

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**"Профессионально-трудовое обучение" 5 – 9 классы**

Ожидаемые результаты освоения обучающимися 5-9 классов выделенных образовательных областей исходя из представленных в них содержательных линий, согласно Концепции «Специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья» включают два компонента: «академический» и формирование жизненной компетенции, а именно:

* овладение обучающимися трудовыми знаниями и умениями, необходимых для выполнения практических работ;
* овладение правилами и приемами выполнения ручных и машинных работ;
* овладение способами в формировании профессиональных планов и в выборе профессии.

Должны владеть компетенциями:

* информационно-коммуникативными (умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других-людей, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

* эмоционально-ценностными (умение быть упорными и стоит- ли перед возникшими трудностями).

Требования к уровню подготовки обучающихся

Должны знать/понимать:

* основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
* назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.

Должны уметь:

* рационально организовывать рабочее место;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
* 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 (детали).

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

* для мелкого ремонта изделий из различных материалов;
* для создания изделий с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

- для контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- обеспечения безопасности труда.

# 2. Содержание курса "Профессионально-трудовое обучение" 5 – 9 классы

 **Содержание курса "Профессионально-трудовое обучение" 5 класс**

**Вводный урок (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "ПТО" в 5 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

*Практические работы*

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

*Варианты объектов труда.*

Учебник "Технология. Швейное дело" для 5-х классов, библиотека кабинета.

**Раздел: Кулинария. Технология приготовления пищи (16 ч.)**

 **Санитария и гигиена (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

*Варианты объектов труда.*

 Рабочее место бригады на кухне.

 **Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)**

*Основные теорети****ч****еские сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Варианты объектов труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

 **Блюда из яиц (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

*Варианты объектов труда.*

Омлет, яичница, вареные яйца.

 **Блюда из овощей (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

*Варианты объектов труда.*

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

 **Сервировка стола (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

*Варианты объектов труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

 **Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

*Практические работы*

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

*Варианты объектов труда.*

Блины, куличи, крашеные яйца.

**Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплаты. Наложение заплат из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплаты строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

*Практические работы*

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

**Раздел: Элементы материаловедения (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Полотняное переплетение

*Практические работы*

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей.

**Раздел: Элементы машиноведения (14 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

*Практические работы*

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

**Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (67 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Работа с тканью (22 ч.). Изготовление двойного шва (6 ч.). Пошив наволочки с клапаном (12 ч.). Изготовление накладного шва (8 ч.). Изготовление хозяйственной сумки (19 ч.).

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Построение чертежа прямоугольного изделия по заданным размерам. Применение двойного и накладного шва.

*Практические работы*

Пошив наволочки, хозяйственной сумки и др.

Варианты объектов труда

Наволочка, хозяйственная сумка и др.

**Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч.)**

 **Лоскутное шитьё (18 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

 **Вышивка гладью (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

 **Вышивка крестом (18 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

*Варианты объектов труда.*

Салфетки, полотенца, картины и др.

**Контрольные работы (10 ч.)**

Вводная контрольная работа "Выполнение ручных стежков на образце"

Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение стачного шва на образце"

Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение на образце шва вподгибку с закрытым срезом"

Контрольная работа по итогам 3 триместра "Вышивка крестом на образце"

Контрольная работа по итогам года "Пришивание пуговиц разных видов на образце"

**Практическое повторение (34 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Технология пошива фартука для дежурных по столовой.

*Практические работы*

Пошив фартука для дежурных по столовой.

*Варианты объектов труда.*

Фартук.

**Итоговое занятие (1 ч.)**

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

**Содержание курса "Профессионально-трудовое обучение" 6 класс**

**Вводный урок (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "ПТО" в 6 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

*Практические работы*

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

*Варианты объектов труда.*

Учебник "Технология. Швейное дело" для 6-х классов, библиотека кабинета.

**Раздел: Кулинария. Технология приготовления пищи (30 ч.)**

 **Физиология питания (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

 **Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Варианты объектов труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

 **Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

*Практические работы*

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

*Варианты объектов труда.*

Блины, куличи, крашеные яйца.

 **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (8 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

 **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (6 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

 **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

 **Пельмени и вареники (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

*Практическая работа:*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

**Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

*Практические работы*

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

**Раздел: Интерьер жилых помещений (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Роль комнатных растений в жизни человека.

*Практические работы*

Подготовка почвы и посадка цветов.

*Варианты объектов труда*

Разновидности комнатных растений. Оформление кабинетов цветами.

**Раздел: Хозяйственные работы (16 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

*Практические работы*

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

*Варианты объектов труда*

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

**Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (14 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплаты. Наложение заплат из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплаты строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

*Практические работы*

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

**Раздел: Элементы материаловедения (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ткацкое производство. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Лён и льняное волокно. Получение льняных тканей. Свойства льняных тканей.

*Практические работы*

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение льняных тканей.

**Раздел: Элементы машиноведения (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

*Практические работы*

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

**Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (74 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Пошив косынки (8 ч.). Обработка сборок (4 ч.). Обработка мягких складок (4 ч.). Обработка обтачкой среза ткани (6 ч.). Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью (6 ч.). Пошив фартука на поясе (18 ч.). Запошивочный шов (2 ч.). Изготовление ночной сорочки (26 ч.).

*Практические работы*

Пошив косынки, фартука, ночной сорочки и др.

Варианты объектов труда

Косынка, фартук, ночная сорочка и др.

**Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (78 ч.)**

 **Лоскутное шитьё (21 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

 **Вышивка гладью (18 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

 Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

 **Вышивка крестом (20 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

*Варианты объектов труда.*

Салфетки, полотенца, картины и др.

 **Изонить (19 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

*Практические работы*

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

**Контрольные работы (10 ч.)**

Вводная контрольная работа "Обработка среза швом вподгибку с закрытым срезом на образце"

Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение заплаты машинным способом"

Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение сборок машинным способом по поперечному срезу"

Контрольная работа по итогам 3 триместра "Выполнение гладьевых стежков на образце"

Контрольная работа по итогам года "Изготовление накладного прямого кармана"

**Практическое повторение (18 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Технология пошива изделий для нужд школы.

*Практические работы*

Пошив изделий для нужд школы

*Варианты объектов труда.*

Рабочие руковицы, сумочки для спортивной формы и др.

**Итоговое занятие (2 ч.)**

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

**Содержание курса "Профессионально-трудовое обучение" 7 класс**

**Вводный урок (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "ПТО" в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

*Практические работы*

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

*Варианты объектов труда.*

Учебник "Технология. Швейное дело" для 7-х классов, библиотека кабинета.

**Раздел: Кулинария, технология приготовления пищи (30 ч.)**

 **Физиология питания (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

**Обработка грибов (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов.

*Практические работы*

Технология обработки грибов: чистка, промывание, варка, хранение.

*Варианты объектов труда*

Отварные, замороженные, закатанные грибы.

**Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

*Практические работы*

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

*Варианты объектов труда.*

Блины, куличи, крашеные яйца.

 **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

 **Заготовка продуктов (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Практические работы*

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

 **Пельмени и вареники (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

*Практическая работа:*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

 **Блюда из птицы (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

 **Изделия из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоёного и блинного теста (6 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

 **Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

*Практические работы*

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

**Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

*Практические работы*

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

**Раздел: Интерьер жилых помещений (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

роль комнатных растений в жизни человека.

*Практические работы*

Подготовка почвы и посадка цветов.

*Варианты объектов труда*

Разновидности комнатных растений. Оформление кабинетов цветами.

**Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

*Практические работы*

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

**Раздел: Хозяйственные работы (12 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

*Практические работы*

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

*Варианты объектов труда*

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

**Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (16 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплаты. Наложение заплат из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплаты строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

*Практические работы*

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

**Раздел: Элементы материаловедения (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

*Практические работы*

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

**Раздел: Элементы машиноведения (12 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

*Практические работы*

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

**Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (98 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Изготовление постельного белья (16 ч.). Ночная сорочка (28 ч.). Изготовление пижамы (32 ч.). Изготовление юбки (22 ч.).

Ткани для постельного белья. Бельевые швы. Выполнение бельевых швов на образце. Подготовка ткани к раскрою, выполнение расчёта ткани и разметки деталей наволочки на ткани, раскрой. Пооперационное разделение труда. Швы, используемые при фабричном пошиве наволочки. Пошив наволочки с клапаном. Выполнение расчёта ткани и разметки деталей пододеяльника на ткани. Раскрой. Пошив пододеяльника с отверстием на боковом шве.

*Практические работы*

Пошив постельного белья, ночной сорочки, пижамы, юбки.

Варианты объектов труда

Постельное бельё, ночная сорочка, пижама, юбка.

**Раздел: Аппликация (30 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

*Практические работы*

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

*Варианты объектов труда.*

Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

**Раздел: Лоскутное шитьё (20 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

**Раздел: Вышивка гладью (14 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Раздел: Вышивка крестом (26 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

*Варианты объектов труда.*

Салфетки, полотенца, картины и др.

**Раздел: Вязание крючком (12 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

*Практические работы*

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

**Раздел: Изонить (16 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

*Практические работы*

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

**Контрольные работы (10 ч.)**

Выполнение бельевых швов на образце.

Пошив по готовому крою наволочки с клапаном.

Обработка горловины подкройной обтачкой на образце.

Выполнение потайного шва на образце.

Обработка застёжки молнией.

**Практическое повторение (22 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Технология пошива фартука для дежурных по столовой. Технология пошива сценических костюмов.

*Практические работы*

Пошив фартука для дежурных по столовой. Пошив сценических костюмов.

*Варианты объектов труда.*

Фартук. Сценические костюмы.

**Итоговое занятие (2 ч.)**

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

 **Содержание курса "Профессионально-трудовое обучение" 8 класс**

**Вводный урок (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "ПТО" в 8 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

*Практические работы*

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

*Варианты объектов труда.*

Учебник "Технология. Швейное дело" для 8-х классов, библиотека кабинета.

**Раздел: Кулинария, технология приготовления пищи (30 ч.)**

**Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

*Практические работы*

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

*Варианты объектов труда.*

Блины, куличи, крашеные яйца.

**Заготовка продуктов (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Практические работы*

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

**Блюда из птицы (6 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

**Изделия из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоёного и блинного теста (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

**Блюда из мяса и мясных продуктов (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

*Практические работы*

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

**Салаты (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды салатов. Особенности приготовления салатов. Способы и формы нарезки. Слоёные салаты. Нарезные салаты. Заправки к салатам. Украшения салатов.

*Практические работы*

Технология нарезки продуктов для салатов. Фигурная нарезка продуктов для украшения блюд.

*Варианты объектов труда*

Сельдь под шубой. Оливье.

**Обработка грибов (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов.

*Практические работы*

Технология обработки грибов: чистка, промывание, варка, хранение.

*Варианты объектов труда*

Отварные, замороженные, закатанные грибы.

**Раздел: Гигиена девушки и косметика (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

*Практические работы*

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

**Раздел: Хозяйственные работы (16 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

*Практические работы*

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

*Варианты объектов труда*

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

**Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплаты. Наложение заплат из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплаты строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

*Практические работы*

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

**Раздел: Элементы материаловедения (8 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

*Практические работы*

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

**Раздел: Элементы машиноведения (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

*Практические работы*

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

**Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (168 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Изготовление блузы без воротника и рукава (34 ч.). Изготовление платья (36 ч.). Отделка лёгкой одежды (28 ч.). Отделка нижнего среза рукава и соединение его с проймой (6 ч.). Обработка бортов подбортами в лёгком женском платье (4 ч.). Изготовление воротников и втачивание их в горловину (6 ч.). Обработка деталей с кокеткой (4 ч.). Обработка блузы с воротником и рукавом (50 ч.).

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (домашний халат, блуза, сарафан и др.). Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике. Обработка окантовочным швом среза мелкой детали.

*Практические работы*

Пошив блузы, платья и др.

Варианты объектов труда

Блуза, платье, домашний халат, сарафан и др.

**Раздел: Аппликация (30 ч.).**

*Основные теоретические сведения*

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

*Практические работы*

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

*Варианты объектов труда.*

Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

**Раздел: Лоскутное шитьё (26 ч.).**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

**Раздел: Вышивка гладью (20 ч.).**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Раздел: Вышивка крестом (30 ч.).**

*Основные теоретические сведения*

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

*Варианты объектов труда.*

Салфетки, полотенца, картины и др.

**Раздел: Вязание на спицах (10 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Контрольные работы (10 ч.).**

Раскрой косой обтачки. Обработка выреза горловины косой обтачкой.

Обработка низа короткого рукава окантовочным швом.

Обработка воротника.

Обработка застёжки тесьмой-молнией.

Обработка манжеты.

**Раздел: Практическое повторение (32 ч.).**

*Основные теоретические сведения*

Технология пошива фартука для дежурных по столовой. Технология пошива сценических костюмов.

*Практические работы*

Пошив фартука для дежурных по столовой. Пошив сценических костюмов.

*Варианты объектов труда.*

Фартук. Сценические костюмы.

**Итоговое занятие (2 ч.)**

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

**Содержание тем учебного курса "Профессионально-трудовое обучение"**

**9 класс**

**Вводный урок (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Профессионально-трудовое обучение как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "ПТО" в 9 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

*Практические работы*

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

*Варианты объектов труда.*

Учебник "Технология. Швейное дело" для 9 класса, библиотека кабинета.

**Раздел: Кулинария: технология приготовления пищи (30 ч.)**

 **Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (6 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

*Практические работы*

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

*Варианты объектов труда.*

Блины, куличи, крашеные яйца.

 **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

 **Пельмени и вареники (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

*Практическая работа:*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

 **Блюда из птицы (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

 **Изделия из дрожжевого теста (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

 **Блюда из мяса и мясных продуктов (8 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

*Практические работы*

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из мяса и субпродуктов (плов, тушеное мясо, блюда из мясного фарша).

 **Первые блюда (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды супов. Секреты приготовления. Мясные и овощные бульоны. Последовательность приготовления супов. Заправка к супу. Сходство и различия в приготовлении борща и щей. Один из главных продуктов украинского борща – сало.

*Практические работы*

Способы замачивания гороха. Технология отваривания перловой крупы для рассольника. Технология приготовления украинского борща.

*Варианты объектов труда.*

Приготовление горохового супа, рассольника, украинского борща.

 **Грибы (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Выбор грибов. Правила сбора и обработки грибов.

*Практические работы*

Технология приготовления грибного супа, грибной пиццы, жареных грибов. Блюда с добавлением грибов.

*Варианты объектов труда.*

Приготовление грибного супа, грибной пиццы, жареных грибов. Блюда с добавлением грибов

 **Блюда из картофеля (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Виды картофеля, тепловая обработка. Время приготовления и способы приготовления блюд из картофеля. Оформление блюд.

*Практические работы*

Определение качества картофеля. первичная обработка картофеля. Приготовление блюд из картофеля.

*Варианты объектов труда.*

Приготовление драников, картофельного пюре, картофеля-фри, отварного картофеля в "мундирах".

**Раздел: Гигиена девушки и косметика (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Уход за волосами: мытьё и сушка. Различные причёски. Массаж и его оздоровительные функции. Способы массажа. Правила индивидуального ухода за телом, волосами, руками.

*Практические работы*

Плетение кос. Массаж рук, ног, спины. Подбор косметики для индивидуального ухода.

**Раздел: Хозяйственные работы (18 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах. Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях. Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. Стирка и влажно-тепловая обработка штор, оформление окон текстилем.

*Практические работы*

Сухая и влажная уборка кабинетов. Дизайн и оформление швейного и кулинарного классов. Особенности ухода за кухонной мебелью и кухонными электрическими приборами. Техника безопасности. Особенности сортировки, наведения порядка, учёт. Хозяйственные работы. Правила мытья окон, полов, туалетной комнаты (унитазы, раковина, кафель). Техника безопасности при мытье окон.

*Варианты объектов труда*

Кабинет технологии: швейный и кулинарный класс.

**Раздел: Уход за одеждой и её ремонт (16 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплаты. Наложение заплат из гладкокрашеной ткани ручным способом. Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом на образце. Настрачивание заплаты строчкой зигзаг машинным способом. Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). Ремонт и реставрация брюк. Замена молний в брюках и юбках.

*Практические работы*

Ремонт и реставрация одежды.

Варианты объектов труда

Брюки, юбки, постельное бельё, нижнее бельё и др.

**Раздел: Элементы материаловедения (6 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ткацкое производство. Х/б ткань: её производство и свойства. Сатиновое и саржевое переплетение. Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон.

*Практические работы*

Определение х/б ткани по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Определение тканей из натурального и искусственного шёлка по внешнему виду (блеску), на ощупь, по характеру горения нитей.

**Раздел: Элементы машиноведения (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Подготовка швейной машины к работе. Работа на универсальной промышленной швейной машине. Выполнение строчек по прямым линиям на образце. Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце. Регулятор строчки на промышленной швейной машине.

*Практические работы*

Выполнение прямых и закруглённых строчек на образце.

**Раздел: Конструирование, моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий (118 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Изготовление брюк. Изготовление платья. Отделка лёгкой одежды. Обработка отдельных деталей и узлов плечевых швейных изделий.

Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину. Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (домашний халат, блуза, сарафан и др.). Технология пошива простейших изделий, выпускаемых на швейной фабрике. Обработка окантовочным швом среза мелкой детали.

Организация труда и производства на швейной фабрике (6 ч.). Правила безопасной работы на швейной фабрике (4 ч.). Готовые выкройки и чертежи изделий в натуральную величину (8 ч.). Раскрой по готовым выкройкам и чертежам. Пошив лёгкой женской одежды (26 ч.). Технология пошива простейших изделий на швейных фабриках (32 ч.). Обработка окантовочным швом среза мелкой детали (10 ч.). Трудовое законодательство (2 ч.). Технология пошива юбок и брюк (30 ч.).

*Практические работы*

Пошив пижамы, юбки, блузы, платья и др.

Варианты объектов труда

Пижама, брюки, платье, домашний халат, сарафан и др.

**Раздел: Аппликация (50 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

*Практические работы*

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

*Варианты объектов труда.*Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

**Раздел: Лоскутное шитьё (30 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

*Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно и др.

**Раздел: Вышивка крестом (46 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

История народной вышивки крестом. Вышивка в интерьере и одежде. Инструменты и приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка ткани к работе. Техника безопасности. Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце.

Практические работы

Упражнение: Разметка своего имени на бумаге по клеткам и на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку.

*Варианты объектов труда.*

Салфетки, полотенца, картины и др.

**Раздел: Изонить (24 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. Разметка и изготовление узора (шестигранник). Разметка и заполнение круга в технике изонити. Разметка и заполнение углов (тупых, острых).

*Практические работы*

Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. Изготовление рисунка из кругов и овалов. Разметка и изготовление рисунка "Бабочка". Разметка и изготовление узора (по выбору:"Цветы", "Геометрические фигуры" и др.).

**Контрольные работы (10 ч.)**

Выполнение бельевых швов на образце.

Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах.

Раскрой, соединение и влажная тепловая обработка косых обтачек.

Обработка накладного кармана закруглённой формы косой обтачкой.

Пошив фартука закруглённой формы. Обработка срезов фартука косой обтачкой (окантовочным швом).

**Практическое повторение (50 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Технология пошива фартука для дежурных по столовой. Технология пошива сценических костюмов.

*Практические работы*

Пошив фартука для дежурных по столовой. Пошив сценических костюмов.

*Варианты объектов труда.*

Фартук. Сценические костюмы.

**Практическое повторение. Подготовка к экзаменам (54 (68) ч.).**

*Основные теоретические сведения*

Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. Последовательность изготовления экзаменационного изделия с применением окантовочного шва (фартук, блуза и др.).

*Практические работы*

 Выполнение практических заданий к экзаменационным билетам. Изготовление фартука и блузы, обработка срезов обтачкой.

*Варианты объектов труда.*

Фартук, блуза без рукавов.

**Итоговое занятие (2 ч.)**

Подведение итогов года. Анализ работ учеников за год. Демонстрация изделий, выставка.

**3. Тематическое планирование "Профессионально-трудовое обучение"**

**5 – 9 класс**

Профессионально-трудовое обучение

5а класс (204 часа)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока п/п | Разделы программыТемы уроков | Количество часов |
| Вводный урок 2 ч. |
| 1-2 | Вводный инструктаж и первичный (повторный) инструктажа рабочем месте. Правила санитарии и безопасной работы. Вводное занятие | 2 |
| Раздел «Элементы материаловедения» 4 ч. |
| 3 | Простейшие сведения о ткани | 1 |
| 4 | Определение лицевой и изнаночной сторон ткани | 1 |
| 5-6 | Растительные волокна (хлопок). Получение пряжи из волокон хлопка | 2 |
| Раздел «Элементы машиноведения» 4 ч. |
| 7-8 | Знакомство со швейной машиной с электроприводом. | 2 |
| 9-10 | Правила безопасности при работе на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. | 2 |
| Контрольная работа 2 ч. |
| 11-12 | *Вводная контрольная работа "Выполнение ручных стежков на образце"* | 2 |
| Раздел «Элементы машиноведения» 10 ч |
| 13-14 | Приёмы работы на швейной машине с электроприводом. | 2 |
| 15-16 | Выполнение машинных строчек на образце | 2 |
| 17-18 | Регулятор строчки: назначение и устройство. Выполнение строчек с различной длиной стежка.  | 2 |
| 19-20 | Машинная закрепка | 2 |
| 21-22 | Машинная игла | 2 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч. |
| 23-24 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах.Пр.р.: Уход за кухонным оборудованием. | 2 |
| 25-26 | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей.Пр.р.: Приготовление салата из свежей капусты и моркови. | 2 |
| 27-28 | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей.Пр.р.: Приготовление винегрета. | 2 |
| Раздел «Работа с тканью» 22 ч. |
| 29-30 | Выполнение шва вподгибку на образце | 2 |
| 31 | Знакомство с изделием (носовой или головной платок) | 1 |
| 32-35 | Пошив носового (головного платка) | 4 |
| 36 | ВТО изделия | 1 |
| 37 | Знакомство с изделием (мешочек для хранения изделия) | 1 |
| 38-39 | Стачной шов | 2 |
| 40 | Составление плана пошива мешочка для хранения изделия |  1 |
| 41-43 | Отделка мешочка отделочными стежками или аппликацией (по выбору ученика) | 3 |
| 44-45 | Стачивание боковых срезов | 2 |
| 46-47 | Обмётывание срезов стачного шва петельными стежками | 2 |
| 48-49 | Обработка верхнего среза мешочка швом вподгибку с закрытым срезом | 2 |
| 50 | Продевание шнура и утюжка готового изделия | 1 |
| Практическое повторение 16 ч. |
| 51-66 | Пошив головного или носового платка, вышивка монограммы | 16 |
| Контрольная работа 2 ч. |
| 67-68 | *Контрольная работа по итогам 1 триместра* *"Выполнение стачного шва на образце"* | 2 |
| Раздел «Ремонт одежды» 10 ч. |
| 69 | Ремонт одежды. Изготовление вешалки. | 1 |
| 70 | Раскрой детали вешалки | 1 |
| 71-72 | Обработка детали вешалки косыми стежками иди машинной строчкой | 2 |
| 73-74 | Пришивание вешалки к изделию  | 2 |
| 75 | Декоративная заплата-аппликация | 1 |
| 76-78 | Изготовление заплаты-аппликации на образце | 3 |
| Раздел «Двойной шов» 6 ч. |
| 79-80 | Двойной шов  | 2 |
| 81-84 | Выполнение двойного шва на образце | 4 |
| Раздел «Вышивание гладью» 10 ч. |
| 85-86 | Выбор и перенос рисунка на ткань | 2 |
| 87-88 | Выполнение гладьевых стежков на образце | 2 |
| 89-94 | Отделка салфетки вышивкой гладью | 6 |
| Раздел «Пошив однодетального изделия с применением двойного шва» 12 ч. |
| 95 | Знакомство с изделием (наволочка с клапаном) | 1 |
| 96 | Определение размера наволочки. Расчет расход ткани на изделие. | 1 |
| 97-98 | Построение чертежа выкройки наволочки в натуральную величину. | 2 |
| 99-100 | Раскрой изделия | 2 |
| 101 | Составление плана пошива изделия | 1 |
| 102-103 | Обработка поперечных срезов наволочки | 2 |
| 104-105 | Обработка боковых сторон наволочки | 2 |
| 106 | Утюжка готового изделия  | 1 |
| Практическое повторение (наволочка) 12 ч |
| 107-118 | Практическое повторение (изготовление декоративной наволочки). | 12 |
| Раздел «Накладной шов» 8 ч. |
| 119-120 | Виды соединительного шва. Накладные швы: виды и конструкция. | 2 |
| 121-122 | Накладной шов с двумя открытыми срезами | 2 |
| 123-124 | Накладной шов с одним закрытым срезом | 2 |
| 125-126 | Накладной шов с двумя закрытыми срезами | 2 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч. |
| 127-128 | Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения. Пр.р.: Приготовление омлета.  | 2 |
| 129-130 | Бутерброды и горячие напитки. Пр.р.: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | 2 |
| 131-132 | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов | 2 |
| Контрольная работа 2 ч. |
| 133-134 | *Контрольная работа по итогам 2 триместра**"Выполнение на образце шва вподгибку с закрытым**срезом"* | 2 |
| Раздел «Построение чертежа прямоугольного изделия по заданным размерам. Применение двойного, накладного шва» 19 ч. |
| 135-136 | Знакомство с изделием (сумка хозяйственная) | 2 |
| 137-138 | Построение чертежей сумки и ручек в натуральную величину. | 2 |
| 139 | Расчёт расхода ткани на изделие | 1 |
| 140-141 | Раскрой деталей кроя | 2 |
| 142 | Составление плана пошива изделия | 1 |
| 143-145 | Обработка ручек накладным швом с двумя закрытыми срезами | 3 |
| 146-148 | Обработка верхнего среза сумки | 3 |
| 149-151 | Соединение боковых срезов сумки двойным швом | 3 |
| 152 | Образование дна и боковых сторон сумки | 1 |
| 153 | Окончательная отделка изделия | 1 |
| Практическое повторение 6 ч. |
| 154-159 | Практическое повторение | 6 |
| Раздел «Лоскутное шитьё» 18 ч. |
| 160 | Лоскутные изделия в русских традициях. Ткани и отделка, используемые для пошива изделий | 1 |
| 161 | Выбор рисунка, составление эскиза, изготовление выкройки основных деталей изделия | 1 |
| 162-163 | Подбор тканей для изделия, нумерация деталей, разрезание плоскости выкройки по намеченным линиям. | 2 |
| 164-165 | Раскрой деталей изделия с учётом припуска на обработку швов. | 2 |
| 166-167 | Раскрой долевых и косых обтачек для обработки изделия | 2 |
| 168-173 | Стачивание деталей кроя по рисунку стачным швом | 6 |
| 174-177 | Обработка краевых срезов косыми и долевыми обтачками окантовочным швом | 4 |
| Раздел «Вышивание крестом» 18 ч. |
| 178-179 | История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде | 2 |
| 180-181 | Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. | 2 |
| 182-183 | Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. | 2 |
| 184-195 | Вышивание крестом на канве по рисунку | 12 |
| Контрольная работа 4 ч. |
| 196-197 | *Контрольная работа по итогам 3 триместра "Вышивка крестом на образце"* | 2 |
| 198-199 | *Контрольная работа по итогам года**"Пришивание пуговиц разных видов на образце"* | 2 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 4 ч. |
| 200-201 | Жидкое тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). | 2 |
| 202-203 | Дрожжевое тесто. Пр.р.: Приготовление куличей из готового теста и окрашивание яиц. | 2 |
| Итоговое занятие 1 ч. |
| 204 | Подведение итогов года. Демонстрация изделий. Выставка | 1 |

Итого: 204 ч.

Профессионально-трудовое обучение

6а класс (272 часа)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока п/п | Разделы программыТемы уроков | Количество часов |
| Вводный урок *2 ч.* |
| 1–2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 |
| Раздел «Гигиена девушки и косметика» 4 ч. |
| 3-6 | Уход за волосами: мытьё, сушка. Различные причёски (плетение кос). | 4 |
| Раздел «Интерьер жилых помещений» 4 ч. |
| 7-10 | Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Пр.р.: Декоративное оформление помещения тканями (рисунок).  | 4 |
| Контрольная работа 2 ч. |
| 11-12 | *Вводная контрольная работа "Обработка среза швом вподгибку с закрытым срезом на образце"* | 2 |
| Хозяйственные работы в классе 16 ч. |
| 13-14 | Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах | 2 |
| 15-16 | Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. | 2 |
| 17-20 | Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях | 4 |
| 21-24 | Мытьё окон, полов, уход за туалетной комнатой. | 4 |
| 25-28 | Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем | 4 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 8 ч. |
| 29-32 | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов. Пр.р.: Приготовление простых и сложных бутербродов (канапе) | 4 |
| 33-36 | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление вареников с картошкой. Пр.р.: Приготовление пельменей. | 4 |
| Раздел «Уход за одеждой и её ремонт» 14 ч. |
| 37-38 | Заплата: формы, способы пришивания. Подбор ткани для заплаты. | 2 |
| 39-42 | Наложение заплат из гладкокрашеной ткани ручным способом | 4 |
| 43-46 | Наложение заплаты из ткани с рисунком ручным способом на образце | 4 |
| 47-50 | Настрачивание заплаты строчкой зигзаг машинным способом | 4 |
| Раздел «Элементы материаловедения» 10 ч. |
| 51-52 | Ткацкое производство.Пр.р.: Изготовление образца полотняного переплетения | 2 |
| 53 | Х/б ткань: её производство и свойства. | 1 |
| 54 | Распознавание х/б ткани | 1 |
| 55-56 | Сатиновое и саржевое переплетение.Пр.р.: Изготовление образца сатинового и саржевого переплетения.Сравнение свойств тканей, выработанных различными видами переплетений нитей. | 2 |
| 57 | Льняная ткань и её свойства | 1 |
| 58 | Изучение свойств льняной ткани | 1 |
| 59-60 | Сравнение льняных и х/б тканей по свойствам. | 2 |
| Раздел «Машиноведение» 10 ч. |
| 61-62 | Знакомство с бытовой электрической швейной машиной. Организация рабочего места | 2 |
| 63-64 | Подготовка швейной машины к работе | 2 |
| 65-66 | Регулятор строчки на бытовой швейной машине | 2 |
| 67-68 | Устройство челночного комплекта. Механизм регулировки. | 2 |
| 69-70 | Выполнение пробных строчек по прямым линиям на образцах | 2 |
| Раздел «Вышивание крестом» 20 ч. |
| 71-72 | История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде | 2 |
| 73-74 | Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. | 2 |
| 75-76 | Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. | 2 |
| 77-90 | Вышивание крестом на канве по рисунку | 14 |
| Контрольная работа 2 ч. |
| 91-92 | *Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение заплаты машинным способом"* | 2 |
| Раздел «Пошив косынки» 8 ч. |
| 93-94 | Знакомство с изделием (косынка для работы). Построение чертежа и подготовка выкройки косынки к раскрою | 2 |
| 95-96 | Раскрой косынки. Составление плана пошива косынки | 2 |
| 97-98 | Обработка долевого и поперечного срезов косынки | 2 |
| 99-100 | Обработка косого среза косынки | 2 |
| Раздел «Обработка сборок» 4 ч. |
| 101-102 | Сборка как отделка на женском и детском лёгком платье, белье. Выполнение сборок машинным способом. | 2 |
| 103-104 | Выполнение сборок ручным способом. | 2 |
| Раздел «Обработка мягких складок» 4 ч. |
| 105-106 | Выполнение мягких складок, заложенных в разные стороны. | 2 |
| 107-108 | Выполнение мягких складок, заложенных в одну сторону. | 2 |
| Раздел «Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью» 6 ч. |
| 109-110 | Накладной карман: назначение и фасоны. Раскрой гладкого накладного кармана. | 2 |
| 111-112 | Обработка гладкого накладного кармана и соединение его с основной деталью | 2 |
| 113-114 | Раскрой и обработка накладного кармана с отворотом | 2 |
| Раздел «Обработка обтачкой среза ткани» 6 ч. |
| 115-116 | Виды обтачек. Косая обтачка. Соединение косых обтачек. | 2 |
| 117-118 | Раскрой долевой и поперечной обтачек. Обработка среза долевой и поперечной обтачкой. | 2 |
| 119-120 | Обработка деталей косой обтачкой. | 2 |
| Раздел «Пошив фартука на поясе» 18 ч. |
| 121-122 | Знакомство с изделием (фартук на поясе). Снятие мерок. | 2 |
| 123-124 | Построение чертежа выкройки фартука на поясе. Подготовка деталей выкройки к раскрою. | 2 |
| 125-126 | Раскрой фартука на поясе. | 2 |
| 127-128 | Подготовка деталей кроя к обработке. Составление плана пошива. | 2 |
| 129-130 | Заготовка косой обтачки | 2 |
| 131-132 | Обработка закруглённого среза основной детали фартука | 2 |
| 133-134 | Обработка пояса | 2 |
| 135-136 | Образование сборок по верхнему срезу | 2 |
| 137-138 | Обработка верхнего среза фартука поясом. Отделка фартука. ВТО. | 2 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч. |
| 139-144 | Блюда из молока и молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление молочной каши или супа. Пр.р.: Приготовление пирогов или куличей из готового дрожжевого теста. Пр.р.: Приготовление творожной запеканки. | 6 |
| Раздел «Запошивочный шов» 2 ч. |
| 145 | Запошивочный шов: конструкция, применение.  | 1 |
| 146 | Выполнение запошивочного шва на образце. | 1 |
| Раздел «Лоскутное шитьё» 21 ч. |
| 147-148 | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике | 2 |
| 149-163 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье  | 15 |
| 164-167 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 4 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 6 ч. |
| 168-173 | Приготовление блюд из молочных продуктов.Пр.р.: Приготовление салата "Нежный". Пр.р.: Приготовление блинов. Пр.р.: Приготовление оладьев с яблоками | 6 |
| Контрольная работа 2 ч. |
| 174-175 | *Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение сборок машинным способом по поперечному срезу"* | 2 |
| Раздел «Изонить» 19 ч. |
| 176-177 | Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. | 2 |
| 178-180 | Разметка и заполнение треугольников в технике изонити. | 3 |
| 181-184 | Разметка и заполнение круга в технике изонити | 4 |
| 185-188 | Разметка и заполнение углов (тупых, острых). | 4 |
| 189-194 | Разметка и изготовление узора (шестигранник). | 6 |
| Раздел «Изготовление ночной сорочки» 26 ч. |
| 195-196 | Знакомство с изделием (ночная сорочка с круглым вырезом). | 2 |
| 197-198 | Снятие мерок. | 2 |
| 199-200 | Масштаб и масштабная линейка. Размеры изделия.  | 2 |
| 201-202 | Оформление чертежа изделия. | 2 |
| 203-204 | Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 | 2 |
| 205-206 | Изготовление выкройки ночной сорочки в натуральную величину | 2 |
| 207 | Подготовка выкройки к раскрою | 1 |
| 208 | Изготовление косой обтачки | 1 |
| 209 | Составление плана пошива ночной сорочки | 1 |
| 210-211 | Обработка на образце выреза горловины | 2 |
| 212-213 | Обработка выреза горловины ночной сорочки | 2 |
| 214-215 | Обработка боковых срезов ночной сорочки | 2 |
| 216-217 | Обработка срезов рукавов ночной сорочки | 2 |
| 218-219 | Обработка нижнего среза ночной сорочки | 2 |
| 220 | Окончательная отделка изделия | 1 |
| Раздел «Вышивание гладью» 18 ч. |
| 221-222 | Выбор и перенос рисунка на ткань | 2 |
| 223-224 | Выполнение гладьевых стежков на образце | 2 |
| 225-238 | Отделка салфетки вышивкой гладью | 14 |
| Практическое повторение 18 ч. |
| 239-256 | Практическое повторение (пошив фартуков для дежурных по столовой).  | 18 |
| Контрольные работы 4 ч. |
| 257-258 | *Контрольная работа по итогам 3 триместра "Выполнение гладьевых стежков на образце"* | 2 |
| 259-260 | *Контрольная работа по итогам года "Изготовление накладного прямого кармана"* | 2 |
| Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 10 ч. |
| 261-266 | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Пр.р.: Приготовление рыбного салата. Пр.р.: Приготовление ухи. Пр.р.: Приготовление сельди с луком. | 6 |
| 267-270 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр.р. Приготовление макарон с сыром. Пр.р. Приготовление рисового супа с фрикадельками | 4 |
| Итоговое занятие 2 ч. |
| 271-272 | Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка. | 2 |

Итого:272 ч.

Профессионально-трудовое обучение

7а класс (340 часов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Темы уроков | Количество часов  |
|
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 |
| 3-4 | Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах | 2 |
| 5-6 | Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. | 2 |
| 7-8 | Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях | 2 |
| 9-10 | Мытьё окон, полов, панелей | 2 |
| 11-12 | Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем | 2 |
| 13-14 | Ремонт в классных комнатах | 2 |
| 15-16 | *Вводная контрольная работа: практическая работа "Выполнение бельевых швов на образце"* | *2* |
| 17-18 | Единство стиля: одежда, причёска, косметика.Пр.р.: Подобрать одежду и выполнить соответствующий макияж на каждый день | 2 |
| 19-20 | Праздничная косметика.Пр.р.: Подобрать праздничную одежду и выполнить соответствующий макияж | 2 |
| 21-22 | Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь. | 2 |
| 23-26 | Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов. | 4 |
| 27-30 | Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. | 4 |
| 31-34 | Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). | 4 |
| 35-38 | Ремонт и реставрация брюк.Пр.р.: Уменьшение брюк по длине и ширине. | 4 |
| 39-42 | Замена молний в брюках и юбках | 4 |
| 43-44 | Роль комнатных растений в жизни человека.Пр.р.: Подготовка почвы и посадка цветов | 2 |
| 45-46 | Разновидности комнатных растений.Пр.р.: Оформление кабинетов цветами | 2 |
| 47 | Знакомство с промышленной швейной машиной. Организация рабочего места | 1 |
| 48 | Подготовка швейной машины к работе | 1 |
| 49-50 | Работа на универсальной промышленной швейной машине | 2 |
| 51-54 | Выполнение пробных строчек по прямым линиям на образцах | 4 |
| 55-56 | Выполнение пробных строчек по закруглённым линиям на образце | 2 |
| 57-58 | Регулятор строчки на промышленной швейной машине | 2 |
| 59-60 | Льняная ткань и её свойства. Изучение свойств льняной ткани | 2 |
| 61 | Ткацкое производство. Пр.р.: Изготовление образца полотняного переплетения | 1 |
| 62 | Сатиновое переплетение. Пр.р.: Изготовление образца сатинового переплетения | 1 |
| 63 | Саржевое переплетение. Пр.р.: Изготовление образца саржевого переплетения | 1 |
| 64 | Определение вида переплетения нитей в ткани | 1 |
| 65 | Шерстяное волокно и его свойства | 1 |
| 66 | Изучение свойств шерстяного волокна | 1 |
| 67 | Получение тканей из шерстяной пряжи, свойства чистошерстяной и полушерстяной ткани | 1 |
| 68 | Определение чистошерстяных и полушерстяных тканей | 1 |
| 69-70 | Ткани для постельного белья. Бельевые швы. Выполнение бельевых швов на образце | 2 |
| 71-72 | Подготовка ткани к раскрою, выполнение расчёта ткани и разметки деталей наволочки на ткани, раскрой. | 2 |
| 73-74 | Пооперационное разделение труда. Швы, используемые при фабричном пошиве наволочки. | 2 |
| 75-76 | Пошив наволочки с клапаном | 2 |
| 77-78 | Выполнение расчёта ткани и разметки деталей пододеяльника на ткани. Раскрой. | 2 |
| 79-82 | Пошив пододеяльника с отверстием на боковом шве | 4 |
| 83-84 | Окончательная отделка изделия | 2 |
| 85-86 | История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде | 2 |
| 87-88 | Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. | 2 |
| 89-90 | Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. | 2 |
| 91-110 | Разметка рисунка на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку. (Изделие: вышитая картина). | 20 |
| 111-112 | *Контрольная работа по итогам 1 триместра "Пошив по готовому крою наволочки с клапаном"* | *2* |
| 113-114 | Знакомство с изделием (ночная сорочка без плечевого шва). | 2 |
| 115-116 | Снятие мерок | 2 |
| 117-118 | Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 | 2 |
| 119-120 | Изготовление выкройки ночной сорочки в натуральную величину | 2 |
| 121-122 | Подготовка выкройки к раскрою | 2 |
| 123-124 | Изготовление выкройки подкройной обтачки | 2 |
| 125-126 | Составление плана пошива ночной сорочки | 2 |
| 127-128 | Обработка на образце выреза горловины | 2 |
| 129-132 | Обработка выреза горловины ночной сорочки | 4 |
| 133-134 | Обработка боковых срезов ночной сорочки | 2 |
| 135-136 | Обработка срезов рукавов ночной сорочки | 2 |
| 137-138 | Обработка нижнего среза ночной сорочки | 2 |
| 139-140 | Окончательная отделка изделия | 2 |
| 141-144 | Мясо и мясные продукты. Пр.р.: Приготовление борща.Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром | 4 |
| 145-148 | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников.Пр.р.: Приготовление вареников с картошкой.Пр.р.: Приготовление пельменей | 4 |
| 149-150 | Виды аппликаций. Аппликации из мягких материалов по мотивам русского геометрического орнамента (изделия: коврик, прихватки, салфетки и др.). | 2 |
| 151-152 | Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги | 2 |
| 153-154 | Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации | 2 |
| 155-156 | Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам | 2 |
| 157-158 | Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу | 2 |
| 159-176 | Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани | 18 |
| 177-178 | Декорирование срезов изделия тесьмой | 2 |
| 179-180 | Знакомство с изделием (пижама). Снятие мерок | 2 |
| 181-182 | Построение чертежа выкройки пижамных брюк в масштабе 1:4 | 2 |
| 183-184 | Изготовление выкройки пижамных брюк в натуральную величину | 2 |
| 185-186 | Пижамная сорочка. Построение чертежа и изготовление выкройки пижамной сорочки | 2 |
| 187-188 | Раскрой деталей пижамных брюк. | 2 |
| 189-190 | Раскрой деталей пижамной сорочки | 2 |
| 191-192 | Подготовка деталей к обработке | 2 |
| 193-194 | Составление плана пошива пижамы | 2 |
| 195-196 | Обработка выреза горловины пижамной сорочки | 2 |
| 197-198 | Обработка боковых срезов пижамной сорочки | 2 |
| 199-200 | Обработка срезов рукавов пижамной сорочки | 2 |
| 201-202 | Обработка нижнего среза пижамной сорочки | 2 |
| 203-204 | Обработка шаговых срезов пижамных брюк | 2 |
| 205-206 | Соединение левой и правой деталей пижамных брюк | 2 |
| 207-208 | Обработка верхнего и нижнего среза пижамных брюк | 2 |
| 209-210 | Окончательная отделка изделия | 2 |
| 211-212 | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы | 2 |
| 213-214 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 |
| 215-216 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 |
| 217-222 | Вязание крючком образцов | 6 |
| 223-224 | *Контрольная работа по итогам 2 триместра: "Обработка горловины подкройной обтачкой (на образце)"* | 2 |
| 225-228 | Масленица. Традиции праздника. Жидкое тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). | 4 |
| 229-230 | Знакомство с изделием (прямая юбка). Снятие мерок. | 2 |
| 231-232 | Построение чертежа основы прямой юбки в масштабе 1:4 | 2 |
| 233-234 | Изготовление выкройки прямой юбки в натуральную величину | 2 |
| 235-236 | Моделирование юбок. Выбор фасона. Изменение выкройки основы прямой юбки. | 2 |
| 237-238 | Раскрой прямой юбки | 2 |
| 239-240 | Подготовка деталей кроя прямой юбки к обработке. Составление плана пошива | 2 |
| 241-242 | Подготовка юбки к примерке. Примерка. Исправление недочётов | 2 |
| 243-244 | Обработка выточек на заднем и переднем полотнищах юбки. Обработка боковых срезов прямой юбки. | 2 |
| 245-246 | Обработка застёжки прямой юбки | 2 |
| 247-248 | Обработка верхнего среза юбки притачным поясом | 2 |
| 249-250 | Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия. | 2 |
| 251-252 | Лоскутные изделия в русских традициях. Ткани и отделка, используемые для пошива изделий | 2 |
| 253-254 | Выбор рисунка, составление эскиза, изготовление выкройки основных деталей изделия | 2 |
| 255-256 | Подбор тканей для изделия, нумерация деталей, разрезание плоскости выкройки по намеченным линиям. | 2 |
| 257-258 | Раскрой деталей изделия с учётом припуска на обработку швов. | 2 |
| 259-260 | Раскрой долевых и косых обтачек для обработки изделия | 2 |
| 261-266 | Стачивание деталей кроя по рисунку стачным швом | 6 |
| 267-270 | Обработка краевых срезов косыми и долевыми обтачками окантовочным швом | 4 |
| 271-274 | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.Пр.р.: Приготовление слоёного печеньяПр.р.: Приготовление дрожжевых пирогов с яблоками | 4 |
| 275-276 | Пасха – праздник праздников. Пр.р. Приготовление куличей и окрашивание яиц | 2 |
| 277-278 | Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. | 2 |
| 279-280 | Разметка и заполнение треугольников в технике изонити.Пр.р.: Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. | 2 |
| 281-282 | Разметка и заполнение круга в технике изонити.Пр.р.: Изготовление рисунка из кругов и овалов. | 2 |
| 283-284 | Разметка и изготовление рисунка "Бабочка" | 2 |
| 285-292 | Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.). | 8 |
| 293-294 | Выбор и перенос рисунка на ткань | 2 |
| 295-296 | Выполнение гладьевых стежков на образце | 2 |
| 297-306 | Отделка салфетки вышивкой гладью | 10 |
| 307-318 | Практическое повторение (виды работ: изготовление карнавальных костюмов). | 12 |
| 319-320 | *Контрольная работа по итогам 3 триместра: "выполнение потайного шва на образце"* | 2 |
| 321-330 | Практическое повторение (виды работ: изготовление карнавальных костюмов). | 10 |
| 331-332 | *Контрольная работа по итогам года " Выполнение отдельных операций по пошиву юбки: обработка застёжки, обработка нижнего среза, обработка верхнего среза"* | *2* |
| 333-334 | Кисломолочные продукты и блюда из них.Пр.р.: Приготовление сырников | 2 |
| 335-336 | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения | 2 |
| 337-338 | Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр.р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой | 2 |
| 339-340 | Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка. | 2 |

Итого: 340 часов

Профессионально-трудовое обучение

8а класс (408 часов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока  | Разделы программыТемы уроков  | Количество часов |
|
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 8 класса | 2 |
| 3-4 | Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. | 2 |
| 5-6 | Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). | 2 |
| 7-8 | Ремонт и реставрация брюк.Пр.р.: Уменьшение брюк по длине и ширине. | 2 |
| 9-12 | Замена молний в брюках и юбках | 4 |
| 13-14 | *Вводная контрольная работа "Раскрой косой обтачки. Обработка выреза горловины косой обтачкой"* | 2 |
| 15-16 | Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах | 2 |
| 17-18 | Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. | 2 |
| 19-20 | Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях | 2 |
| 21-24 | Мытьё окон, полов. | 4 |
| 25-28 | Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем | 4 |
| 29-30 | Ремонт в классных комнатах | 2 |
| 31-34 | Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов. | 4 |
| 35-36 | Слоёное тесто. Пр.р.: Приготовление торта из слоёного теста "Наполеон" | 2 |
| 37-38 | Искусство массажа. Его значение для здоровья человека. Пр.р.: Массаж ног, спины и других частей тела с помощью рук и приспособлений | 2 |
| 39-40 | Гигиена рук. Уход за руками. Маникюр. Пр.р.: Массаж рук. | 2 |
| 41-42 | Натуральный и искусственный шёлк и его свойства. | 2 |
| 43 | Свойства тканей из натурального и искусственного шёлка. | 1 |
| 44 | Определение тканей из натурального и искусственного шёлка | 1 |
| 45-46 | Синтетические волокна, изучение свойств синтетических волокон. Получение пряжи из них. | 2 |
| 47-48 | Сравнение х/б, льняных, шерстяных и шёлковых тканей по технологическим свойствам. | 2 |
| 49-50 | Работа на универсальной промышленной швейной машине | 2 |
| 51-52 | Выполнение пробных строчек по прямым линиям на образцах | 2 |
| 53-54 | Рабочие механизмы швейной машины. Приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной. | 2 |
| 55-56 | Оверлок. Назначение и устройство. | 2 |
| 57-58 | Выполнение пробных строчек на оверлоке на образце | 2 |
| 59-60 | Знакомство с изделием (блуза без воротника и рукавов). Снятие мерок. | 2 |
| 61-64 | Построение чертежа основы прямой блузки в масштабе 1:4 | 4 |
| 65-66 | Изготовление выкройки основы прямой блузки в натуральную величину | 2 |
| 67-68 | Моделирование блузки | 2 |
| 69-70 | Выбор фасона и моделирование блузки | 2 |
| 71-72 | Раскрой деталей изделия | 2 |
| 73-74 | Подготовка деталей кроя к обработке. Составление плана пошива | 2 |
| 75-76 | Подготовка блузки к примерке | 2 |
| 77-78 | Проведение примерки. Устранение дефектов. | 2 |
| 79-80 | Втачивание вытачек и плечевых срезов | 2 |
| 81-82 | Обработка среза горловины косой обтачкой | 2 |
| 83-84 | Стачивание боковых срезов блузки. | 2 |
| 85-86 | Обработка срезов пройм или цельнокроеного рукава косой обтачкой. | 2 |
| 87-88 | Виды обработки низа блузки | 2 |
| 89-90 | Обработка нижнего среза блузки | 2 |
| 91-92 | Окончательная отделка изделия. Демонстрация моделей | 2 |
| 93-94 | Сведения о платье. Силуэт в одежде. | 2 |
| 95-96 | Знакомство с изделием (цельнокроеное платье). | 2 |
| 97-98 | Изготовление выкройки цельнокроеного платья на основе выкройки блузки в натуральную величину. | 2 |
| 99-100 | Виды выреза горловины в платье без воротника. | 2 |
| 101-102 | Моделирование цельнокроеного платья без воротника. | 2 |
| 103-104 | Раскрой платья | 2 |
| 105-106 | Подготовка деталей кроя к обработке. Составление плана пошива платья.  | 2 |
| 107-108 | Подготовка платья к примерке. | 2 |
| 109-110 | Проведение примерки. Устранение дефектов. | 2 |
| 111-112 | Стачивание вытачек и плечевых срезов | 2 |
| 112-114 | Виды обтачек. Способы раскроя подкройной обтачки. | 2 |
| 115-116 | Изготовление выкройки и раскрой подкройной обтачки. Обработка обтачек. | 2 |
| 117-118 | Обработка среза горловины. | 2 |
| 119-120 | Стачивание боковых срезов | 2 |
| 121-122 | Изготовление выкройки и раскрой подкройной обтачки для обработки пройм. Обработка обтачек. | 2 |
| 123-124 | Обработка срезов пройм. | 2 |
| 125-126 | Обработка нижнего среза платья. | 2 |
| 127-128 | Окончательная отделка изделия | 2 |
| 129-130 | *Контрольная работа по итогам 1 триместра "Обработка низа короткого рукава окантовочным швом"* | 2 |
| 131-132 | Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы. Пр.р.: Приготовление куриного фарша. | 2 |
| 133-134 | Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр.р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой  | 2 |
| 135-136 | Блюда из домашней птицы. Пр.р.: Приготовление жареных куриных окорочков. Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу | 2 |
| 137-138 | Виды отделки лёгкой одежды | 2 |
| 139-140 | Оборки: правила раскроя, виды обработки отлетного среза. Соединение оборки с основной деталью. | 2 |
| 141-142 | Рюши: раскрой, обработка срезов. Соединение рюши с основной деталью. | 2 |
| 143-144 | Воланы: раскрой, обработка срезов. Соединение волана с основной деталью. | 2 |
| 145-146 | Мелкие складки и защипы. Изготовление мелких складок. | 2 |
| 147-148 | Изготовление защипов | 2 |
| 149-150 | Мережка как один из видов отделки швейных изделий. Выполнение мережки "Кисточка" на образце | 2 |
| 151-152 | Выполнение мережки "Столбик" на образце. | 2 |
| 153-154 | Выполнение мережки "Снопик" на образце. | 2 |
| 155-164 | Вышивка салфетки мережкой | 10 |
| 165-168 | Обработка нижнего среза рукава замкнутой манжетой (первый и второй способ). | 4 |
| 169-170 | Соединение рукава с проймой. | 2 |
| 171-174 | Подборта. Обработка подбортов. | 4 |
| 175-176 | Построение чертежа воротника на стойке. | 2 |
| 177-178 | Раскрой деталей воротника на стойке. Обработка воротника | 2 |
| 179-180 | Втачивание воротника в горловину | 2 |
| 181-182 | Кокетка: виды и моделирование. Раскрой кокеток | 2 |
| 183-184 | Соединение кокетки с основной деталью разными способами | 2 |
| 185-186 | Знакомство с изделием "Блуза с воротником и коротким рукавом" | 2 |
| 187-188 | Выбор фасона блузки. Изготовление выкройки блузки. | 2 |
| 189-190 | Раскрой деталей блузки | 2 |
| 191-192 | Подготовка деталей кроя к обработке | 2 |
| 193-196 | Составление плана пошива блузки с застёжкой. Подготовка изделия к первой примерке | 4 |
| 197-200 | Проведение первой примерки. Исправление дефектов.  | 4 |
| 201-202 | Проведение второй примерки | 2 |
| 203-204 | Обработка вытачек | 2 |
| 205-206 | Обработка бортов | 2 |
| 207-208 | Обработка плечевых срезов | 2 |
| 209-210 | Обработка боковых срезов блузки | 2 |
| 211-212 | Раскрой деталей воротника | 2 |
| 213-214 | Обтачивание деталей воротника. | 2 |
| 215-218 | Втачивание воротника в горловину. | 4 |
| 219-220 | Стачивание срезов рукавов. | 2 |
| 221-222 | Обработка нижнего среза рукавов | 2 |
| 223-226 | Втачивание рукавов в проймы | 4 |
| 227-228 | Обработка нижнего среза блузки | 2 |
| 229-230 | Обмётывание петель | 2 |
| 231-232 | Пришивание пуговиц | 2 |
| 233-234 | Окончательная отделка изделия. Оценка качества готового изделия | 2 |
| 235-236 | Виды аппликаций. Аппликации из мягких материалов по мотивам русского геометрического орнамента (изделия: коврик, прихватки, салфетки, мини-панно и др.). | 2 |
| 237-238 | Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги | 2 |
| 239-240 | Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации | 2 |
| 241-242 | Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам.  | 2 |
| 243-244 | Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу | 2 |
| 245-262 | Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани | 18 |
| 263-264 | Декорирование срезов изделия тесьмой | 2 |
| 265-266 | *Контрольная работа по итогам 2 триместра "Обработка воротника"* | 2 |
| 267-268 | Мучные изделия. Пр.р.: Приготовление бисквитного пирога с яблоками | 2 |
| 269-270 | Песочное тесто. Пр.р.: Приготовление тёртого пирога с яблоками | 2 |
| 271-272 | "Масленица": традиции праздника. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). | 2 |
| 273-274 | Выбор и перенос рисунка на ткань | 2 |
| 275-276 | Выполнение гладьевых стежков на образце | 2 |
| 277-292 | Отделка салфетки вышивкой гладью | 16 |
| 293 | Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты | 1 |
| 294 | Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами  | 1 |
| 295 | Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания  | 1 |
| 296 | Убавление, прибавление и закрытие петель | 1 |
| 297-302 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах  | 6 |
| 303-304 | История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде | 2 |
| 305-306 | Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. | 2 |
| 307-308 | Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. | 2 |
| 309-332 | Вышивание крестом на канве по рисунку | 24 |
| 333-336 | "Пасха" – праздников праздник. Пр.р.: Приготовление куличей и окрашивание яиц | 4 |
| 337-338 | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике. | 2 |
| 339-358 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.  | 20 |
| 359-362 | Соединение лоскутной основы с подкладкой. | 4 |
| 363-382 | Практическое повторение (виды работ: изготовление концертных костюмов). |  |
| 383-384 | *Контрольная работа по итогам 3 триместра "Обработка застёжки тесьмой-молнией!* | 2 |
| 385-396 | Практическое повторение (виды работ: изготовление концертных костюмов). | 12 |
| 397-398 | *Контрольная работа по итогам учебного года "Обработка манжеты"* | 2 |
| 399-400 | Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей.Пр.р.: Запекание курицы в "рукаве" с овощами | 2 |
| 401-402 | Приготовление салата с отварным куриным мясом "Нежный" | 2 |
| 403-404 | Способы консервирования фруктов и ягод. Первичная обработка фруктов для консервирования.Пр.р.: Консервирование яблок, приготовление яблочного компота | 2 |
| 405-406 | Дрожжевое тесто. Пр.р.: Приготовление пиццы | 2 |
| 407-408 | Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка. | 2 |

Итого: 408 часов

Профессионально-трудовое обучение

9 класс (462 часа)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока  | Разделы программыТемы уроков  | Количество часов |
|
| 1-2 | Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 |
| 3-6 | Санитарно-гигиенические требования к выполнению хозяйственных работ в швейном и кулинарном классах | 4 |
| 7-10 | Уход за посудой, шкафами, холодильником, плитой, вытяжкой, микроволновой печью и др. | 4 |
| 11-14 | Сортировка вещей, тканей, нитей и различной фурнитуры в шкафах и в подсобных помещениях | 4 |
| 15-16 | Мытьё окон, полов, панелей | 2  |
| 17-18 | Стирка и влажно-тепловая обработка (ВТО) штор, оформление окон текстилем | 2 |
| 19-20 | Уход за цветами (подкормка, пересадка, полив) | 2 |
| 21-22 | Вводная контрольная работа "Выполнение бельевых швов на образце" | 2 |
| 23-24 | Виды тепловой обработки домашней птицы. Пр.р.: Приготовление отварной курицы и куриного супа с домашней лапшой  | 2 |
| 25-28 | Виды грибов. Правила сбора и обработки грибов. | 4 |
| 29-32 | Выполнение заплат ручным и машинным способом на образце. Штопка. | 4  |
| 33-36 | Ремонт брюк (джинсы). Настрачивание заплат машинным способом (строчкой зигзаг или прямой машинной строчкой). | 4 |
| 37-40 | Ремонт и реставрация брюк.Пр.р.: Уменьшение брюк по длине и ширине. | 4 |
| 41-44 | Замена молний в брюках и юбках | 4 |
| 45-48 | Уход за электрической швейной машиной (замена иглы, чистка, смазка). Приспособления к универсальной швейной машине. | 4 |
| 49-50 | Классификация и ассортимент тканей. Ткани из натуральных волокон с добавкой искусственных и синтетических волокон. | 2 |
| 51-52 | Распознавание тканей из синтетических волокон  | 2 |
| 53-54 | Уход за изделиями из синтетических тканей | 2 |
| 55-56 | Основные этапы изготовления одежды в швейной промышленности | 2 |
| 57-58 | Разработка моделей и конструирование изделий для массового производства. Производственный технологический процесс изготовления одежды. | 2 |
| 59-60 | Организация труда на швейной фабрике. | 2 |
| 61-62 | Безопасность труда на швейной фабрике. | 2 |
| 63-64 | Основы электробезопасности. Правила и инструкции по безопасности труда на рабочем месте. | 2 |
| 65-66 | Знакомство с готовыми выкройками. Просмотр журналов "Бурда". Обозначения на выкройках. Выбор модели домашнего халата. Снятие мерок. | 2 |
| 67-70 | Определение размера по таблице. Изготовление выкройки по журналу "Бурда". Способы перевода готовых выкроек в натуральную величину. Подгонка выкройки под свой размер. | 4 |
| 71-72 | Изготовление выкройки по журналу "Бурда". Выбор и описание фасона изделия и анализ выкройки. Подготовка ткани. | 2 |
| 73-76 | Раскрой изделия. Экономная раскладка выкройки на ткани. Подбор ткани, ниток и фурнитуры.  | 4 |
| 77-79 | Подготовка детали кроя к пошиву. Составление плана пошива изделия. Смётывание деталей. | 3 |
| 80-95 | Пошив и отделка выбранного изделия. | 16 |
| 96-98 | Окончательная отделка изделия. Влажная тепловая обработка (ВТО). Демонстрация моделей. | 3 |
| 99-100 | Ассортимент простейших изделий фабрики. Основные детали изделий, названия срезов. | 2 |
| 101-102 | Виды швов, используемых при пошиве изделий.  | 2 |
| 103-104 | Последовательность обработки изделий. Технические условия на готовые изделия. | 2 |
| 105-106 | Пооперационное разделение труда при пошиве простейшего изделия. Норма выработки и плановые задания. | 2 |
| 107-130 | Изготовление изделия с пооперационным разделением труда (постельное и нижнее бельё). Оценка качества готовых изделий. | 24 |
| 131-132 | Обработка срезов окантовочным швом.  | 2 |
| 133-134 | Возможные дефекты при выполнении. | 2 |
| 135-136 | Выполнение окантовочного шва на прямых срезах. | 2 |
| 137-140 | Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах. | 4 |
| 141-142 | Контрольная работа по итогам 1 триместра " Выполнение окантовочного шва на закруглённых срезах" | 2 |
| 143-144 | Борщ. Щи.Пр.р.: Приготовление украинского борща | 2 |
| 145 | Блюда из мясного фарша | 1 |
| 146-148 | Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром (картофель, рис, вермишель).Пр.р.: Приготовление голубцов | 3 |
| 149-150 | Трудовой кодекс Российской Федерации. Охрана труда. | 2 |
| 151-200 | Изготовление изделия по производственной технологии.  | 50 |
| 201-202 | Ассортимент поясных изделий на фабрике. Лекала (выкройки) для раскроя поясных изделий. | 2 |
| 203-206 | Производственный способ обработки застёжки. | 4 |
| 207-208 | Технология обработки пояса. | 2 |
| 209-210 | Современный способ обработки низа поясного изделия. | 2 |
| 211-212 | Выбор модели поясного изделия. | 2 |
| 213-214 | Раскрой поясного изделия по готовым лекалам (выкройкам). | 2 |
| 215-216 | Последовательность пошива поясного изделия. | 2 |
| 217-220 | Стачивание выточек, боковых срезов юбки (при пошиве брюк - стачивание вытачек, среднего и шаговых срезов). | 4 |
| 221-224 | Обработка застёжки по промышленной технологии. | 4 |
| 225-226 | Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью (или другая отделка). | 2 |
| 227-228 | Обработка нижнего среза поясного изделия | 2 |
| 229-230 | Окончательная отделка и оценка качества готового изделия. | 2 |
| 231-232 | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике. | 2 |
| 233-256 | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.  | 24 |
| 257-260 | Соединение лоскутной основы с подкладкой. | 4 |
| 261-262 | Блюда восточной кухни. Рис и его значение для здоровья человека.Пр.р.: Приготовление плова | 2 |
| 263 | Блюда из мяса.  | 1 |
| 264 | Пр.р.: Приготовление тушеной картошки с мясом | 1 |
| 265-266 | Кисломолочные продукты и блюда из них.Пр.р.: Приготовление сырников и пончиков | 2  |
| 267-268 | Изонить (изображение нитью). История возникновения. Разметка на бумаге. | 2 |
| 269-270 | Разметка и заполнение треугольников в технике изонити.Пр.р.: Изготовление рисунка из геометрических фигур – треугольников. | 2 |
| 271-272 | Разметка и заполнение круга в технике изонити.Пр.р.: Изготовление рисунка из кругов и овалов. | 2  |
| 273-274 | Разметка и изготовление рисунка "Бабочка" | 2  |
| 275-290 | Разметка и изготовление узора (по выбору: "Цветы", "Геометрические фигуры" и др.). | 16 |
| 291-292 | Контрольная работа по итогам 2 триместра "Раскрой, соединение и ВТО косых обтачек" | 2 |
| 293-294 | История народной вышивки. Вышивка в интерьере и одежде | 2 |
| 295-296 | Инструменты. Приспособления. Ткани. Нити. Выбор рисунка. Подготовка канвы к работе. Разметка. Техника безопасности. | 2 |
| 297-298 | Подбор ниток и выполнение пробных стежков на образце. | 2 |
| 299-338 | Разметка рисунка на канве. Вышивание крестом на канве по рисунку. (Изделие: вышитая картина). | 40 |
| 339-340 | Просмотр книг и журналов с видами аппликаций. Выбор рисунка. | 2 |
| 341-344 | Увеличение рисунка в масштабе 1:2 или 1:3 | 4 |
| 345-348 | Изготовление детали рисунка из бумаги – лекало | 4 |
| 349-352 | Подбор ткани по цвету и фактуре | 4 |
| 353-356 | Укрепление ткани флизелином, раскрой деталей из цветных лоскутков | 4 |
| 357-358 | Выбор фона по цвету.Пр.р.: изготовление основы для панно | 2 |
| 359-382 | Последовательное настрачивание деталей рисунка на фон | 24 |
| 383-386 | Украшение фрагментов аппликации ручными декоративными стежками (вышивкой) | 4 |
| 387-388 | Отделка изделия, оформление в рамку. | 2 |
| 389-392 | "Масленица": традиции праздника \*\*\*Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). | 4 |
| 393-394 | Дрожжевое тесто. Пр.р.: Приготовление пирожков с начинкой (капуста, картошка, яйцо, рис).Пр.р.: Приготовление пиццы (по выбору). | 2 |
| 395-396 | Особенности индивидуального ухода за телом, волосами, руками и др. | 2 |
| 397-432 | Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. | 36 |
| 433-434 | Контрольная работа по итогам 3 триместра "Обработка накладного кармана закруглённой формы косой обтачкой" | 2 |
| 435-436 | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников.Пр.р.: Приготовление пельменей | 2 |
| 437-438 | "Пасха" – праздников праздник.Пр.р.: Приготовление куличей и окрашивание яиц | 2 |
| 439-440 | Блюда из картофеля.Пр.р.: Приготовление драников, картофельного пюре, жареного, запеченного, отварного картофеля и др. (по выбору). | 2 |
| 441-442 | Контрольная работа по итогам учебного года "Пошив фартука закруглённой формы. Обработка срезов фартука косой обтачкой (окантовочным швом)". | 2 |
| 443-460 | Изучение экзаменационных теоретических вопросов, выполнение экзаменационных практических заданий. | 18 |
| 461-462 | Подведение итогов года. Демонстрация изделий, выставка. | 2 |

Итого: 462 (476) часов