****

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Планирование составлено на основе Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, 5-9 классы, сборник 2, профессионально-трудовое обучение, под редакцией В.В. Воронковой, Москва, ГИЦ «ВЛАДОС», 2012 год.

Предлагаемая программа ориентирована на учебник для 6 классов специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида /Сельскохозяйственный труд. 6 класс: учебник для специальных (коррекционных) школ VIII вида / Е.А.Ковалева. – 2-е издание. - М.: Просвещение, 2007.-142с.; Технология. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.Н.Правдюк, П.С.Самородский [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М. :Вентана-Граф, 2012.

Соответствует федеральному государственному компоненту стандарта образования и учебному плану школы.

Задачи профессионально-трудового обучения:

-коррекции недостатков умственного и физического развития;

-воспитанию связной речи;

-формированию общих трудовых навыков;

-осуществлению социально-трудовой адаптации учащихся;

-формированию навыков самоконтроля учебных действий, культуры речи и поведения, санитарно-гигиенических навыков и здорового образа жизни;

-обеспечению условий формирования личности школьника с ограниченными возможностями здоровья в комплексном взаимодействии психолога, соц. педагога, учителей, родителей.

Рабочая программа рассчитана на 204 часа (6ч. в неделю).

**Общая характеристика курса**

Программа по профессионально-трудовому обучению включает разделы: «"Технология. Технический труд", "Технология. Обслуживающий труд" и "Технология. Сельскохозяйственный труд".

Базовым для направления "Технология. Технический труд" является раздел "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов", для направления "Технология. Обслуживающий труд" - разделы "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов", "Кулинария", для направления "Технология. Сельскохозяйственный труд" - разделы "Растениеводство", "Животноводство". С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления "Технология. Сельскохозяйственный труд" дополняются необходимыми разделами одного из направлений: "Технология. Технический труд", "Технология. Обслуживающий труд". Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: "Электротехнические работы", "Технологии ведения дома", "Черчение и графика", "Современное производство и профессиональное образование".

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  | раздел | 6 класс |
| 1 | 1 | Вводное занятие. | 1 |
| 2 | 2 | «Растениеводство» | **16** |
| 3 | 3 | «Кулинария» | **14** |
| 4 |  | «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» | 20 |
| 5 |  | «Технологии ведения дома» | 4 |
|  |  | «Интерьер дома» |  |
| 6 |  | «Электротехнические работы» | **2** |
| 7 |  | «Черчение и графика» | 4 |
| 8 |  | «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» | 17 |
| 9 |  | «животноводство» | 2 |
|  |  | «Дизайн пришкольного участка» | **10** |
| 10 |  | «Современное производство и профессиональное образование» | - |
|  |  | Итого: | **204ч.** |

**Основное содержание**

1. **класс (204ч.)**

**1 четверть (48ч.)**

**1.Вводное занятие (1ч.)**

**Теоретические сведения.**Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы**.Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

**Варианты объектов труда.**Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**Раздел 1. «Растениеводство» (16ч. - осенью, )**

Отрасли сельского хозяйства. Подсобное сельское хозяйство школы. Виды производимой в нем продукции и ее использование. Участие в сборе урожая овощей и картофеля

**Объект работы.** Овощи.

**Теоретические сведения.** Цель заготовки овощей и картофеля. Значение своевременной уборки овощей и картофеля. Правила уборки овощей и картофеля. Правила безопасности при работе сельхозинвентарем.

**Умение.** Уборка и сортировка овощей.

**Практические работы.** Сортировка выкопанных корнеплодов свеклы и моркови, укладка их в штабель для дальнейшей обрезки ботвы. Сортировка выкопанных клубней картофеля.

Работы во дворе, в огороде, на участке.

**Раздел 2.** **«Кулинария» (14ч.)**

**Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.**

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

**Прак­тические работы**

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементов.

**Варианты объектов труда.**Плакаты, таблицы**.**

**Технология приготовления пищи (10 ч.)**

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

**Теоретические сведения** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Прак­тические работы**

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Варианты объектов труда.**Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

**Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)**

**Теоретические сведения** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Прак­тические работы**

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Варианты объектов труда.**Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий (2 ч.)**

**Теоретические сведения** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобо­вых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Прак­тические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.**Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы , макаронные изделия.

**Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)**

**Теоретические сведения** Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

**Прак­тические работы**

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

**Варианты объектов труда.**Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

**Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

**Теоретические сведения** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

**Прак­тические работы**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Варианты объектов труда.**Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

**Теоретические сведения** Основные способы простейшей пе­реработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Техноло­гия приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природ­ных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиени­ческие требования к подготовке перерабатываемой продукции.

**Практические работы.** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

**Варианты объектов труда.**Свежая капуста, морковка.

**Раздел 3.** **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (4ч.)**

**Элементы материаловедения (4ч.)**

**Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)**

**Теоретические сведения**.Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

**Практические работы.** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

**Варианты объектов труда**. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

**Элементы машиноведения. (6ч.)**

**Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

### Теоретические сведения

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

**Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

### Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

**Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

### Теоретические сведенияКлассификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

**Практические работы*. «****Выполнение образцов краевых швов».*

### Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

**Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)**

### Теоретические сведения

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

**Практические работы**

Чистка и смазка швейной машины

### Варианты объектов труда

Швейная машина. Схемы, таблицы.

**Творческие проектные работы (10ч)**

**Теоретические сведения**.Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**Практические работы***.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка**.**

**Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)**

**Теоретические сведения** Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка.Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

**Практические работы*.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Варианты объектов труда.**Ткань*.*

**Раздел 4.** **«Технологии ведения дома» (4ч.)**

**«Интерьер дома» (4ч.)**

**Теоретические сведения.** История архитектуры и интерьера**.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Планировка квартиры. План обустройства прихожей. Гостиная, ее функциональное значение. Помещение для детей. Кухня, ее оборудование. Подбор средств и декоративных украшений.

**Практические работы**. Эскиз домашнего интерьера. Обустройство комнаты сна.

**Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Теоретические сведения**.Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

**Практические работы***.* Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

**Варианты объектов труда***.* Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

**Раздел 5.** **«Электротехнические работы» (2ч.)**

**Теоретические сведения**.Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

**Практические работы***.* Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

**Варианты объектов труда***.* Эл. Провода, вилка.

**Раздел 6.** **«Черчение и графика» (4ч.)**

**Раздел 7.** **«Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» (8ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

***Практические работы.*** Изготовление изделия из вторичного сырья***.*** Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

***Варианты объектов труда.*** Пластмасса. Полиэтилен.

**Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

***Практические работы***

### Изучение пороков древесины.

### *Варианты объектов труда*

Образцы пород древесины с различными пороками.

**Раздел 8.** **«животноводство» (4ч.)**

**Раздел 9. Дизайн пришкольного участка (10ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

***Практические работы.*** Тестирование

***Варианты объектов труда.*** Схемы, таблицы.

**Раздел 10.** **«Современное производство и профессиональное образование» (4ч.)**

**Профессионально-трудовое обучение 6 класс - ктп**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Дата план | Дата факт | Тема урока | |  |
| 1 | 03.09 |  | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. | |  |
| **Растениеводство (16 ч.)** | | | | | |
| 2 | 03.09 |  | Отрасли сельского хозяйства. Т\Б при работе с инструментом. | |  |
| 3 | 03.09 |  | Наше жилище. Сезонные работы в доме, их виды. | |  |
| 4 | 04.09 |  | Работы во дворе, в огороде, на участке. | |  |
| 5 | 05.09 |  | Отрасли сельского хозяйства. Т\Б при работе с инструментом. | |  |
| 6 | 05.09  06.09 |  | Уборка урожая с пришкольного участка | |  |
| 7  8 | 10.09  10.09 |  | Подготовка материалов для утепления окон. | |  |
| 9  10  11  12  13  14  15  16  17 | 11.09  12.09  13.09  17.0917.09  17.09  18.09  19.09  20.09 |  | Уборка урожая с пришкольного участка | |  |
| **Кулинария (14ч.)** | | | | | |
| 18 | 24.09 |  | Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. | |  |
| 19 | 24.09 |  | Интерьер дома. Понятие о композиции в интерьере. | |  |
| 20 | 24.09 |  | Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах | |  |
| 21 | 25.09 |  | Планировка квартиры. | |  |
| 22  23 | 26.09  27.09 |  | План обустройства прихожей. | |  |
| 24 | 01.10 |  | Блюда из молока и молочных продуктов. | |  |
| 25 | 01.10 |  | Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления. | |  |
| 26  27 | 01.10  02.10 |  | Гостиная, ее функциональное значение. | |  |
| 28  29  30 | 03.10  04.10  08.10 |  | Сон- здоровье человека. Обустройство комнаты сна. | |  |
| 31  32 | 08.10  08.10 |  | Приготовления блюд из молочных продуктов. | |  |
| 33  34 | 15.10  15.10 |  | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы. | |  |
| 35  36 | 09.10  10.10 |  | Помещение для детей. | |  |
| 37  38 | 11.10  15.10 |  | Обустройство детской комнаты. | |  |
| 39 | 16.10 |  | Кухня, ее оборудование. | |  |
| 40 | 17.10 |  | Предметы быта. Кухонная утварь. | |  |
| 41 | 18.10 |  | Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями. | |  |
| 42 | 20.10 |  | Посуда на кухне. | |  |
| 43 | 22.10 |  | Предметы для сервировки стола. | |  |
| 44  45 | 22.10  22.10 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий | |  |
| 46 | 23.10 |  | Посуда для круп и сыпучих продуктов. Уход за ними. | |  |
| 47  **48** | 24.10  25.10 |  | Бытовая техника(3ч.). Правила пользования газовой, электрической плитой. | |  |
|  |  |  | **2 четверть.** | |  |
|  | 05.11 |  | Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | |  |
| 1  2 | 12.11  12.11 |  | Заготовка продуктов (квашение капусты) | |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (20ч.)** | | | | | |
| 5 |  |  | Производство и свойства тканей из. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. | |  |
| 6 |  |  | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани. | |  |
| 7 |  |  | Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. | |  |
| 8 |  |  | Холодильник, морозильник. | |  |
| 9 |  |  | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | |  |
| 10 |  |  | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок и снятие мерок для построения чертежа | |  |
| 11 |  |  | Растения в доме.(6ч.) растения в доме, их назначение. | |  |
| 12 |  |  | Виды комнатных растений. (3-5 видов.) | |  |
| 13 |  |  | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. | |  |
| 14 |  |  | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона. | |  |
| 15 |  |  | Экзотические растения. | |  |
| 16 |  |  | Цветущие растения. | |  |
| 17 |  |  | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани. | |  |
| 18 |  |  | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. | |  |
| 19 |  |  | Уход за декоративными растениями. | |  |
| 20 |  |  | Интерьер комнаты с растениями. | |  |
| 21 |  |  | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. | |  |
| 22 |  |  | Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление. | |  |
| 23 |  |  | **Вязание крючком(8ч.).** Вязание крючком по кругу. | |  |
| 24 |  |  | Вязание крючком по кругу. | |  |
| 25 |  |  | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения. | |  |
| 26 |  |  | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки. | |  |
| 27 |  |  | Вязание отделочных элементов. | |  |
| 28 |  |  | Вязание отделочных элементов. | |  |
| 29 |  |  | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. | |  |
| 30 |  |  | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия. | |  |
| 31 |  |  | Изготовление декоративных изделий с отделкой различными элементами. | |  |
| 32 |  |  | Изготовление декоративных изделий с отделкой различными элементами. | |  |
|  |  |  | **3 четверть.** | |  |
| 1 |  |  | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент. Выполнение эскиза в лоскутной технике. | |  |
| 2 |  |  | Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы | |  |
| 3 |  |  | Вышивка (10ч.) мережка- вид сквозной строчевой вышивки. | |  |
| 4 |  |  | Вышивка (10ч.) мережка- вид сквозной строчевой вышивки. | |  |
| 5 |  |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. | |  |
| 6 |  |  | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. | |  |
| 7 |  |  | Мережка, кисточка, столбик. | |  |
| 8 |  |  | Мережка, раскол, панка. | |  |
| 9-10 |  |  | Соединение лоскутной основы с подкладкой. | |  |
| 11 |  |  | Мережка, раскол, панка. | |  |
| 12 |  |  | Выполнение декоративной салфетки. | |  |
| **Технологии ведения дома (4ч.)** | | | | | |
| 13-14 |  |  | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | |  |
| 15 |  |  | Выполнение декоративной салфетки. | |  |
| 16 |  |  | Выполнение декоративной салфетки. | |  |
| 17-18 |  |  | Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей | |  |
| 19 |  |  | Обработка края вышитых изделий. | |  |
| 20 |  |  | Обработка края вышитых изделий. | |  |
| **Электротехнические работы (2ч.)** | | | | | |
| 21-22 |  |  | Электротехнические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством. | |  |
| 23 |  |  | Работа с природными материалами (16ч.) Панно. | |  |
| 24 |  |  | Изготовление панно. | |  |
| **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (17ч.)** | | | | | |
| 25-26 |  |  | Правила безопасной работы в мастерской. Заготовка древесины. Пороки древесины. Производство пиломатериалов. | |  |
| 27 |  |  | Изготовление панно. | |  |
| 28 |  |  | Изготовление панно. | |  |
| **Черчение и графика (4ч.)** | | | | | |
| 29-30 |  |  | Чертеж детали и сборочный чертеж. Соединение брусков. | |  |
| 31 |  |  | Изготовление панно. | |  |
| 32 |  |  | Изготовление панно. | |  |
| 33-34 |  |  | Основы конструирования и моделирования изделий из древесины. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. | |  |
| 35 |  |  | Изготовление миниатюрной композиции. | |  |
| 36 |  |  | Изготовление миниатюрной композиции. | |  |
| **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов** | | | | | |
| 37-38 |  |  | Составные части машин. Устройство токарного станка для точения древесины. | |  |
| 39 |  |  | Изготовление миниатюрной композиции. | |  |
| 40 |  |  | Изготовление панно из кожи. | |  |
|  |  |  | **4 четверть.** | |  |
| 1-2 |  |  | Технология точения древесины на токарном станке. Правила безопасной работы на токарном станке для точения древесины. | |  |
| 3 |  |  | Изготовление панно из кожи. | |  |
| 4 |  |  | Изготовление панно из кожи. | |  |
| 5-6 |  |  | Художественная обработка изделий из древесины. Отделка изделий масляными красками. Охрана природы. | |  |
| 7 |  |  | Изделия из соленого теста. | |  |
| 8 |  |  | Приготовление соленого теста. | |  |
| 9-10 |  |  | Основные требования к проектированию. Элементы конструирования | |  |
| 11 |  |  | Окрашивание теста. | |  |
| 12 |  |  | Способы изготовления изделий. | |  |
| 13-14 |  |  | Разработка технологии изготовления. Изготовление изделия. | |  |
| 15 |  |  | Способы изготовления изделий. | |  |
| 16 |  |  | Изготовление изделия из соленого теста | |  |
| 17-18 |  |  | Экономические расчеты. Затраты на электроэнергию. Защита проекта. | |  |
| 19 |  |  | Изготовление изделия из соленого теста | |  |
| 20 |  |  | Общие сведения о хлопчатобумажных и льняных тканях. | |  |
| 21 |  |  | Технологии выращивания растений рассадным способом | |  |
| 22 |  |  | Отрасли сельского хозяйства. Т\Б при работе с инструментом. | |  |
| 23 |  |  | **Вышивка.** Вышивание салфетки: шов «козлик» | |  |
| 24 |  |  | Вышивание салфетки. | |  |
| 25 |  |  | Дизайн территории школы. Творческий проект. | |  |
| **Животноводство (2ч.)** | | | | | |
| 26 |  |  | Домашняя птица. |  | |
| 27 |  |  | Вышивание салфетки. |  | |
| 28 |  |  | Домашние животные. |  | |
| 29 |  |  | Общие сведения о шерстяных и шелковых тканях. |  | |
| 30 |  |  | Вышивание салфетки «Владимирская гладь» |  | |
| 31 |  |  | Вышивание салфетки «Владимирская гладь» |  | |
| 32 |  |  | Вышивание лентами. |  | |
| 33 |  |  | Вышивание лентами. |  | |
| 34 |  |  | Вышивание лентами. |  | |
| 35 |  |  | Вышивание лентами. |  | |
|  |  |  | **Дизайн пришкольного участка (10ч.)** |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  | **Итого:32+32+40+35=139ч.** |  | |