02	
45-46	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение двойного и запошивочного швов на образцах"</i>	1 1	27.02	
47-48	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	06.03	
49-50	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	13.03	
51-52	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	20.03	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
53-54	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление пельменей	2	03.04	
55-56	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр.р.: Приготовление сырников или блинов	2	10.04	
Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)				
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	17.04	
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	24.04	
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	08.05	
63-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) <i>Контрольная работа по итогам года "Этапы проектной работы. Защита проекта"</i>	1 1	15.05	
65-66	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2	22.05	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (2 часа)				
67-68	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения. Итоговое занятие	2	29.05	

Итого: 68 часов

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

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе- ство ча- сов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (1 час)				
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	06.09	
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	07.09 13.09	
4	Слоёное тесто. Приготовление слоек с яблоками. <i>Вводная контрольная работа "Выполнение швов художественной вышивки на образце"</i>	1	14.09	
Раздел «Гигиена девушки и косметика» (2 час)				
5-6	Косметические средства для ухода за волосами. Пр.р.: Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка	2	20.09 21.09	
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	27.09 28.09	
9	Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги	1	04.10	
10	Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации	1	05.10	
11-12	Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам	2	11.10 12.10	
13-14	Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу	2	18.10 19.10	
15-22	Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани	8	25.10 26.10 08.11 09.11 15.11 16.11 22.11 23.11	
23-24	Декорирование срезов изделия тесьмой. <i>Контрольная работа по итогам I триместра "Выполнение аппликации на образце"</i>	1 1	29.11 30.11	
Рукоделие, вышивка» (8 часов)				
25-26	Ручная художественная вышивка. Материалы, инструменты, приспособления. Подготовка к вышивке. Правила ТБ	2	06.12 07.12	
27-28	Стебельчатый шов. Атласная гладь.	2	13.12 14.12	
29-30	Шов узелки. Штриховая гладь.	2	20.12 21.12	
31-32	Двусторонняя гладь. Художественная гладь.	2	27.12 28.12	
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (2 часа)				
33	Жидкое тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начин-	1	10.01	

	кой (мёд, сгущенное молоко и др.).			
34	Приготовление пиццы	1	11.01	
Раздел «Домашняя экономика» (8 часов)				
35	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	1	17.01	
36-37	Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи. Пр.р.: Расчет бюджета семьи на месяц	2	18.01 24.01	
38	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	1	25.01	
39	Права потребителей и их защита. Пр.р.: Рассчитать расходы на питание на одну неделю	1	31.01	
40	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1	01.02	
41-42	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра: теоретическая работа по разделу "Домашняя экономика"</i>	1 1	07.02 08.02	
Раздел «Электротехнические устройства» (2 часа)				
43	Электроосветительные приборы.	1	14.02	
44	Бытовые электронагревательные приборы.	1	15.02	
Раздел «Профессиональное самоопределение» (2 часа)				
45	Профессиональные качества личности и их диагностика. Пр.р.: Тестирование	1	21.02	
46	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Пр.р.: Тестирование	1	22.02	
Вязание спицами (14 часов)				
47-48	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	2	28.02 01.03	
49-50	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	2	07.03 14.03	
51-52	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	2	15.03 21.03	
53-54	Убавление, прибавление и закрытие петель	2	22.03 04.04	
55-60	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	6	05.04 11.04 12.04 18.04 19.04 25.04	
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
61-62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	26.04 16.05	
63-64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта <i>Контрольная работа по итогам года: теоретическая работа по разделу "Этапы проектной работы"</i>	1 1	17.05 23.05	
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2	24.05 30.05	
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	2	31.05	

Итого: 68 часов

Календарно-тематическое планирование (Трудовая подготовка)
9 класс (68 часов)

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе- ство ча- сов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение.	2	05.09 06.09	
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
3-4	Инструктаж по технике безопасности. Ремонт и реставрация одежды. <i>Вводная контрольная работа "Изготовление аппликации на образце"</i>	1	12.09	
		1	13.09	
5-6	Ремонт и замена молний в брюках, юбках, куртках.	2	19.09 20.09	
Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)				
7-8	Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасности при пользовании ими.	2	26.09 27.09	
Изготовление изделия в технике аппликации (16 часов)				
9	Виды аппликаций. Выбор рисунка.	1	03.10	
10	Увеличение рисунка в М 1:2 или М1:3	1	04.10	
11	Изготовление детали рисунка из бумаги – лекало	1	10.10	
12	Укрепление ткани флизелином, раскрой деталей из цветных лоскутков	1	11.10	
13-14	Выбор фона по цвету. Пр.р.: изготовление основы для изделия	2	17.10 18.10	
15-20	Последовательное настрачивание деталей рисунка на фон	6	24.10 25.10 07.11 08.11 14.11 15.11	
21-22	Украшение фрагментов аппликации ручными декоративными стежками (вышивкой). <i>Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение заплат в виде аппликации"</i>	1	21.11	
		1	22.11	
23-24	Отделка изделия	2	28.11 29.11	
Вязание крючком (14 часов)				
25-26	Основные элементы вязания крючком. Инструктаж по охране труда.	2	05.12 06.12	
27-32	Технология вязания полотна. Вязание изделия по выбору уча-ся.	6	12.12 13.12 19.12 20.12 26.12 27.12	
33-37	Технология вязания изделия по кругу. Вязание изделия по выбору уча-ся.	5	10.01 16.01 17.01 23.01 24.01	
38	Технология вязания изделия по кругу. Вязание изделия по	1	30.01	

	выбору уч-ся.			
Гигиена девочки (2 часа)				
39	Личная гигиена и здоровье. Косметические средства. Массаж кожи. Виды туши. Тональный крем.	1	31.01	
40	Правила ухода за волосами. Гигиенические средства ухода за волосами. Тип кожи головы. Правила нанесения шампуня на голову и мытья волос.	1	06.02	
Технология основных сфер профессиональной деятельности (6 часов)				
41	Профессия и карьера. Профессиональная деятельность в социальной сфере.	1	07.02	
42	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	1	13.02	
43	Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности	1	14.02	
44-45	Себестоимость товаров и услуг. Ценообразование. <i>Контрольная работа по итогам 2 триместра "Вязание крючком"</i>	1 1	20.02 21.02	
46	Региональный рынок труда и его конъюнктура.	1	27.02	
Вязание спицами (14 часов)				
47	Основные элементы вязания спицами. Инструктаж по охране труда. Набор петель.	1	28.02	
48-49	Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Отработка элементов вязания на 2-х спицах на образце.	2	06.03 07.03	
50-51	Отработка элементов вязания на 5-ти спицах на образце.	2	13.03 14.03	
52-53	Расчет петель и вязание пятки	2	20.03 21.03	
54-60	Вязание следка на 5-ти спицах. Отделка изделия	7	03.04 04.04 10.04 11.04 17.04 18.04 24.04	
Творческие проектные работы (8 часов)				
61-62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	25.04 08.05	
63-64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта <i>Контрольная работа по итогам года "Вязание спицами"</i>	1 1	15.05 16.05	
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2	22.05 23.05	
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	29.05 30.05	

ИТОГО: 68 часов

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 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/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://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. 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.