

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Архангельской области

Верхнетоемского муниципального округа

МБОУ "Верхнетоемская СОШ"

СОГЛАСОВАНО
Педсоветом

Протокол № 1 от «31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор

Полупанов С. Н.
№ 133 от «31» августа 2026
г.

**Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

вариант 1

«Профильный труд (Поварское дело)»

(для 7 класса)

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ	4
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	Error! Bookmark not defined.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело-105 ч, швейное дело-111 часов, растениеводство и работа с бумагой и бисером-22 часа)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 7 классе определяет следующие задачи:

- введение допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- формирование умений производить расчёт продуктов для приготовления блюд;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 7 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ
Оценка «5» ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставиться, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:
 - не может самостоятельно привести пример;
 - отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставиться, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставиться, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставиться, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
 - неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
 - незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:
 - грубо нарушена пооперационная последовательность;
 - нарушены правила техника безопасности;
 - не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится

Целью трудового обучения является подготовка детей и подростков с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности. Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности; формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием; освоение отдельных операций и технологий по изготовлению различных изделий, по работе с почвой, с растениям и т.д.

Обучение труду опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелено на освоение доступных технологий изготовления продукции. Важно формирование мотивации трудовой деятельности, развитие интереса к разным видам доступной трудовой деятельности, положительное отношение к результатам своего труда. Детей

знакомят с различными материалами и инструментами, со специальным оборудованием, учат соблюдать технику безопасности в ходе трудового процесса. У обучающихся постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений, формируются навыки самостоятельного изготовления продукции (умения намечать цель, подбирать необходимые инструменты и материалы, осуществлять задуманное, оценивать результат). Подросток учится организовывать свое рабочее место в соответствии с используемыми материалами, инструментами, оборудованием.

Минимум содержания образования по разделам

Программа по профильному труду представлена следующими разделами: «Работа с бумагой и картоном», «Бисер», «Растениеводство».

Реализация рабочей программы предмета « Профильный труд» для 7 класса рассчитана на 34 недели, 7 час в неделю.

Содержание курса

Работа с бумагой и картоном.

На уроках закрепляются знания обучающегося о свойствах бумаги и картона; навыки сгибания, разрывания, скатывания, разметки бумаги с помощью мерочек и по линейке. Закрепляются приёмы складывания бумаги. Расширяются представления о работе с клеем, инструментами. Систематически повторяются и практически закрепляются правила техники безопасности при работе с ножницами. Обучающиеся учатся вырезыванию по различным линиям, симметричному вырезыванию. При изготовлении аппликаций, изделий используются различные приёмы работы с бумагой. В процессе обучения обучающиеся учатся готовить к работе своё рабочее место, наводить порядок в конце урока; учатся оценивать свою работу и работу одноклассников.

Растениеводство.

Выращивание комнатных растений. Определение необходимости полива растения. Определение количества воды для полива. Полив растения. Рыхление почвы. Пересадка растения. Мытье растения. Опрыскивание растений. Удаление сухих листьев с растений. Мытье горшков и поддонов. Выращивание лука на перо.

Выращивание растений в открытом грунте. Перекапывание почвы. Рыхление почвы. Внесение органических удобрений в почву. Приготовление компоста. Оформление грядки и междурядья. Изготовление бороздки (лунки) на грядке. Выкапывание ямы. Подготовка семян к посадке. Посев семян. Высаживание рассады в открытый грунт. Полив растений. Чистка и мытье садового инвентаря.

Работа с бисером.

Продолжать работать с бисером, вызывать познавательный интерес к работе с бисером. Правила техники безопасности при работе с бисером, организация рабочего места, правильное положение рук и туловища при работе. Нанизывание бусин и бисера. Закреплять приём скручивания концов проволоки в петлю. Вышивание бисером по канве «Ветка рябины».

Требования к уровню подготовки обучающихся по предмету

Обучающиеся должны знать/понимать:

* назначение бумаги и картона, бисера, текстильного материала,

*название инструментов,

*правила техники безопасности при работе с инструментами (ножницами, клеем, иглой, проволокой и т.д.).

Обучающиеся должны уметь:

- *выполнять сгибание, складывание, разрывание бумаги,
- *резать и вырезать по линиям различной конфигурации по возможности самостоятельно или с помощью учителя,
- изготавливать аппликации, изделия по операционному плану с помощью учителя,
- * собирать бисер и бусы на проволоку,
- *пользоваться иглой, выполнять простейшие действия с нитками и текстильными материалами
- * оценивать свою деятельность на уроке,
- *готовить своё рабочее место к уроку, убирать в конце урока.

« Профильный труд» 7 класс.

№п/п	№ урока в теме.	Содержание (раздела, тема урока)	Дата		Основные направления коррекционной работы	Знания, умения, навыки	Оборудование (дидактический материал ТСО и ИТ)
			По плану	П факту			
Работа с бумагой и картоном (3ч.)							
1.	1.	Правила поведения на уроках труда. Соблюдение правил техники безопасности при работе с инструментами, клеем.			Коррекция регуляции поведения на основе тренировки в адекватном поведении	Знать правила поведения на уроках труда; правила техники безопасности при работе с инструментами	Таблица «Правила техники безопасности при работе с инструментами.
2.	2.	Бумага и картон. Виды бумаги (внешний вид, назначение). Аппликация «Ветка рябины»			Коррекция зрительного, тактильного восприятия на основе знакомства со свойствами бумаги	Знать назначение бумаги и картона	Картон, бумага
3.	3.	Приёмы фальцовки. Сгибание листа бумаги пополам, вчетверо; по диагонали . Оригами.			Коррекция мелкой моторики, мышечных усилий путём упражнений в сгибании бумаги	Уметь сгибать бумагу	бумага
Работа с бисером(4ч.)							

4	4	Правила техники безопасности при работе с бисером и проволокой			Правила техники безопасности при работе с бисером и проволокой.	Знать правила работы с бисером и проволокой	Бисер, проволока
5	5	Нанизывание на проволоку бисера Изделие из бисера: «Бабочка».			Коррекция мелкой моторики, зрительно-двигательной координации в процессе выполнения упражнений в нанизывании бусин	Знать правила работы с бисером, уметь нанизывать пайетки и бисер на проволоку	Бисер. Проволока, тряпочка
6	6	Изделие из бисера: «Бабочка».			Коррекция мелкой моторики.	Знать правила работы с бисером, уметь нанизывать бусины и бисер на проволоку	Бусины, бисер, проволока, тряпочка

Растениеводство (2ч.)

7	7	Комнатные растения. Названия. Требования к размещению. Полив растения, рыхление почвы.			Коррекция мышления на основе наблюдений,	Знать условия, необходимые для жизни растений	Комнатные цветы Презентация по теме.
8	8	Мытьё растений, опрыскивание растений.			Коррекция восприятия, памяти, зрительно-двигательной координации путём выполнения практических действий	Знать правила ухода за растениями, уметь осуществлять простейший уход за растениями.	Презентация по теме.

Работа с бумагой и картоном (2ч.)

9	9	Правила техники безопасности при работе с ножницами. Правила пользования ножницами. «Новогодние фонарики».			Коррекция мелкой и общей моторики, координации движений рук путём упражнений в работе с ножницами	Знать правила пользования ножницами и уметь правильно пользоваться инструментами	Бумага, ножницы. Клей.
---	---	--	--	--	---	--	------------------------

10	10	«Новогодняя открытка».			Коррекция зрительно-двигательного восприятия, зрительно-двигательной координации , мелкой моторики на основе упражнений в резании картона и бумаги.	Уметь резать по намеченным линиям	Картон, ножницы. Таблица по технике безопасности и
Работа с бисером (4ч.)							
11	11	Правила техники безопасности при работе с бисером и проволокой.			Правила техники безопасности при работе с бисером и проволокой	Знать правила работы с бисером и проволокой.	Бисер, бусы, проволока.
12	12	Изготовление объёмного изделия из бисера по схеме. Колокольчики.			Коррекция мелкой моторики, зрительно-двигательной координации в процессе выполнения упражнений в нанизывании бусин и бисера.	Знать правила работы с бисером и проволокой.	Бисер, бусы, проволока, схема
13	13	Изготовление объёмного изделия из бисера по схеме. Колокольчики.			Правила техники безопасности при работе с бисером и проволокой	Знать правила работы с бисером и проволокой.	Бисер, бусы, проволока, схема
Растениеводство(3ч.)							
14	14	Посадка и выращивание лука на перо в комнатных условиях.			Коррекция мышления на основе наблюдений. Коррекция восприятия, памяти, зрительно-двигательной координации путём выполнения практических действий.	Знать условия, необходимые для жизни растений	Презентация по теме. Почва для посадки, лук, семена ящик..
15	15	Уход за комнатными растениями. Полив, опрыскивание.			Коррекция восприятия, памяти, зрительно-двигательной координации путём выполнения практических действий	Знать правила ухода за растениями, уметь осуществлять простейший уход за	Практическая работа

						растениями.	
Работа с бумагой и картоном (4ч.)							
18	18	Свойства картона. Резание картона ножницами по овалам, по кругам разных размеров.			Коррекция зрительно-двигательного восприятия, зрительно-двигательной координации, мелкой моторики на основе	Уметь резать и вырезать по линиям различной конфигурации	Картон, ножницы Таблица по технике безопасности
19	19	Симметричное вырезывание овощей и фруктов.			Коррекция зрительно-двигательного восприятия, зрительно-двигательной координации, мелкой моторики на основе	Уметь резать и вырезать по линиям различной конфигурации	Картон, ножницы Таблица по технике безопасности
20	20	Аппликация «Корзина с овощами и с фруктами» на картоне.			Коррекция зрительно-двигательного восприятия, зрительно-двигательной координации, мелкой моторики на основе	Уметь чередовать фигуры овощей и фруктов, планировать свою работу.	Заготовка корзинки, образец аппликации.
21	21	Приготовление почвы для рассады. Посадка семян рассады.			Коррекция мышления на основе наблюдений, Коррекция восприятия, памяти, зрительно-двигательной координации путём выполнения практических действий	Знать условия, необходимые для жизни растений, уметь осуществлять ростейший уход за растениями.	Почва для рассады, горшки, семена палочки для рыхления.
22	22	Уход, рыхление, полив растения.					

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях – 9 часов					
23	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Повторение правил поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с правилами поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
24	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	Определение слова «Кулинария». Называние услуг общественного питания. Соблюдение санитарных, противопожарных правил на предприятиях общественного питания. Описание видов	Проговаривают определение слова «кулинария». Называют и показывают предприятия общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны.	Называют определение слова «кулинария». Рассказывают о предприятиях общепита: столовые, кофейни, кондитерские цеха, пиццерии, «фаст-фуды», рестораны. Заполняют таблицу «Виды

			общественного питания. Заполнение таблицы «Виды общественного питания»	Заполняют таблицу «Виды общественного питания», с помощью	общественного питания», с опорой на образец
25	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1	Проявление интереса к работе организаций общественного питания. Знакомство с деятельностью организаций общественного питания. Расширение общего кругозора	Знакомятся с деятельностью организаций общественного питания. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ». Проговаривают правила поведения	Рассказывают о деятельности организаций общественного питания: изготовление кулинарной продукции, кондитерских изделий, создание условий для потребления готовой продукции. Называют услуги данного предприятия. Участие в групповой игре «Я делаю заказ»
26	Профессии: помощник повара	1	Определение слова «профессия». Называние видов профессий. Ознакомление с деятельностью помощника повара. Рассматривание одежды помощника повара. Чтение требований к одежде помощника повара	Читают и повторяют за учителем определение слова «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара.	Работают со словарём, определяют слово «профессия». Называют знакомые виды профессий. Знакомятся с деятельностью помощника повара, с опорой на видеоматериал. Рассматривают одежду помощника повара,

				Проговаривают требования к одежде помощника повара	описывают детали комплекта. Выделяют требования к одежде помощника повара
27	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1	Ознакомление с профессией повара разного вида. Описание деятельности поваров разного направления. Различение видов деятельности	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта с помощью учителя	Знакомятся с деятельностью поваров разного направления: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь. Соотносят название профессии с рисунком продукта. Описывают деятельность повара по предлагаемым картинкам
28	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1	Значение предприятий общественного питания для жизнедеятельности человека. Расширение общего кругозора. Ознакомление с деятельностью предприятия, с производственным процессом.	Повторяют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта.	Называют правила поведения в общественных местах. Рассказывают о значении пиццерии для жизнедеятельности человека. Приводят примеры из личного опыта.
29	Экскурсия на предприятие общественного питания	1	предприятия, с производственным процессом. Повторение правил	Знакомятся с деятельностью предприятия, с	Знакомятся с деятельностью предприятия, с производственным

	«Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»		санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполнение практической работы	производственным процессом. Проговаривают правила санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу	процессом. Рассказывают о правилах санитарии и гигиены при приготовлении пиццы. Выполняют практическую работу по образцу
30	Виды помещений предприятий общественного питания	1	Знакомство с производственными помещениями: складские помещения, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, технические помещения, овощной цех и т.д. Чтение текста, нахождение описания производственных помещений	Знакомятся с элементарными сведениями о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Читают текст, находят описание производственных помещений с помощью	Через объяснение учителя и показ получают и усваивают элементарные сведения о производственных: • складские помещения; • вспомогательные помещения; • административно-бытовые помещения; • технические помещения, овощной цех и т.д. Различают помещения по описанию учителя. Читают текст, находят описание производственных помещений

31	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание по показу учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень- 11 часов					
32	Виды посуды по назначению и классификации	1	Знакомство с видами кухонной утвари и оборудованием. Определение значения слов «кухня, посуда, оборудование». Значение посуды для жизнедеятельности человека. Различение посуды по её назначению Повторение видов посуды по назначению. Классификация посуды: для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполнение таблицы по классификации.	Проговаривают за учителем виды кухонной утвари и оборудования. Работают со словарём, находят с помощью определение слов «кухня, посуда, оборудование». Различают посуду по её назначению, с помощью учителя Называют виды посуды, с опорой на наглядность. С помощью учителя различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по	Рассматривают виды кухонной утвари и оборудования, описывают её назначение. Работают со словарём, находят определение слов «кухня, посуда, оборудование». Приводят примеры из личного опыта Рассказывают о видах посуды, с опорой на наглядность. Рассматривают и различают посуду для сервировки стола, для приготовления пищи, хранения пищи. Заполняют таблицу по классификации посуды

			Использование знаний в повседневной жизни	классификации посуды, с помощью	
--	--	--	---	---------------------------------	--

33	Сотейник, дуршлаг, противень	1	Рассматривание видов посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Нахождение в тексте описания предметов утвари. Выполнение зарисовки в тетради	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. С помощью учителя дают описание. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь	Рассматривают виды посуды: сотейник, дуршлаг, противень. Дают описание применения посуды при приготовлении пищи. Читают текст и находят особенности предметов утвари. Выполняют зарисовку в рабочую тетрадь
34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы
35	Уход за металлической	1	Чтение текста и нахождение информации	Читают текст и находят с помощью информацию об	Читают текст и находят информацию об уходе за

	кухонной посудой		об уходе за металлической посудой. Различение металлической посуды по материалу изготовления. Соотнесение названия посуды с картинкой	уходе за металлической посудой. С помощью учителя различают металлическую посуду по материалу изготовления. Соотносят название посуды с картинкой	металлической посудой. Различают металлическую посуду по материалу изготовления, с опорой на наглядность. Соотносят название посуды с картинкой
36	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1	Повторение правил по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомство с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Выбор средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторение правил защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформление памятки по уходу за посудой	Проговаривают правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой, на доступном уровне, с	Называют правила по уходу за металлической кухонной посудой. Знакомятся с алгоритмом действий по уходу за металлической посудой. Принимают участие в выборе средств: гелевые, порошкообразные чистящие средства, губки, салфетки, ёршики, мочалки, с комментированием и объяснением выбора. Повторяют правила защиты рук от воздействия чистящих и моющих средств. Оформляют памятку по уходу за посудой

				помощью учителя	
--	--	--	--	-----------------	--

37	Контейнеры для хранения продуктов	1	Знакомство с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривание образцов, описание по материалу изготовления. Чтение текста, нахождение особенностей контейнеров. Приведение примеров из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления, с помощью. Читают текст, находят особенности контейнеров, с помощью. Приводят примеры из домашнего опыта	Знакомятся с контейнерами для хранения продуктов. Рассматривают образцы, описывают контейнеры по материалу изготовления. Читают текст, находят особенности контейнеров. Приводят примеры из домашнего опыта
38	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету	1	Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Читают вопросы, находят правильные ответы на вопросы, с использованием полученных знаний и умений

	«Поварское дело»		своих знаний и умений		
39	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1	Знакомство с рекомендацией по мытью посуды. Ознакомление с последовательностью мытья посуды. Выделение главного: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Заполнение карточки «Последовательность мытья посуды». Выполнение интерактивного задания	Читают рекомендации по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. С помощью учителя выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды», с помощью	Знакомятся с рекомендациями по мытью посуды, с последовательностью мытья сотейника, дуршлага, противня. Выделяют главное: здоровье человека зависит от чистоты посуды. Выполняют интерактивное задание. Заполняют карточку «Последовательность мытья посуды»
40	Химические средства ухода за посудой	1	Повторение видов моющих и чистящих средств. Приведение примеров из домашнего опыта. Соблюдение правил безопасности при пользовании химическими средствами	Повторяют виды моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Проговаривают правила безопасности при пользовании химическими средствами, с помощью	Рассказывают о видах моющих и чистящих средств. Приводят примеры из домашнего опыта. Называют правила безопасности при пользовании химическими средствами

41	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет «Атак» -выбор химических средств	1	Повторение правил поведения в магазине. Нахождение отдела по продаже средств по уходу за посудой. Выбор химических средств с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описание средств по своему назначению. Выполнение интерактивного задания «Правильный выбор»	Повторяют правила поведения в магазине. С помощью учителя находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Описывают средство по своему назначению, с помощью. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор», с помощью учителя	Рассказывают о правилах поведения в магазине. Находят отдел по продаже средств по уходу за посудой. Подбирают средство с учетом информации на этикетке и применения в быту. Рассказывают о выборе средства по своему назначению. Выполняют интерактивное задание «Правильный выбор»
42	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами Практическая работа «Посуда чистая. Посуда	1	Чтение памятки «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами» Ознакомление с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Повторение основных этапов мытья посуды. Выбор средства для мытья посуды.	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы Знакомятся с алгоритмом действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные	Читают памятку «Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами». Проговаривают правила, отвечают на вопросы. Называют алгоритм действий для выполнения практической работы. Проговаривают основные

	грязная. Правила мытья посуды»		Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и анализ качества выполненной работы	этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы	этапы мытья посуды. Выбирают средства для мытья посуды, с помощью. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы
--	--------------------------------	--	---	---	--

Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка -10 часов					
43	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1	Знакомство с кухонным оборудованием: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Использование кухонного оборудования по своему назначению. Знакомство с овощечисткой. Выделение особенностей в овощечистке: лезвие может быть: гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Использование овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Повторяют за учителем об использовании овощечистки при обработке овощей	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонном оборудовании. Знакомятся с оборудованием и их назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни
44	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по очистке овощей овощечисткой. Повторение правил безопасности. Выполнение практической	Знакомятся с овощечисткой. С помощью учителя выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными	Выделяют особенности в овощечистке: лезвие может быть гладким, с мелкими зубчиками, с крупными зубьями. Рассказывают об использовании

			работы, с соблюдением последовательности очистки овощей	зубьями. Повторяют за учителем действия при обработке овощей овощечисткой	овощечистки при обработке овощей, с опорой на личный опыт. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор объекта труда
--	--	--	---	--	--

45	Кухонный инвентарь: сотейник	1	Рассматривание кухонного инвентаря: сотейник. Определение сотейника по назначению. Сравнение сковородки и сотейника. Назначение сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник, с помощью. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи	Рассматривают кухонный инвентарь: сотейник. Описывают сотейник по своему назначению, с опорой на вопросы. Сравнивают сковородку и сотейник по внешнему виду и назначению. Рассказывают о назначении сотейника при приготовлении пищи
46	Кухонный инвентарь: разделочные доски	1	Знакомство с видами разделочных досок. Определение значения маркировки разделочных досок. Соотнесение вида разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное) с помощью учителя. Соотносят вид разделочной доски с её применением	Знакомятся с видами разделочных досок по материалу изготовления: дерево, пластик, стекло. Отвечают на вопросы о значении маркировки разделочных досок (буквенное обозначение, цветное). Соотносят вид разделочной доски с её применением самостоятельно

47	Кухонный инвентарь: сито	1	Повторение основных видов кухонного инвентаря. Описание кухонного инвентаря по предлагаемому алгоритму. Знакомство с приспособлением для просеивания муки. Чтение текста, нахождение описания видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	Повторяют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму, с помощью. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой	Называют основные виды кухонного инвентаря, с опорой на наглядность. Описывают кухонный инвентарь по предлагаемому алгоритму. Знакомятся с приспособлением для просеивания муки. Читают текст, находят описание видов сита: кружка-сито, деревянное сито, металлическое сито с ручкой
48	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1	Повторение видов сита и его назначения. Выполнение задания по определению использования сита с разными продуктами. Составление алгоритма действий при просеивании муки. Наблюдение за действиями учителя при выполнении тренировочного	Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами. Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного	Называют виды сита и их назначение. Выполняют задание по определению использования сита с разными продуктами. Составляют алгоритм действий при просеивании муки. Наблюдают за действиями учителя при выполнении тренировочного упражнения.

			упражнения. Обсуждение действий учителя. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	упражнения. Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу	Обсуждают действия учителя. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и рассматривают выполненную работу
49	Кухонный инвентарь: шумовка	1	Знакомство с базовым набором кухонных принадлежностей. Значение вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривание кухонного инвентаря по материалу изготовления. Чтение текста о назначении шумовки. Использование шумовки в разных ситуациях	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют с помощью. Читают текст о назначении шумовки. С помощью учителя рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях	Знакомятся с базовым набором кухонных принадлежностей. Узнают о значении вспомогательных аксессуаров для жизнедеятельности человека. Рассматривают кухонный инвентарь по материалу изготовления, называют и рассказывают о его назначении. Читают текст о назначении шумовки. Рассказывают об использовании шумовки в разных ситуациях

50	История появления кухонной утвари	1	Знакомство с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называние старинной кухонной утвари. Соотнесение старинной кухонной утвари с современной	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём, с помощью	Знакомятся с видеоматериалом об истории появления кухонной утвари. Называют старинную кухонную утварь. Самостоятельно соотносят старинную кухонную утварь с современным инвентарём
51	Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1	Изучение санитарно-гигиенических требований к кухонной утвари. Применение знаний при заполнении карточки о гигиенических требованиях	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях, с помощью учителя	Изучают санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари, с опорой на видеоматериал. Применяют полученные знания при заполнении карточки о гигиенических требованиях к кухонной утвари
52	Проверочный тест «Кухонный инвентарь»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые -10 часов					
53	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1	Определение значения выражения «макаронные изделия». Значение полезных свойств в жизнедеятельности человека. Рассматривание видов макаронных изделий. Описание макаронных изделий по форме, размеру, цвету	С помощью учителя определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. С помощью учителя описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету	Определяют значение выражения «макаронные изделия». Узнают о значении полезных свойств макаронных изделий для человека. Рассматривают виды макаронных изделий. Описывают макаронные изделия по форме, размеру, цвету
54	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1	Ознакомление с технологией приготовления блюда: макароны тушатся на сковороде с овощами: с репчатым луком, сладким болгарским перцем и помидорами. – их нужно залить кипятком и довести до	Соотносят по картинкам последовательность приготовления блюда. Подбирают инвентарь, продукты. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Выполняют расчёт продуктов, используя рецепт приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Макароны на

			готовности под крышкой; – подавать можно просто так или с сыром; – отличный рецепт для быстрого обеда или ужина; – подходит вегетарианцам и постящимся. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту		сковородке (без варки)»
55	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1	Поиск рецепта в сети Интернет «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении практической работы	Проговаривание рецепта приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». С помощью учителя участвуют в расчёте продуктов на группу обучающихся. Выполняют практическую работу на доступном уровне, с помощью учителя	Обсуждают алгоритм действий приготовления блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде». Выполняют расчёт продуктов и готовят блюдо из макарон, с соблюдением рецептуры блюда. Делают разбор готового блюда
56	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1	Изучение инструкции по использованию мультиварки. Выделение в инструкции:	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях.	С помощью учителя находят информацию в инструкции о мультиварке: управлении и функциях.

			управление, устройство, принцип работы. Четкое соблюдение правил пользования. Наблюдение за показом учителя работы мультиварки. Обозначение на схеме частей мультиварки	Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью	Проговаривают правила пользования. Наблюдают за показом учителем работы мультиварки. Комментируют действия учителя. Обозначают на схеме части мультиварки, с помощью
57	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1	Знакомство с технологической картой приготовления блюда «Макароны с курицей в мультиварке» Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выбор кухонной посуды, продуктов. Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. С помощью учителя подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу (на доступном уровне, с помощью учителя), с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и	Обсуждают алгоритм приготовления «Макароны с курицей в мультиварке». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Подбирают кухонную посуду, продукты. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением показателей качества и санитарно-гигиенических требований. Обсуждают и рассматривают качество выполненной работы

				рассматривают качество выполненной работы	
58	Крупы. Виды круп	1	Знакомство с понятием «крупы», с историй появления круп на Руси. Расширение представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах	Проговаривают значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Соотносят названия круп с картинкой, с помощью	Находят в словаре значение слова «крупы». Знакомятся с историй появления круп на Руси. Расширяют свои представления, с опорой на видеоматериал, о видах круп и их полезных свойствах. Соотносят названия круп с картинкой
59	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1	Ознакомление с рецептом приготовления блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке». Подготовка мультиварки к работе. Выполнение практической работы с опорой на рецепт приготовления	Проговаривание основных этапов приготовления блюда в мультиварке, с помощью учителя. Участвуют в подготовке мультиварки к работе. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в <i>разборе</i> готового блюда	Обсуждают выполнение практической работы «Рассыпчатая гречка в мультиварке», с опорой на рецепт блюда. Выполняют расчет продуктов, с соблюдением пропорций продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества готового блюда. Делают разбор выполненной

					работы
60	Влияние круп на организм человека	1	Чтение текста об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составление сообщения о полезных свойствах круп. Приведение примеров из личного опыта	Читают текст об описании видов круп и влиянии на организм человека. Составляют с помощью учителя сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта, с помощью учителя	Ориентируются в тексте о видах круп. Рассуждают о влиянии круп на организм человека. Составляют сообщения о полезных свойствах круп. Приводят примеры из личного опыта
61	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Повторение видов круп. Рассматривание образцов круп и определение названия крупы по описанию учителя. Знакомство с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполнение практической работы с записью показателей в таблицу. Обсуждение и анализ выполненной работы	Повторяют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают качество выполненной	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Рассматривают образцы круп и находят крупу по описанию учителя. Знакомятся с таблицей и показателями определения вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Самостоятельно выполняют практическую работу с записью показателей в таблицу. Обсуждают и разбирают качество выполненной работы

				работы	
62	Бобовые. Виды бобовых культур. Практическая работа. Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1	Чтение текста и нахождение пищевой ценности бобовых культур. Расширение представления о видах бобовых. Определение вида бобовых, с записью названий в тетрадь. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Лобио из красной фасоли». Выделение в рецепте особенностей приготовления фасоли. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, качества готового блюда	С помощью учителя называют особенности подготовки фасоли: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2 часа. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в рассмотрении выполненной работы	Выделяют в тексте информацию о пищевой ценности бобовых культур. Расширяют представления о видах бобовых, с опорой на видеоматериал. • Определяют вид бобовых, с записью названий в рабочую тетрадь. Обсуждают предстоящую работу, с опорой на рецепт приготовления. • Выполняют практическую работу, с учётом особенностей подготовки фасоли к варке: сушеную красную фасоль заливают водой (холодной, теплой, любой) и оставляют на ночь, чтобы на следующий день она сварилась примерно за 20-30 минут, а не за 2

					часа. • Делают разбор готового блюда
Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты – 10 часа					

63	Замороженное мясо	1	Знакомство с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделение способа «замораживание мяса». Выделение главного: при длительном холодильном хранении в замороженном виде мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Знакомятся с видеоматериалом о разных способах хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Проговаривают за учителем главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики	Выделяют из видеоматериала разные способы хранения продуктов в кулинарии. Выделяют способ «замораживание мяса». Выделяют главное: при длительном холодильном хранении, в замороженном виде, мясо сохраняет присущие свежему мясу вкусовые и структурные характеристики
64	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	Чтение правил замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называние сроков годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Оформление таблицы в тетрадь	Читают правила замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Оформляют таблицу в	Рассказывают о правилах замораживания продуктов, для сохранения в них полезных свойств. Называют сроки годности хранения разных видов мяса, с опорой на таблицу. Самостоятельно оформляют таблицу в

				рабочую тетрадь, с помощью учителя	рабочую тетрадь
65	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1	Знакомство с необычным рецептом куриных котлет из замороженного филе: – благодаря такому способу приготовления изделия получаются очень нежными и сочными; – твердый сыр, свежая зелень и специи придают котлетам особый вкус и аромат; – так как в состав котлет входит сырой картофель, то их вполне можно подавать в качестве основного блюда или дополнить по желанию любимым гарниром или свежими овощами. Формулирование вывода: рецепт простой и достаточно бюджетный. Он отлично подходит для приготовления быстрого и сытного ужина, не	С помощью учителя знакомятся с алгоритмом действий приготовления блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты». Выполняют практическую работу, с опорой на образец учителя, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении готового блюда	Обсуждают необычный рецепт куриных котлет из замороженного куриного филе. Подбирают инвентарь, выполняют расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту блюда «Куриные котлеты». Делают разбор готового блюда

			дожидаясь, пока мясо разморозится		
66	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
67	Замороженная рыба	1	Расширение представления о видах замороженной рыбы. Называние питательных веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Определение значения рыбы в питании человека. Описание способа замораживания рыбы	Расширяют свои представления о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Называют питательные веществ в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы, с помощью. Слушают о значении рыбы в питании человека. С помощью учителя описывают способ замораживания рыбы	Рассуждают о видах замороженной рыбы, с опорой на видеоматериал. Выделяют питательные вещества в рыбе: фосфор, калий, кальций, микроэлементы. Рассказывают о значении рыбы в питании человека способах замораживания рыбы. Приводят примеры из личного опыта

68	Мороженая рыба в кулинарии	1	Расширение представления о замораживании рыбы на Севере. Проговаривание способов замораживания рыбы. Сравнение мороженой и охлаждённой рыбы. Знакомство с видеоматериалом об использовании мороженой рыбы в кулинарии	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Проговаривают способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии, с помощью учителя	Слушают о замораживании рыбы на Севере, с опорой на видеоматериал. Называют способы замораживания рыбы. Сравнивают мороженую и охлаждённую рыбу, с помощью. Знакомятся с информацией об использовании мороженой рыбы в кулинарии
69	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1	Выполнение практической работы «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Выделение особенности тушения рыбы: – тушение – это наполовину жарение и наполовину варка; – для тушения нужна глубокая огнестойкая миска или	С помощью учителя выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Называют определение слова «тушение». Выполняют подбор инвентаря и посуды.	Выполняют практическую работу «Рыба, тушенная с морковью и луком», с опорой на технологическую карту. Описывают особенности тушения рыбы. Выполняют расчёт продуктов для приготовления блюда

			кастрюля; – рыбу можно тушить с разными овощами. Обсуждение и разбор выполненной работы	Участвуют в рассмотрении готового блюда	
70	Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
71	Замороженная птица	1	Чтение текста, выделение свойств замороженной птицы. Знакомство с классификацией интенсивности процесса замораживания: медленное замораживание – около 0,5 см/ч.; быстрое – от 0,5 до 5 см/ч.; сверхбыстрое – от 5 до 10 см/ч.; ультрабыстрое замораживание – более 10 см/ч.	Слушают объяснение учителя о свойствах замороженной птицы, отвечают на вопросы. С помощью учителя знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал. Соотносят название замораживания с размером, с помощью	Называют свойства замороженной птицы, отвечают на вопросы. Знакомятся с классификацией процесса замораживания, с опорой на видеоматериал. Соотносят название замораживания с размером

72	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1	Расширение кругозора о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий в еде способствует заморозке этих самых микробов	Слушают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий	Рассуждают о вреде и пользе замороженных овощей: польза для организма: добавление замороженных овощей в свой рацион – это простой способ увеличить потребление важных питательных веществ, включая клетчатку, антиоксиданты, витамины и минералы; вред: плохо обработанный продукт или содержание вредоносных бактерий
----	---	---	---	---	--

Овощи: картофель, свекла, морковь- 11часов						
73	Овощи. овощей	Виды	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание образцов овощей, определение количества питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу.	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают	Рассуждают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы

			Применение в быту полученных знаний	образцы овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Применяют в быту полученные знания	овощей, определяют количество питательных веществ в овощах, с опорой на таблицу. Применяют в быту полученные знания
74	Тепловая обработка овощей	1	Определение значения выражения «термическая обработка». Знакомство с видами тепловой обработки овощей. Выделение главного: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка	Слушают определение значения выражения «термическая обработка». Знакомятся с видами тепловой обработки овощей, с опорой на видеоматериал. Выделяют главное: основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка
75	Текущая аттестация (теоретическая и практические	1	Выполнение заданий текущей аттестации : - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической	Читают вопросы и находят правильные ответы с помощью. Выполняют простые действия по очистке	Отвечают на вопросы теста. Выполняют практическую работу по очистке овощей с опорой на

	части)		работы «Очистка картофеля»	овощей. Соблюдают алгоритм действий (на доступном уровне, с помощью педагога)	технологическую карту. Соблюдают правила безопасности с режущими инструментами
76	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1	Определение понятия «картофельные драники». Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Выбор продуктов для приготовления драников. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Повторение правил безопасности при работе на варочной индукционной плите	Слушают объяснение учителя об определении понятия «картофельные драники». Рассматривают алгоритм действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите С помощью учителя выполняют выбор продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к	Находят в тексте определение понятия «картофельные драники». Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению картофельных драников. Повторяют правила безопасности при работе на варочной индукционной плите Ориентируются в выборе продуктов для приготовления драников. Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к приготовлению картофельных драников. Обсуждают и рассматривают практическую работу

				приготовлению картофельных драников, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и рассматривают практическую работу	
77	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1	Работа с технологической картой приготовления блюда «Винегрет». Выполнение требований к варке овощей: –готовность легко определить при помощи вилки или зубочистки: если протыкается легко — значит, готово; –класть свёклу лучше в горячую воду, солить её не нужно, и варить при несильном кипении. Приготовление блюда «Салат из свёклы с чесноком», с опорой на технологическую карту	Проговаривают основные этапы приготовления салата «Винегрет». С помощью учителя выполняют практическую работу: варка овощей, очистка, нарезка, заправка салата. Выполняют правила безопасности с овощерезкой	Работают с технологической картой приготовления салата «Винегрет». Самостоятельно выполняют этапы готовки салата. Выполняют правила безопасности с режущими инструментами. Делают разбор готового блюда
78	Шинкование овощей. Инструменты для шинкования	1	Определение вида нарезки на рисунке. Сравнение видов нарезки, нахождение различия.	Называют вид нарезки овощей на рисунке. С помощью учителя сравнивают вид	Называют вид нарезки овощей на рисунке. Сравнивают вид нарезки, находят различия.

			Знакомство с инструментами для шинкования	нарезки, находят различия. Знакомятся с инструментами для шинкования	Знакомятся с инструментами для шинкования
79	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1	Знакомство с правилами шинкования ножом. Чтение текста и описание способа шинкования ножом, с опорой на текст. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполнение практической работы по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Называют правила шинкования ножом. Читают текст и находят описание способа шинкования ножом. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования капусты ножом. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты ножом, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу

80	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1	Соотнесение названия вида нарезки с рисунком. Ознакомление с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Выполнение тренировочного упражнения по показу учителем правил пользования овощерезкой. Обсуждение и анализ действий учителя. Выполнение практической работы по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Соотносят названия вида нарезки с рисунком, с помощью учителя. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Соотносят названия вида нарезки с рисунком. Знакомятся с алгоритмом действий по нарезке овощей с помощью овощерезки. Наблюдают за действиями учителя по показу правил пользования овощерезкой. Комментируют действия учителя. Выполняют практическую работу по нарезке овощей, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
----	---	---	--	--	--

81	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1	Повторение последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждение выбора нужного ножа. Наблюдение за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполнение практической работы по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют последовательность сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Рассказывают о последовательности сборки кухонного комбайна. Обсуждают выбор нужного ножа. Наблюдают за действиями учителя по показу шинкования на кухонном комбайне. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
82	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Обсуждение полезных свойств салата из капусты и влияние на организм человека. Знакомство с технологической картой приготовления салата из капусты.	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с	Участвуют в обсуждении полезных свойств салата из капусты и влиянии на организм человека. Знакомятся с технологической картой

			Выполнение практической работы по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Приготовление салата с использованием различных добавок. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	технологической картой приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу	приготовления салата из капусты. Выполняют практическую работу по шинкованию капусты на кухонном комбайне, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Используют для приготовления салата различные добавки. Обсуждают и разбирают выполненную работу
83	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Крупы. Технология приготовления блюд из круп – 10 часа					

84	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1	Определение значения слова «Крупы». Рассматривание образцов круп. Узнавание крупы по описанию учителя. Выполнение интерактивного задания по определению крупы	Слушают учителя о значении слова «Крупы». Рассматривают образцы круп, проговаривают названия. Узнают крупу по описанию учителя, с помощью учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы, с помощью	Работают со словарём, находят значение слова «Крупы». Рассматривают образцы круп. Узнают крупу по описанию учителя. Выполняют интерактивное задание по определению вида крупы
85	Виды круп	1	Соотнесение названия крупы с рисунком. Приведение примеров из домашнего опыта. Нахождение описания крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено	Соотносят название крупы с рисунком, с помощью учителя. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено, с помощью	Соотносят название крупы с рисунком. Приводят примеры из домашнего опыта. Находят описание крупы в тексте: перловая, манная, рисовая, пшено
86	Полезные свойства круп	1	Нахождение информации в сети Интернет о полезных свойствах	Участвуют в групповой работе по нахождению	Участвуют в групповой работе по нахождению

			круп. Обобщение информации: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. С помощью учителя обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма	информации в сети Интернет о полезных свойствах круп. Обобщают информацию: источник углеводов и растительного белка, микроэлементов, очень нужных для организма
87	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1	Рассматривание образцов круп, названия с описанием. Знакомство с полезными свойствами гречневой крупы. Чтение текста по описанию данной крупы, ответы на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы	Рассматривают образцы круп, называют и описывают вид крупы. Знакомятся с полезными свойствами гречневой крупы. Читают текст по описанию данной крупы, отвечают на вопросы
88	Блюда из круп	1	Определение значения слова «Каша». Называние видов каш, с названием любимой каши. Выделение в тексте полезных	С помощью учителя работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш,	Работают со словарём, находят значение слова «Каша». Называют виды каш, приводят примеры

			свойств каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	приводят примеры любимой каши. С помощью учителя выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины	любимой каши. Выделяют в тексте полезные свойства каши: наполняет организм энергией, хорошо насыщает, содержит нужные человеку микроэлементы и витамины
89	Виды круп. Гарниры	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определение значения слова «Гарнир», запись в тетрадь. Знакомство с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал	Участвуют в групповой работе, по нахождению в книгах или в сети Интернет, рецептов приготовления блюд из круп, с помощью учителя Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал	Принимают участие в нахождении в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления блюд из круп. Определяют значение слова «Гарнир», записывают в рабочую тетрадь. Знакомятся с видами гарниров из круп, с опорой на видеоматериал

90	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1	Работа с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». В готовую кашу обязательно положить: – сливочное масло — так она получится вкуснее; – добавить пассированный репчатый лук и морковь, другие овощи, жареные грибы, чеснок, зелень и специи по вкусу; – эти варианты хорошо подойдут для перловой каши на воде или бульоне. Выполнение практической работы, с обязательным соблюдением рекомендаций	С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, требований качества готового блюда. Участвуют в разборе готового блюда	Работают с технологической картой блюда «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)». Описание особенности варки перловки: – перловку можно заливать кипятком и холодной водой в соотношении 1:3; – варить на медленном огне до готовности – это примерно 30-45 минут; – эта крупа не должна быть мягкой, а упругой – тогда точно идеально приготовилась. Выполнение практической работы, с соблюдением рекомендаций варки перловки в пакетиках
91	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту»	1	Повторение видов круп. Приведение примеров из домашнего быта. Ознакомление с технологической	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической	Называют виды круп, с опорой на наглядность. Знакомятся с технологической картой

	(овсяная каша)»		картой приготовления овсяной каши на молоке. Осуществление выбора продуктов и инвентаря. Выполнение практической работы по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и анализ выполненной работы	картой приготовления овсяной каши на молоке. С помощью выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества (на доступном уровне, с помощью учителя). Обсуждают и разбирают выполненную работу	приготовления овсяной каши на молоке. Выбирают продукты и инвентарь. Выполняют практическую работу по приготовлению овсяной каши по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества . Обсуждают и разбирают выполненную работу
--	-----------------	--	---	--	---

92	Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы»	1	Работа с книгами рецептов «Крупы». Нахождение интересных рецептов, запись в тетрадь	Рассматривают книги рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь	Работают с книгами рецептов «Крупы». Находят интересные рецепты, записывают в рабочую тетрадь
93	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Значение круп в питании человека. Повторение видов круп. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривание образцов круп, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Проговаривают показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Слушают о значении круп в питании человека. Называют виды круп. Называют показатели таблицы «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы круп, определяют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу

Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 14 часов					
94	Макаронные изделия. Виды	1	Определение значения понятия «Макаронные изделия». Изучение разновидностей макаронных изделий. Соотнесение названия макаронных изделий с рисунком	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий, с опорой на наглядность. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком, с помощью	Находят в тексте значение понятия «Макаронные изделия». Изучают разновидности макаронных изделий. Соотносят названия макаронных изделий с рисунком
95	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1	Повторение значения понятия «Макаронные изделия». Узнавание макаронных изделий по описанию учителя. Приведение примеров из личного опыта	Слушают о значении понятия «Макаронные изделия». Называют макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта	Рассказывают о значении понятия «Макаронные изделия». Узнают макаронные изделия по описанию учителя. Приводят примеры из личного опыта
96	Показатели качества макаронных изделий	1	Знакомство с показателями качества макаронных изделий: внешний вид, вкус и запах, наличие ломаных, деформированных изделий, а также крошки, влажность	Знакомятся с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». С помощью учителя находят в таблице	Работают с таблицей «Химический состав (проценты) и пищевая ценность макаронных изделий». Находят в таблице содержание питательных

			продуктов, их кислотность, развариваемость, прочность, отсутствие в них амбарных вредителей и вредных примесей. Нахождение в таблице содержания питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформление таблицы в рабочую тетрадь	содержание питательных веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь	веществ: вода, белки, жиры, углеводы, клетчатка. Оформляют таблицу в рабочую тетрадь
97	Блюда из макаронных изделий: «по-флотски»	1	Определение понятия «макароны по-флотски»: блюдо из макаронных изделий с измельчённым мясом: ранее отваренным, а затем обжаренным в сливочном масле, обычно с луком. Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Запись рецепта в тетрадь	Рассматривают кулинарные книги, находят в сети Интернет рецепты блюд из макаронных изделий. С помощью находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий «по-флотски». Записывают рецепт в рабочую тетрадь
98	Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны	1	Беседа об истории блюда-макароны по-флотски. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда	Знакомятся с технологической картой блюда «Макароны по-	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту.

	по-флотски»		«Макароны по-флотски». Выполнение практической работы, с соблюдением технологического цикла	флотски», с помощью учителя. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности с горячей жидкостью	Выполняют расчёт продуктов, подбирают инвентарь и посуду. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла, правил безопасности
--	-------------	--	---	--	--

99	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1	Работа с кулинарными книгами и в сети Интернет. Нахождение рецепта приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Запись в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет, находят рецепт пасты «карбонара», с помощью учителя. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь	Работают с кулинарными книгами и в сети Интернет. Находят рецепт приготовления блюда из макаронных изделий паста карбонара. Записывают в рабочую тетрадь
100	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1	Выделение главного из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными	С помощью выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с	Выделяют главное из видеоматериала: макаронные изделия лучше сочетать с морепродуктами,

			продуктами. Описание примеров из личного опыта	морепродуктами, овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта	овощами, зеленью, грибами, мясными продуктами. Приводят примеры из личного опыта
--	--	--	---	---	---

101	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству гарнира из макарон. Ознакомление с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон, проговаривают последовательность. С помощью выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и	Читают требования, предъявляемые к качеству гарнира из макарон. Работают с технологической картой приготовления гарнира из макарон. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению гарнира из макарон, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
-----	---	---	---	---	--

				требований качества, на доступном уровне, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	
102	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству варки макарон. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Повторяют правила безопасности. Знакомятся с технологической картой приготовления макаронных изделий с сыром. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению макарон с сыром, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу

103	Типы макаронных изделий	1	Знакомство с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Чтение текста и нахождение описания макаронных изделий. Выполнение задание в карточке «Подбери правильный ответ»	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий, с помощью. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ», с помощью	Знакомятся с типами макаронных изделий: высшего сорта (из муки высшего сорта – крупки); первого сорта (из муки первого сорта – полукрупки); второго сорта. Проговаривают названия. Читают текст и находят описание макаронных изделий. Выполняют задание в карточке «Подбери правильный ответ»
104	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1	Знакомство со значением макаронных изделий в питании человека. Повторение ассортимента макаронных изделий. Ознакомление с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости	Слушают о значении макаронных изделий в питании человека. Называют ассортимент макаронных изделий, с опорой на наглядность. Знакомятся с показателями таблицы «Определение вида макарон в зависимости от

			Рассматривание образцов макаронных изделий, определение показателей, запись в таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы	от их формы, строения, величины и цвета», проговаривают. Рассматривают образцы макаронных изделий, определяют показатели, записывают в таблицу. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу	их формы, строения, величины и цвета». Рассматривают образцы макаронных изделий, называют показатели, записывают в таблицу. Обсуждают и разбирают выполненную работу
105	Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты	1	Знакомство с индукционной варочной плитой. Обсуждение устройства, принципа работы. Выполнение тренировочного упражнения по включению и выключению варочной панели. Повторение техники безопасности при использовании индукционной плиты	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы, с помощью. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели, с помощью. Повторяют технику безопасности при использовании	Рассматривают с индукционную варочную плиту. Обсуждают устройство, принцип работы. Выполняют тренировочное упражнение по включению и выключению варочной панели. Повторяют технику безопасности при использовании индукционной плиты

				индукционной плиты	
106	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1	Чтение инструкции для индукционной варочной панели. Нахождение информации по уходу за плитой. Называние средств и предметов ухода	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой, с помощью. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью, с помощью	Читают инструкцию для индукционной варочной панели. Находят информацию по уходу за плитой. Называют средство и предметы для ухода за индукционной варочной панелью
107	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность - 14часов					
108	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1	Знакомство с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Определение значения слов «сбитень, берёзовый сок, квас». Описание знакомых напитков из личного опыта	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. С помощью учителя работают со словарём,	Знакомятся с видеоматериалом о русских традиционных напитках. Работают со словарём, находят значение слов

				находят значение слов «сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. С помощью учителя описывают знакомые напитки из личного опыта	«сбитень, берёзовый сок, квас», записывают в словарь. Описывают знакомые напитки из личного опыта
109	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Расширение кругозора о приготовлении видов морса: - клюквенный морс, свекольный, брусничный, из красной смородины, ревеня, черники.	Слушают о приготовлении морса из красной смородины. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Работают с технологической картой приготовления морса из красной смородины. Обсуждают значение напитков для человека.
110	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1	Выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту. Формирование вывода: при помощи морса организм быстрее избавляется от токсинов, и человек активнее идет на поправку; ведь главный ингредиент напитка – ягоды	Обсуждают значение напитков для человека	Делают расчёт ингредиентов для приготовления морса. Выполняют практическую работу, с соблюдением технологического цикла
111	Компот из свежих плодов	1	Определение значения слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомство с видами компотов из свежих плодов, с опорой на видеоматериал	Проговаривают значение слов «сироп», «лимонная кислота». Знакомятся с видами компотов из свежих	Называют значение слов «сироп», «лимонная кислота». Выделяют из видеоматериала виды

				плодов, с опорой на видеоматериал	компотов из свежих плодов
112	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1	Нахождение рецепта приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описание технологии приготовления компота. Запись рецепта в рабочую тетрадь	С помощью учителя находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Описывают технологию приготовления компота, с помощью. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Находят рецепт приготовления компота из свежих плодов в кулинарных книгах или в сети Интернет. Отвечают на вопросы. Описывают технологию приготовления компота. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
113	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1	Выполнение практической работы «Приготовление компота из яблок и ягод», с опорой на технологическую карту: – в воду добавляют сахар и фрукты или ягоды, смотря, какой напиток делается; – доводят до кипения и кипятят около 5 минут и остужают, после чего его можно употреблять;	Проговаривают основные этапы приготовления компота из яблок, с добавлением ягод чёрной смородины. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне Участвуют в	Обсуждают предстоящую практическую работу, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов, соблюдают соотношения воды и блок с ягодами. Выполняют практическую работу. Разбирают выполненную работу

			– один раз нагрели и один раз остудили. – Обсуждение и разбор готового компота	обсуждении готового компота, по предложенной схеме	
114	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1	Чтение правил обработки плодов фруктов, ягод. Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед употреблением плодов, фруктов и ягод	Читают правила обработки плодов фруктов и ягод. Проговаривают санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод с помощью учителя	Обобщают правила обработки плодов фруктов и ягод. Называют санитарно-гигиенические требования перед употреблением плодов, фруктов и ягод
115	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1	Знакомство с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов, ягод. Определение понятий «кулинария, кулинарная обработка»	Знакомятся с правилами сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. С помощью учителя работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка»,	Рассказывают о правилах сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки плодов фруктов и ягод. Работают со словарём, находят значение понятий «кулинария, кулинарная обработка», записывают в словарь

				записывают в словарь	
116	Посуда для напитков. Правила приготовления компота		Знакомство с видами посуды для приготовления напитков. Чтение правил приготовления компота. Выделение соотношения воды, фруктов и сахара определяется в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Рассматривают виды посуды для приготовления напитков. Читают правила о приготовления компота. С помощью выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений	Знакомятся с видами посуды для приготовления напитков. Рассказывают о технологии приготовления компота. Выделяют соотношения воды, фруктов и сахара, в зависимости от рецепта и вкусовых предпочтений
117	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1	Повторение правил подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Определение последовательности приготовления компота из яблок в карточке	Проговаривают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательности приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке	Рассказывают правила подачи компота: подают до температуры 12–15 °С по 150–200 граммов на порцию. Называют последовательность приготовления компота из яблок, при выполнении задания в карточке

118	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из яблок. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют за учителем требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью учителя. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Называют требования, предъявляемые к качеству приготовления компота из яблок. Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из яблок, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают выполненную работу
-----	---	---	--	--	--

119	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1	Чтение требований, предъявляемых к качеству приготовления компота из сухофруктов. Выделение особенностей подготовки сухофруктов к варке. Повторение правил безопасности. Ознакомление с технологической картой приготовления компота. Выполнение расчёта продуктов на учебную группу. Выполнение практической работы по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с технологической картой приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью, на доступном уровне. Рассматривают и обсуждают выполненную работу	Обсуждают технологический процесс приготовления компота, проговаривают последовательность. Выполняют расчёт продуктов на учебную группу. Выполняют практическую работу по приготовлению компота из сухофруктов, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу
120	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	1	Знакомство с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбор рецепта и запись в рабочую тетрадь, с соблюдением схемы записи	Рассматривают кулинарные книги рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую	Работают с кулинарной книгой рецептов «Напитки». Выбирают рецепт и записывают в рабочую

				тетрадь, с соблюдением схемы записи	тетрадь, с соблюдением схемы записи
121	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
Столовое белье: скатерти, салфетки - 6 часов					
122	Виды и назначение столового белья	1	Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручники, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту
123	Виды и назначение столового белья	1	Знакомство с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Зарисовка в рабочую тетрадь схем накрывания столов разной	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на	Знакомятся с использованием скатерти при накрывании стола, с опорой на видеоматериал. Выполняют зарисовку

			формы	видеоматериал. Выполняют зарисовку схем по накрыванию столов разной формы с помощью учителя	схем по накрыванию столов разной формы
124	Уход за столовым бельём	1	Просмотр видеоматериала «Уход за столовым бельём». Выделение главного: светлые тона способствуют улучшению эмоционального состояния; белье белого цвета дарят ощущение чистоты. Знакомство с этикетками и чтение инструкций по уходу за столовым бельём. Определение значения слов «парча, штоф, бамбук». Чтение правил по уходу за столовым бельём из разных материалов	Рассматривают этикетки, читают правила ухода. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. С помощью учителя находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь	Ориентируются в этикетке столового белья, называют правила ухода за столовым бельём. Работают с инструкцией по уходу за столовым бельём, отвечают на вопросы. Находят в словаре значение слов «парча, штоф, бамбук», записывают в словарь
125	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и опрятность за столом	Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно	Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюсти чистоту и

				соблюсти чистоту и опрятность за столом	опрятность за столом
126	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	Знакомство с видами складывания салфеток: изящно свёрнутые салфетки помогут просто и быстро создать праздничное настроение, превратить приём пищи в церемонию; без бумажных салфеток за столом не обойтись. Выполнение приёмов складывания бумажных салфеток: «Спираль» и «Веер с бантиком». Выполнение тренировочного упражнения по складыванию салфетки «треугольником» и укладывания в салфетницу	С помощью учителя называют виды складывания салфеток, с опорой на образец учителя. Рассматривают салфетки из разного материала. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию бумажных салфеток «Спираль» и «Веер с бантиком», с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы	Называют виды складывания салфеток, с опорой образцы. Рассматривают салфетки из разного материала, комментируют способы складывания. Выполняют тренировочное упражнение по складыванию салфетки «Спираль» и «Веер с бантиком». Делают разбор выполненной работы
127	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют

			бутербродов канапе» Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление бутербродов канапе» (на доступном уровне, с помощью учителя)	практическую работу «Приготовление бутербродов канапе»
--	--	--	---	--	---

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд» («Швейное дело») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 7 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 111 часов в год (7 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд» («Швейное дело»).

Цель обучения – повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способностей к осознанной регулярной трудовой деятельности, формирование у учащихся необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Швейное дело») в 7 классе определяет следующие задачи:

- закрепление навыков определения лицевой и изнаночной стороны ткани;
- закрепление навыков определения долевого и поперечного направления нитей в ткани;
- формирование умений различать хлопчатобумажные, льняные, шерстяные ткани;
- закрепление умений производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных, льняных, шерстяных тканей;
- отработка навыков работы на электрической швейной машине;
- отработка навыков выполнения соединительных и краевых машинных швов;
- закрепление навыков обработки срезов ткани косыми, продольными, поперечными, подкройными обтачками;
- закрепление навыков построения чертежа ночной сорочки без плечевого шва, прямой и расклешенной юбок, пижамных брюк;

- формирование умений снятия мерок, их запись, расчет ткани на изделие;
- закрепление навыков технологической последовательности обработки

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 7 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

В 7 классе продолжается обучение построению чертежей изделий и их пошив с постоянным усложнением работы на швейной машине (регулировка стежка и натяжения нитей, смена машинной иглы, выполнение закрепки машинной строчки). Формируются навыки работы на швейной машине. Материал программы в 7 классе достаточно сложен: изучаются технология пошива легкой одежды, свойства тканей, устройство швейных машин. Обучающиеся осваивают изготовление изделий, которое состоит из множества мелких операций. Поэтому особое внимание уделяется обучению планировать процесс пошива, анализировать свои действия и их результаты. Обучение ведется с опорой на знания, которые обучающиеся приобретают на уроках математики. Эти знания помогают им строить чертежи выкроек, учитывать расходы материалов, понимать процессы изготовления тканей.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках труда обучающиеся рассматривают образцы изделий, различные наглядные пособия, наблюдают за действием учителя при показе им трудовых приемов, за технологическим процессом во время просмотра учебных видео. Наблюдения особым образом организованы, продуман подбор объекта для наблюдений, четко поставлены задачи, даны объяснения, как наблюдать и регистрировать результаты.

В обучении профильному труду широко применяется инструктаж, который представляет собой не столько отдельный метод, сколько совокупность методов, словесных и наглядных, сочетание объяснения, наглядного показа способов действия, демонстрации таблиц, схем и т. д.

Преподавание профильного труда базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках математики, естествознания,

истории и других предметов. Данная программа предусматривает обязательное обсуждение характеристик изделия, продумывание плана предстоящей работы, оценку сделанного. Большое внимание уделяется технике безопасности.

Содержание разделов

№	Название темы	Количество часов	Контрольные работы, тесты
1.	Обработка внешних углов подкройной обтачкой	10	1
2.	Построение чертежа и раскрой женского и детского белья без плечевого шва	17	1
3.	Обработка горловины ночной сорочки подкройной обтачкой	10	1
4.	Изготовление выкройки плечевого бельевого изделия и раскрой	6	
5.	Соединение основных деталей в изделиях поясного белья	10	1
6.	Обработка складок в женском и детском платье	6	
7.	Обработка застежек в боковом шве поясных изделий	2	
8.	Обработка низа прямой юбки	2	
9.	Построение чертежа основы прямой юбки. Построение выкройки и раскрой	10	1
10.	Обработка верхнего среза прямой юбки поясом	10	
11.	Построение чертежа расклешенной юбки и	2	1
12.	Обработка оборок	2	
13.	Обработка верхнего среза расклешенной юбки швом вподгибку с вкладыванием эластичной тесьмы	12	
14.	Практическая работа	12	1
	Итого:	111	7

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

– овладение трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень.

Обучающиеся должны:

- знать правила техники безопасности;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;
- иметь представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей;
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье);
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;

Достаточный уровень:

Обучающиеся должны:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор материала и инструментов, необходимых для работы;
- определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономно расходовать материалы;

- планировать предстоящую практическую работу;
- знать оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки швейных материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- соблюдать правила подготовки швейной машины к работе;
- знать основные механизмы швейных машин с электроприводом;
- знать приемы выполнения ручных и машинных работ;
- уметь определять хлопчатобумажные, льняные, шерстяные ткани, знать их свойства.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных и итоговых) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Система оценки достижений

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Устный ответ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью излагает изученный материал в объеме программы по швейному делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе;
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопрос.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью;
- демонстрирует несвязную монологическую речь;

– воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится.

Критерии оценки предметных результатов.

Практическая работа

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- ориентируется в технологической карте;
- последовательно и аккуратно выполняет операции на швейной машине;
- уверенно рассказывает о последовательности выполнения данного практического задания;
- умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполняет машинная строчка;
- незначительно нарушает пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при обработке:
- грубо нарушает пооперационная последовательность;
- нарушает правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой.

Оценка «2» не ставится.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол- во	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Обработка внешних углов подкройной обтачкой-10 часов					
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника. Профессии швейного производства. Первичный инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии швейного производства с опорой на учебник. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебником, его разделами, условными обозначениями. Читают вступительную статью. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии швейного производства. Повторяют инструктаж по технике безопасности
2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для швейных работ. Организация рабочего места швеи. Правила безопасной работы	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Учатся правильно организовывать рабочее место. Повторяют за учителем правила	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Учатся правильно организовывать рабочее место. Повторяют правила безопасной

			швейными инструментами	безопасной работы швейными инструментами	работы швейными инструментами
3	Подкройная обтачка и ее значение	1	Знакомство с правилами применения подкройной обтачки. Рассмотрение образцов с прямыми, острыми и тупыми углами	Знакомятся с правилами применения подкройной обтачки. Рассматривают образцов с прямыми, острыми и тупыми углами	Знакомятся с правилами применения подкройной обтачки. Рассматривают образцов с прямыми, острыми и тупыми углами
4	Подкройная обтачка и ее значение	1	Подбор материала на обтачку. Зарисовка видов подкройной обтачки в тетради	Зарисовывают виды подкройной обтачки в тетради с помощью учителя	Подбирают материал на обтачку. Зарисовывают виды подкройной обтачки в тетради
5	Обработка прямого угла подкройной обтачкой на лицевую сторону	1	Знакомство с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к выполнению операции. Знакомство со значением надсечек	Знакомятся с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки. Знакомятся со значением надсечек	Знакомятся с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению операции. Знакомятся со значением надсечек
6	Обработка прямого угла подкройной	1	Обработка прямого угла подкройной	Обрабатывают прямой угол подкройной обтачкой на	Обрабатывают прямой угол подкройной

	обтачкой на лицевую сторону		обтачкой на лицевую сторону	лицевую сторону с помощью учителя	обтачкой на лицевую сторону
7	Обработка острого угла подкройной обтачкой на изнаночную сторону	1	Знакомство с технологией выкройки подкройной обтачки острого угла. Работа с предметно- технологической	Знакомятся с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки острого угла. Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки острого угла. Работают с предметно- технологической картой.
8	Обработка острого угла подкройной обтачкой на изнаночную сторону	1	картой. Технологически е требования к обработке острого угла подкройной обтачкой Обработка острого угла подкройной обтачкой на изнаночную сторону	Обрабатывают острый угол подкройной обтачкой на изнаночную сторону с помощью учителя	Соблюдают технологические требования к обработке острого угла подкройной обтачкой. Обрабатывают острый угол подкройной обтачкой на изнаночную сторону
9	Обработка тупого угла подкройной обтачкой из отделочной ткани.	1	Знакомство с технологией выкройки подкройной обтачки из отделочной ткани. Работа с предметно- технологической	Знакомятся с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки из отделочной ткани Обрабатывают тупой угол подкройной обтачкой из отделочной ткани с	Знакомятся с технологией изготовления выкройки подкройной обтачки из отделочной ткани. Работают с предметно- технологической картой.
10	Обработка тупого угла подкройной обтачкой из отделочной ткани.	1	картой. Технологические требования к обработке тупого угла	помощью учителя	Соблюдают технологические требования к обработке тупого угла подкройной

	Те		подкройной обтачкой Обработка тупого угла подкройной обтачкой из отделочной ткани		обтачкой. Обрабатывают тупой угол подкройной обтачкой из отделочной ткани
Построение чертежа и раскрой женского и детского белья без плечевого шва - 17 часов					
11	Получение пряжи из льняного волокна	1	Знакомство с льняными тканями: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просмотр мультимедийной презентации	Знакомятся с льняными тканями: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просматривают мультимедийную презентацию	Знакомятся с льняными тканями: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просматривают мультимедийную презентацию
12	Получение пряжи из льняного волокна	1	Знакомство с прядельным производством, профессии прядельного производства. Оформление листа в тетради «Льняные ткани»	Оформляют лист в тетради «Льняные ткани» с помощью учителя	Знакомятся с прядельным производством, профессии прядельного производства. Оформляют лист в тетради «Льняные ткани»

13	Назначение ночных сорочек	1	Повторение назначения ночных сорочек. Рассмотрение образцов	Повторяют назначение ночных сорочек	Повторяют назначение ночных сорочек. Рассматривают образцы
14	Ткани для пошива ночных сорочек	1	Ткани для пошива ночных сорочек. Составление коллекции тканей для пошива ночной сорочки и оформление в тетради	Составляют коллекцию тканей для пошива ночной сорочки и оформляют в тетради с помощью учителя	Ткани для пошива ночных сорочек. Составляют коллекцию тканей для пошива ночной сорочки и оформляют в тетради
15	Ночная сорочка	1	Анализ объекта труда. Рассмотрение образцов. Зарисовка эскиза ночной сорочки	Анализируют объект труда. Рассматривают образцы	Анализируют объект труда. Рассматривают образцы. Зарисовывают эскиз ночной сорочки
16	Ночная сорочка	1	Расчет расхода ткани на изделие. Оформление в тетради	Рассчитывают расход ткани на изделие с помощью учителя. Оформляют в тетради	Рассчитывают расход ткани на изделие. Оформляют в тетради
17	Обработка на образце круглого выреза горловины подкройной обтачкой	1	Знакомство со способами обработки горловины подкройной обтачкой. Работа с предметно-технологической картой. Технологические	Знакомятся со способами обработки горловины подкройной обтачкой	Знакомятся со способами обработки горловины подкройной обтачкой. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к обработке

			требования к обработке круглого выреза горловины		круглого выреза горловины
18	Обработка на образце круглого выреза горловины подкройной обтачкой	1	Обработка на образце круглого выреза горловины подкройной обтачкой. Подгиб наружного среза обтачки на изнаночную сторону, заметывание, ширина шва 7 мм. Наложение обтачки на основную деталь, приметывание, обтачивание	Обрабатывают на образце круглый вырез горловины подкройной обтачкой с помощью учителя. Подгибают наружный срез обтачки на изнаночную сторону, заметывают, ширина шва 7 мм. Накладывают обтачку на основную деталь, приметывают, обтачивают	Обрабатывают на образце круглый вырез горловины подкройной обтачкой. Подгибают наружный срез обтачки на изнаночную сторону, заметывают, ширина шва 7 мм. Накладывают обтачку на основную деталь, приметывают, обтачивают
19	Обработка на образце круглого выреза горловины подкройной обтачкой	1	Обработка на образце круглого выреза горловины подкройной обтачкой. Выполнение надсечек, выметывание шва притачивания	Обрабатывают на образце круглый вырез горловины подкройной обтачкой с помощью учителя. Выполняют надсечки, выметывают шов притачивания	Обрабатывают на образце круглый вырез горловины подкройной обтачкой. Выполняют надсечки, выметывают шов притачивания
20	Обработка на образце круглого	1	Обработка на образце круглого выреза	Обрабатывают на образце круглый вырез горловины	Обрабатывают на образце круглый вырез горловины

	выреза горловины подкройной обтачкой		горловины подкройной обтачкой. Наметывание обтачки на деталь сорочки. Настрачивание, ширина шва 1-2 м от края подгиба	подкройной обтачкой с помощью учителя. Наметывают обтачку на деталь сорочки. Настрачивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба	подкройной обтачкой. Наметывают обтачку на деталь сорочки. Настрачивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба
21	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой	1	Знакомство со способами обработки горловины подкройной обтачкой. Знакомство с применением отделки: кружева, сутаж, отделочных строчек. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к обработке выреза фигурной обтачкой	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой с помощью учителя	Знакомятся со способами обработки горловины подкройной обтачкой. Знакомятся с применением отделки: кружева, сутаж, отделочных строчек. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к обработке выреза фигурной обтачкой
22	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой	1	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой. Подгиб наружного	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой с помощью учителя. Подгибают наружный срез	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой. Подгибают наружный

			среза обтачки на изнаночную сторону, заметывание, ширина шва 7 мм. Наложение обтачки на основную деталь, приметывание, обтачивание	обтачки на изнаночную сторону, заметывают, ширина шва 7 мм. Накладывают обтачку на основную деталь, приметывают, обтачивают	срез обтачки на изнаночную сторону, заметывают, ширина шва 7 мм. Накладывают обтачку на основную деталь, приметывают, обтачивают
23	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой	1	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой. Выполнение надсечек, выметывание шва притачивания	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой с помощью учителя. Выполняют надсечки, выметывают шов притачивания	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой. Выполняют надсечки, выметывают шов притачивания
24	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой. Тест	1	Обработка на образце фигурного выреза горловины подкройной обтачкой. Наметывание обтачки на деталь сорочки. Настрачивание, ширина шва 1-2 м от края подгиба.	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой с помощью учителя. Наметывают обтачку на деталь сорочки. Настрачивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба	Обрабатывают на образце фигурный вырез горловины подкройной обтачкой. Наметывают обтачку на деталь сорочки. Настрачивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба
25	Мерки для построения	1	Повторение назначения мерок, их обозначение	Повторяют назначение мерок, их обозначение на	Повторяют назначение мерок, их обозначение на

	чертежа ночной сорочки		на чертеже. Повторение ориентировочных точек, условных линий на манекене, фигуре человека. Повторение правил определения размера изделия	чертеже. Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека	чертеже. Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека
26	Мерки для построения чертежа ночной сорочки	1	Снятие мерок. Запись мерок в таблицу	Снимают мерки с помощью учителя. Записывают мерки в таблицу	Снимают мерки. Записывают мерки в таблицу
27	Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4	1	Линейка закройщика. Повторение названий линий, отрезков, углов на чертежах.	Повторяют названия линии, отрезки, углы на чертежах.	Повторяют названия линии, отрезки, углы на чертежах. Строят чертеж ночной сорочки в М 1:4.
Обработка горловины ночной сорочки подкройной обтачкой-10 часа					
28	Неполадки в работе швейной машины, их устранение	1	Знакомство с видами неполадок в швейных машинках. Знакомство со способами устранения неполадок: регулировка строчек. Демонстрация	Знакомятся с видами неполадок в швейных машинках	Знакомятся с видами неполадок в швейных машинках. Знакомятся со способами устранения неполадок: регулировка строчек. Знакомятся с приемами исправления неполадок в

			приемов исправления неполадок в швейных машинках		швейных машинках
29	Составление плана пошива ночной сорочки	1	Анализ объекта труда. Составление плана пошива сорочки в коллективной беседе. Запись плана пошива ночной сорочки с тетради	Составляют план пошива сорочки в коллективной беседе. Записывают план пошива ночной сорочки в тетради	Анализируют объект труда. Составляют план пошива сорочки в коллективной беседе. Записывают план пошива ночной сорочки в тетради
30	Заготовка подкройной обтачки	1	Повторение правил раскроя подкройной обтачки для обработки горловины. Заготовка подкройной обтачки. Изготовление выкройки подкройной обтачки, подготовка к раскрою	Повторяют правила раскроя подкройной обтачки для обработки горловины. Изготавливают выкройку подкройной обтачки, готовят к раскрою	Повторяют правила раскроя подкройной обтачки для обработки горловины. Изготавливают выкройку подкройной обтачки, готовят к раскрою
31	Обработка горловины ночной сорочки подкройной обтачкой	1	Повторение способов обработки горловины подкройной обтачкой. Работа с предметно-технологической картой.	Повторяют способы обработки горловины подкройной обтачкой. Обработывают горловину ночной сорочки подкройной обтачкой с помощью	Повторяют способы обработки горловины подкройной обтачкой. Работают с предметно-технологической картой. Обработывают горловину

			Обработка горловины ночной сорочки подкройной обтачкой	учителя	ночной сорочки подкройной обтачкой
32	Обработка боковых срезов ночной сорочки	1	Повторение способов обработки боковых срезов ночной сорочки. Повторение технологии выполнения запошивочного шва. Работа с предметно- технологической картой. Технологическ ие требования к качеству операции. Обработка боковых срезов ночной сорочки	Повторяют способы обработки боковых срезов ночной сорочки. Повторяют технологию выполнения запошивочного шва. Обрабатывают боковые срезы ночной сорочки стачным швом	Повторяют способы обработки боковых срезов ночной сорочки. Повторяют технологию выполнения запошивочного шва. Работают с предметно- технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству операции. Обрабатывают боковые срезы ночной сорочки запошивочным швом
33	Обработка боковых срезов ночной сорочки	1	Обработка боковых срезов ночной сорочки запошивочным швом. Настрачивание на расстоянии 1-2 мм от подогнутого края	Обрабатывают боковые срезы ночной сорочки запошивочным швом. Настрачивают на расстоянии 1-2 мм от подогнутого края	Обрабатывают боковые срезы ночной сорочки запошивочным швом. Настрачивают на расстоянии 1-2 мм от подогнутого края
34	Обработка нижних срезов рукавов ночной сорочки	1	Обработка нижних срезов рукавов ночной сорочки.	Обрабатывают нижние срезы рукавов ночной сорочки с помощью	Обрабатывают нижние срезы рукавов ночной сорочки.

			Притачивание нижних срезов рукавов на расстоянии 1-2 мм от подогнутого края	учителя. Притачивают нижние срезы рукавов на расстоянии 1-2 и от подогнутого края	Притачивают нижние срезы рукавов на расстоянии 1-2 и от подогнутого края
35	Обработка нижнего среза ночной сорочки	1	Обработка нижнего среза ночной сорочки. Притачивание нижних срезов рукавов на расстоянии 1-2 мм от подогнутого края	Обрабатывают нижний срез ночной сорочки с помощью учителя. Притачивают нижние срезы рукавов на расстоянии 1-2 и от подогнутого края	Обрабатывают нижний срез ночной сорочки. Притачивают нижние срезы рукавов на расстоянии 1-2 и от подогнутого края
36	Окончательная отделка и утюжка ночной сорочки. Тест	1	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Повторение правил окончательной отделки изделия: удаление копировальных стежков и ниток временного соединения. Технологические требования к качеству выполнения отделки и утюжки ночной	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей.	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Повторяют правила окончательной отделки изделия: удаление копировальных стежков и ниток временного соединения. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения отделки и утюжки ночной сорочки

			сорочки		
37	Окончательная отделка и утюжка ночной сорочки. Тест	1	Выполнение окончательной отделки и утюжки ночной сорочки. Анализ выполненной работы	Выполняют окончательную отделку и утюжку ночной сорочки с помощью учителя	Выполняют окончательную отделку и утюжку ночной сорочки. Анализируют выполненную работу
Изготовление выкройки плечевого бельевого изделия и раскрой-6 часов					
38	Пижамная сорочка	1	Знакомство с видами пижамных сорочек. Анализ объекта труда. Рассмотрение образцов	Знакомятся с видами пижамных сорочек. Анализируют объект труда.	Знакомятся с видами пижамных сорочек. Анализируют объект труда. Рассматривают образцы
39	Пижамная сорочка	1	Расчет расход ткани на изделие. Оформление в тетради	Оформляют в тетради с помощью учителя	Рассчитывают расход ткани на изделие. Оформляют в тетради
40	Изготовление выкройки пижамной сорочки	1	Знакомство с технологией изготовления выкройки пижамной сорочки. Использование выкройки ночной сорочки без плечевого шва и ее изменение: уменьшение длины	Знакомятся с технологией изготовления выкройки пижамной сорочки. Используют выкройку ночной сорочки без плечевого шва и ее изменение: уменьшение длины	Знакомятся с технологией изготовления выкройки пижамной сорочки. Используют выкройку ночной сорочки без плечевого шва и ее изменение: уменьшение длины
41	Изготовление	1	Изготовление	Делают выкройку пижамной	Делают выкройку

	выкройки пижамной сорочки		выкройки пижамной сорочки	сорочки с помощью учителя	пижамной сорочки
42	Подготовка ткани к раскрою	1	Повторение размеров припусков на швы. Декатирование ткани. Определение долевых нитей в ткани.	Повторяют размеры припусков на швы	Повторяют размеры припусков на швы. Декатируют ткань. Определяют долевые нити в ткани
43	Раскрой пижамной сорочки	1	Повторение техники безопасности при раскрое. Раскроить пижамную сорочку	Повторяют технику безопасности при раскрое. Кроят пижамную сорочку с помощью учителя	Повторяют технику безопасности при раскрое. Кроят пижамную сорочку
Соединение основных деталей в изделиях поясного белья-10 часов					
44	Составление плана пошива пижамной сорочки	1	Анализ объекта труда. Составление плана пошива пижамной сорочки в коллективной беседе	Анализируют объект труда	Анализируют объект труда. Составляют план пошива пижамной сорочки в коллективной беседе
45	Подготовка кроя к обработке	1	Обозначение середины переда, спинки на основных деталях и обтачке. Подготовка кроя пижамной сорочки к обработке	Готовят край пижамной сорочки к обработке	Обозначают середину переда, спинки на основных деталях и обтачке. Готовят край пижамной сорочки к обработке
46	Обработка горловины	1	Повторение способов обработки горловины	Повторяют способы обработки горловины	Повторяют способы обработки горловины

	пижамной сорочки		подкройной обтачкой. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству операции. Обработка горловины пижамной сорочки подкройной обтачкой.	подкройной обтачкой	подкройной обтачкой. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству операции. Обрабатывают горловину пижамной сорочки подкройной обтачкой
47	Мерки для построения чертежа брюк	1	Повторение ориентировочных точек, условных линий на манекене, фигуре человека. Знакомство с назначением мерок для построения чертежа пижамных брюк, их обозначение. Снятие мерок для построения чертежа пижамных брюк. Запись мерок в таблицу	Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека. Снимают мерки для построения чертежа пижамных брюк с помощью учителя. Записывают мерки в таблицу	Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека. Знакомятся с назначением мерок для построения чертежа пижамных брюк, их обозначение. Снимают мерки для построения чертежа пижамных брюк. Записывают мерки в таблицу
48	Построение чертежа	1	Повторение линий, отрезков, углов на	Строят чертеж пижамных брюк в М 1:4 сорочку с	Повторяют линии, отрезки, углы на

	пижамных брюк		чертежах. Построение чертежа пижамных брюк в М 1:4. Запись инструкционной карты	помощью учителя. Записывают инструкционную карту	чертежах. Строят чертеж пижамных брюк в М 1:4. Записывают инструкционную карту
49	Изготовление выкройки пижамных брюк	1	Повторение названий контурных линий и срезов	Повторяют названия контурных линий и срезов	Повторяют названия контурных линий и срезов
50	Раскладка выкройки на ткани	1	Повторяют правила рационального размещения выкройки на ткани. Раскладка выкройки на ткани	Раскладывают выкройку пижамных брюк на ткани с помощью учителя	Повторяют правила рационального размещения выкройки на ткани. Раскладывают выкройку пижамных брюк на ткани
51	Обработка нижнего среза пижамных брюк	1	Обработка нижнего среза пижамных брюк	Обрабатывают нижний срез пижамных брюк	Обрабатывают нижний срез пижамных брюк
52	Утюжка, складывание изделия. Тест	1	Повторение правил проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Окончательная отделка: удаление копировальных	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Повторяют правила окончательной отделки: удаление копировальных стежков и ниток временного	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Повторяют правила окончательной отделки: удаление копировальных

			стежков и ниток временного соединения. Технологические требования к качеству выполнения окончательной отделки и утюжки пижамы	соединения.	стежков и ниток временного соединения. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения окончательной отделки и утюжки пижамы
53	Утюжка, складывание изделия. Тест	1	Выполнение окончательной отделки и утюжки ночной сорочки. Анализ выполненной работы	Выполняют окончательную отделку и утюжку ночной сорочки	Выполняют окончательную отделку и утюжку ночной сорочки. Анализируют выполненную работу
Обработка складок в женском и детском платье-6 часов					
54	Виды складок, их конструкция и назначение.	1	Знакомство с видами складок, их конструкция, назначение. Рассматривание образцов с разными видами складок. Работа с журналами мод, нахождение различных видов	Знакомятся с видами складок, их конструкция, назначение. Рассматривают образцы с разными видами складок. Работают с журналами мод, находят различные	Знакомятся с видами складок, их конструкция, назначение. Рассматривают образцы с разными видами складок. Работают с журналами мод, находят различные виды складок. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения

			складок. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения односторонних складок	виды складок	односторонних складок
55	Выполнение на образце односторонних складок	1	Выполнение на образце односторонних складок	Выполняют на образце односторонние складки с помощью учителя	Выполняют на образце односторонние складки
56	Встречная складка. Выполнение на образце встречных складок	1	Рассматривание образцов с встречными складами. Работа с журналами мод. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения встречных складок.	Рассматривают образцы с встречными складами. Рассматривают образцы с встречными складами. Работают с журналами мод.	Рассматривают образцы с встречными складами. Работают с журналами мод. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения встречных складок
57	Встречная	1	Выполнение на	Выполняют на	Выполняют на образце встречные

	складка. Выполнение на образце встречных складок		образце встречных складок	образце встречные складки с помощью учителя	складки
58	Бантовая складка. Выполнение на образце бантовых складок	1	Рассматривание образцов с разными видами бантовых складок. Работа с журналами мод. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения бантовых складок	Рассматривают образцы с разными видами бантовых складок. Работают с журналами мод.	Рассматривают образцы с разными видами бантовых складок. Работают с журналами мод. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения бантовых складок
59	Бантовая складка. Выполнение на образце бантовых складок	1	Выполнение на образце бантовых складок	Выполняют на образце бантовые складки с опорой на предметно-технологическую карту	Выполняют на образце бантовые складки
Обработка застежек в боковом шве поясных изделий - 2 часа					
60	Виды застежек в юбках.	1	Рассматривание образцов с разными	Рассматривают образцы с разными	Рассматривают образцы с разными застежками.

	Фурнитура. Особенности обработки застежек в юбках из различных тканей		застежками. Работа с журналами мод	застежками. Работают с журналами мод	Работают с журналами мод
61	Особенности обработки застежек в юбках из различных тканей	1	Знакомство с видами фурнитур. Определение длины застежки	Знакомятся с видами фурнитур. Определяют длину застежки	Знакомятся с видами фурнитур. Определяют длину застежки
Обработка низа прямой юбки - 2 часа					
62	Виды обработок низа юбок	1	Рассматривание образцов с разными видами обработки низа изделия. Работа с журналами мод.	Рассматривают образцы с разными видами обработки низа изделия	Рассматривают образцы с разными видами обработки низа изделия. Работают с журналами мод
63	Обработка среза швом вподгибку с открытым срезом крестообразными стежками	1	Знакомство с особенностями обработки нижнего среза швом вподгибку с открытым срезом крестообразными стежками. Работа с предметно-технологической	Знакомятся с особенностями обработки нижнего среза швом вподгибку с открытым срезом крестообразными стежками.	Знакомятся с особенностями обработки нижнего среза швом вподгибку с открытым срезом крестообразными стежками. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения подшивочной строчки

			картой. Технологические требования к качеству выполнения подшивочной строчки крестообразных стежков		крестообразных стежков
Построение чертежа основы прямой юбки. Построение выкройки и раскрой -10 часов					
64	Фасоны юбок	1	Анализ объекта труда. Рассмотрение образцов. Знакомство с видами юбок: фасоны, материалы	Рассматривают образцы. Виды юбок: фасоны, материалы	Анализируют объект труда. Рассматривают образцы. Знакомятся с видами юбок: фасоны, материалы
65	Шерстяные волокна и ткани	1	Знакомство с шерстяными тканями: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просмотр мультимедийной презентации. Знакомство с прядельным производством,	Знакомятся с шерстяными тканями: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просматривают мультимедийную презентацию	Знакомятся с шерстяными тканями: сырье, изготовление пряжи, виды переплетения, физические свойства ткани. Просматривают мультимедийную презентацию. Знакомятся с прядельным производством, профессии прядельного производства.

			профессии прядильного производства		
66	Анализ образца прямой юбки	1	Повторение видов юбок. Анализ объекта труда. Рассмотрение образцов. Подбор ткани для пошива юбок	Повторяют виды юбок	Повторяют виды юбок. Анализируют объект труда. Рассматривают образцы. Подбирают ткани для пошива юбок
67	Построение чертежа прямой юбки в М 1:4	1	Повторение назначения мерок, их название. Повторение ориентировочных точек, условных линий на манекене, фигуре человека.	Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека.	Повторяют назначение мерок, их название. Повторяют ориентировочные точки, условные линии на манекене, фигуре человека.
68	Изготовление выкройки прямой юбки	1	Повторение названий контурных линий и срезов. Изготовление выкройки прямой юбки в натуральную величину	Повторяют названия контурных линий и срезов	Повторяют названия контурных линий и срезов
69	Изготовление выкройки прямой	1	Изготовление выкройки прямой	Изготавливают выкройку прямой	Изготавливают выкройку прямой юбки в натуральную величину.

	юбки		юбки в натуральную величину. Вырезание выкройки	юбки в натуральную величину с помощью учителя. Вырезают выкройку	Вырезают выкройку
70	Подготовка ткани к раскрою	1	Повторение правил подготовки ткани к раскрою. Декатирование ткани. Определение направления нитей в ткани	Повторяют правила подготовки ткани к раскрою. Определяют направление нитей в ткани с помощью учителя	Повторяют правила подготовки ткани к раскрою. Декатируют ткань. Определяют направление нитей в ткани
71	Подготовка ткани к раскрою	1	Подготовка ткани к раскрою	Готовят ткань к раскрою	Готовят ткань к раскрою
72	Раскрой прямой юбки	1	Повторение размеров припусков на швы. Повторение техники безопасности при раскрое	Повторяют размеры припусков на швы. Повторяют технику безопасности при раскрое	Повторяют размеры припусков на швы. Повторяют технику безопасности при раскрое
73	Раскрой прямой юбки	1	Раскрой прямой юбки	Кроят прямую юбку с помощью учителя	Кроят прямую юбку
Обработка верхнего среза прямой юбки поясом - 10 часов					
74	Подготовка кроя прямой юбки к обработке	1	Обозначение середины на переднем и заднем полотнище прямой юбки. Подготовка кроя прямой юбки к	Готовят крой прямой юбки к обработке	Обозначают середину на переднем и заднем полотнище прямой юбки. Готовят крой прямой юбки к обработке

			обработке		
75	Составление плана работы по пошиву прямой юбки	1	Анализ объекта труда. Составление плана пошива прямой юбки в коллективной беседе. Запись плана пошива прямой юбки в тетрадь	Составляют плана пошива прямой юбки с помощью учителя. Записывают план пошива прямой юбки в тетрадь	Анализируют объект труда. Составляют плана пошива прямой юбки в коллективной беседе. Записывают план пошива прямой юбки в тетрадь
76	Подготовка прямой юбки к примерке	1	Знакомство с порядком подготовки изделия к примерке	Знакомятся с порядком подготовки изделия к примерке	Знакомятся с порядком подготовки изделия к примерке.
77	Подготовка прямой юбки к примерке	1	Подготовка прямой юбки к примерке. Сметывание вытачек	Готовят прямую юбку к примерке с помощью учителя. Сметывают вытачки	Готовят прямую юбку к примерке. Сметывают вытачки
78	Примерка прямой юбки	1	Знакомство с требованиями к проведению примерки прямой юбки. Технологические требования к качеству примерки. Проведение примерки прямой юбки	Проводят примерку прямой юбки с помощью учителя	Знакомятся с требованиями к проведению примерки прямой юбки. Соблюдают технологические требования к качеству примерки. Проводят примерку прямой юбки
79	Обработка складок, вытачек, боковых срезов прямой юбки	1	Обработка боковых срезов прямой юбки. Стачивание боковых срезов	Обрабатывают складки, вытачки, боковые срезы прямой юбки с	Обрабатывают складки, вытачки, боковые срезы прямой юбки. Стачивают боковые срезы

				помощью учителя. Стачивают боковые срезы	
80	Обработка застежки прямой юбки тесьмой «молнией»	1	Повторение особенностей обработки застежки тесьмой «молния». Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству втачивания тесьмы «молния»	Повторяют особенности обработки застежки тесьмой «молния»	Повторяют особенности обработки застежки тесьмой «молния». Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству втачивания тесьмы «молния»
81	Обработка верхнего среза юбки поясом	1	Обработка верхнего среза юбки поясом. Накладывание нижней части пояса на изнаночную сторону юбки и приметывание, притачивание, ширина шва 10 мм	Обрабатывают верхний срез юбки поясом с помощью учителя. Накладывают нижнюю часть пояса на изнаночную сторону юбки и приметывают, притачивают, ширина шва 10 мм	Обрабатывают верхний срез юбки поясом. Накладывают нижнюю часть пояса на изнаночную сторону юбки и приметывают, притачивают, ширина шва 10 мм
82	Обработка низа прямой юбки	1	Повторение способов обработки нижнего	Повторяют способы обработки нижнего	Повторяют способы обработки нижнего среза изделия.

			среза изделия. Повторение технологии выполнения шва вподгибку с закрытым срезом. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству обработки нижней части юбки	среза изделия	Повторяют технологию выполнения шва вподгибку с закрытым срезом. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству обработки нижней части юбки
83	Окончательная отделка и утюжка изделия	1	Повторение правил проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Окончательная отделка: удаление копировальных стежков и ниток временного соединения. Технологические требования к качеству отделки и утюжки юбки	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Повторяют правила окончательной отделки: удаление копировальных стежков и ниток временного соединения.	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Повторяют правила окончательной отделки: удаление копировальных стежков и ниток временного соединения. Соблюдают технологические требования к качеству отделки и утюжки юбки

Построение чертежа расклешенной юбки и раскрой - 2 часа					
84	Расклешенная юбка: – юбка из клиньев – юбка «полусолнце» – юбка «солнце»	1	Знакомство с видами расклешенных юбок. Анализ объекта труда. Рассматривание образцов. Знакомство с тканями для пошива расклешенных юбок	Знакомятся с видами расклешенных юбок	Знакомятся с видами расклешенных юбок. Анализируют объект труда. Рассматривают образцы. Знакомятся с тканями для пошива расклешенных юбок
85	Раскрой расклешенной юбки	1	Повторение размеров припусков на швы. Повторение техники безопасности при раскрое. Раскрой расклешенной юбки	Повторяют технику безопасности при раскрое. Кроят расклешенную юбку с помощью учителя	Повторяют размеры припусков на швы. Повторяют технику безопасности при раскрое. Кроят расклешенную юбку
Обработка оборок - 2 часов					
86	Оборки, как отделка швейных изделий	1	Знакомство с оборками: виды, способы изготовления. Работа с журналами.	Знакомятся с оборками: виды, способы изготовления.	Знакомятся с оборками: виды, способы изготовления. Работают с журналами.
87	Соединение оборок с основной деталью	1	Соединение оборки с изделием. Притачивание оборки	Соединяют оборки с основной деталью с помощью учителя. Притачивают оборку	Соединяют оборки с основной деталью. Притачивают оборку
Обработка верхнего среза расклешенной юбки обтачкой с вкладыванием эластичной тесьмы-12 часов					

88	Подготовка деталей кроя расклешенной юбки к обработке	1	Подготовка кроя расклешенной юбки к обработке. Обозначение середины на переднем и заднем полотнище расклешенной юбки	Готовят крой расклешенной юбки к обработке с помощью учителя	Готовят крой расклешенной юбки к обработке. Обозначают середину на переднем и заднем полотнище расклешенной юбки
89	Подготовка расклешенной юбки к примерке	1	Сметывание вытачек, боковых срезов	Сметывают вытачки, боковые срезы	Сметывают вытачки, боковые срезы
90	Проведение примерки расклешенной юбки	1	Знакомятся с требованиями к проведению примерки расклешенной юбки. Технологические требования к качеству проведения примерки расклешенной юбки	Проводят примерку расклешенной юбки с помощью учителя	Знакомство с требованиями к проведению примерки расклешенной юбки. Соблюдают технологические требования к качеству проведения примерки расклешенной юбки
91	Исправление выявленных недочетов	1	Исправление недочетов расклешенной юбки, выявленных после первой примерки	Исправляют недочеты расклешенной юбки, выявленные после первой примерки с помощью учителя	Исправляют недочеты расклешенной юбки, выявленные после первой примерки
92	Стачивание клиньев расклешенной юбки	1	Знакомятся с особенностями стачивания клиньев	Знакомство с особенностями стачивания клиньев	Знакомство с особенностями стачивания клиньев расклешенной юбки и обработки швов.

	юбки. Обработка швов		расклешенной юбки и обработки швов. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к выполнению операции.	расклешенной юбки и обработки швов.	Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению операции.
93	Стачивание клиньев расклешенной юбки. Обработка швов	1	Обработка швов оверлоком	Обрабатывают швы оверлоком	Обрабатывают швы оверлоком
94	Влажно-тепловая обработка швов расклешенной юбки	1	Повторение правил проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Знакомство со значением промежуточной влажно-тепловой обработки изделия	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей	Повторяют правила проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Знакомятся со значением промежуточной влажно-тепловой обработки изделия
95	Обработка верхнего среза юбки обтачкой	1	Обработка верхнего среза юбки. Обтачивание верхнего	Обрабатывают верхний срез юбки с помощью учителя.	Обрабатывают верхний срез юбки. Обтачивают верхний срез. Выметывают кант из ткани юбки

			среза. Выметывание канта из ткани юбки.	Обтачивают верхний срез. Выметывают кант из ткани юбки	
96	Обработка верхнего среза юбки обтачкой	1	Обработка верхнего среза юбки. Наметывание подогнутого среза обтачки. Настрачивание по краю подгиба	Обрабатывают верхний срез юбки с помощью учителя. Наметывают подогнутый срез обтачки. Настрачивают по краю подгиба	Обрабатывают верхний срез юбки. Наметывают подогнутый срез обтачки. Настрачивают по краю подгиба
97	Обработка отлетного среза оборки расклешенной юбки	1	Повторение способов обработки отлетного среза оборки. Работа с предметно- технологической картой. Технологические требования к качеству операции. Обработка отлетного среза оборки расклешенной юбки	Обрабатывают отлетной срез оборки расклешенной юбки с помощью учителя	Повторяют способы обработки отлетного среза оборки. Работают с предметно- технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству операции. Обрабатывают отлетной срез оборки расклешенной юбки
98	Обработка нижнего среза юбки оборкой	1	Соединение оборки с основной деталью. Приметывание к	Соединяют оборки с основной деталью с помощью учителя.	Соединяют оборки с основной деталью. Приметывают к основной детали

			основной детали	Примечают к основной детали	
99	Окончательная обработка расклешенной юбки	1	Выполнение окончательной обработки расклешенной юбки. Анализ выполненной работы	Выполняют окончательную обработку расклешенной юбки с помощью учителя	Выполняют окончательную обработку расклешенной юбки. Анализируют выполненную работу
Практическое повторение - 12 часов					
100	Изготовление выкройки блузки- топ	1	Знакомство с технологией изготовления выкройки блузки-топ. Использование выкройки ночной сорочки без плечевого шва и ее изменение: уменьшение длины	Знакомятся с технологией изготовления выкройки блузки- топ. Используют выкройку ночной сорочки без плечевого шва и ее изменение: уменьшение длины	Знакомятся с технологией изготовления выкройки блузки-топ. Используют выкройку ночной сорочки без плечевого шва и ее изменение: уменьшение длины
101	Раскрой блузки- топ	1	Повторение техники безопасности при раскрое. Раскроить блузку-топ	Повторяют технику безопасности при раскрое. Кроят блузку-топ с помощью учителя	Повторяют технику безопасности при раскрое. Кроят блузку-топ
102	Составление плана пошива	1	Анализ объекта труда. Составление плана	Анализируют объект труда	Анализируют объект труда. Составляют план пошива блузки-

	блузки-топ		пошива блузки-топ в коллективной беседе		топ в коллективной беседе
103	Подготовка кроя к обработке	1	Обозначение середины переда, спинки на основных деталях и обтачке. Подготовка кроя блузки-топ к обработке	Готовят крой блузки-топ к обработке	Обозначают середину переда, спинки на основных деталях и обтачке. Готовят крой блузки-топ к обработке
104	Обработка горловины блузки-топ	1	Повторение способов обработки горловины блузки-топ подкройной обтачкой. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству обработки горловины	Повторяют способы обработки горловины блузки-топ подкройной обтачкой	Повторяют способы обработки горловины блузки-топ подкройной обтачкой. Соблюдают технологические требования к качеству обработки горловины
105	Обработка горловины блузки-топ	1	Обработка горловины блузки-топ подкройной обтачкой. Наметывание обтачки на деталь сорочки. Настрочивание, ширина шва 1-2 м от края подгиба	Обрабатывают горловину блузки-топ подкройной обтачкой сорочку с помощью учителя. Наметывают обтачку на деталь сорочки. Настрочивают,	Обрабатывают горловину блузки-топ подкройной обтачкой сорочку с помощью учителя. Наметывают обтачку на деталь сорочки. Настрочивают, ширина шва 1-2 м от края подгиба

				ширина шва 1-2 м от края подгиба	
106	Обработка боковых срезов блузки-топ	1	Повторение способов обработки боковых срезов. Повторение технологии выполнения стачного шва. Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения стачного шва	Повторяют способы обработки боковых срезов. Повторяют технологию выполнения стачного шва	Повторяют способы обработки боковых срезов. Повторяют технологию выполнения стачного шва. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения стачного шва
107	Обработка нижних срезов рукавов блузки-топ	1	Повторение способов обработки нижних срезов рукавов блузки-топ. Повторение технологии выполнения шва вподгибку с закрытым срезом. Работа с предметно-технологической	Повторяют способы обработки нижних срезов рукавов блузки-топ	Повторяют способы обработки нижних срезов рукавов блузки-топ. Повторяют технологию выполнения шва вподгибку с закрытым срезом. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом

			картой. Технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом		
108	Обработка нижнего среза блузки-топ	1	Повторение способов обработки нижнего среза изделия. Повторение технологии выполнения шва вподгибку с закрытым срезом. Работа с предметно- технологической картой. Технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрытым срезом	Повторяют способы обработки нижнего среза изделия	Повторяют способы обработки нижнего среза изделия. Повторяют технологию выполнения шва вподгибку с закрытым срезом. Работают с предметно- технологической картой. Соблюдают технологические требования к качеству выполнения шва вподгибку с закрыты срезом
109	Окончательная обработка блузки- топ	1	Повторение правил проведения влажно- тепловой обработки изделий из натуральных тканей.	Повторение правил проведения влажно- тепловой обработки изделий из натуральных тканей	Повторение правил проведения влажно-тепловой обработки изделий из натуральных тканей. Окончательная отделка: удаление копировальных стежков и ниток

			Окончательная отделка: удаление копировальных стежков и ниток временного соединения. Технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки блузки-топ		временного соединения. Соблюдают технологические требования к качеству окончательной отделке и утюжки блузки-топ
110	Контрольная работа. «Изготовление образца расклешенной юбки в М 1:4». Тест	1	Повторение последовательности изготовления юбки. Технологические требования к качеству изготовления юбки	Повторяют последовательность изготовления юбки. Соблюдают технологические требования к качеству изготовления юбки	Повторяют последовательность изготовления юбки. Соблюдают технологические требования к качеству изготовления юбки
111	Контрольная работа. «Изготовление образца расклешенной юбки в М 1:4». Тест		Стачивание клиньев расклешенной юбки. Обработка швов. Повторение особенностей стачивания клиньев расклешенной юбки и обработки швов.	Повторяют особенности стачивания клиньев расклешенной юбки и обработки швов. Стачивают клинья юбки. Обработывают швы	Повторяют особенности стачивания клиньев расклешенной юбки и обработки швов. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению операции. Стачивают клинья юбки.

			Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к выполнению операции.		Обрабатывают швы
--	--	--	--	--	------------------