

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Ростовская специальная школа-интернат № 42»

РАССМОТРЕНО

Протокол №1 от 25.08 2020г.
заседания методического объединения
учителей-предметников
Рук. [подпись] Перебейнос Н.А.

РЕКОМЕНДОВАНО

Протокол №1 от 28.08 2020г.
заседания методического совета
Рук. [подпись] Шкарупа О.П.

УТВЕРЖАЮ
Директор ЕКОУ РО Ростовской школы-интерната №42
Приказ № 1 от 25.08 2020г.
[подпись] Дорохина А.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ

«Кулинария, художественный труд (вышивка)»

6 класс

Учитель: Мошквина Т.Н.

2020– 2021 учебный

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Министерства образования и науки РФ, пр. №1599 от 19.12. 2014 г.
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1) ГКОУ РО «Ростовская школа-интернат № 42».
- учебного плана и локальных актов образовательного учреждения;
- программы коррекционных школ «Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида» под ред. А.М. Щербаковой «Художественная обработка текстильных материалов», опыта работы педагога.

Предмет «Профессионально-трудовое обучение» образовательной области «Технология» в 6 классе . - инвариативная часть учебного плана. Учебный план по программе: 8 часов в неделю, 255 часов в год (согласно годовому календарному учебному графику работы)

Цель заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Задачи:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по нескольким из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- 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.

№ п/п	Содержательные линии	Планируемые результаты по предмету		Модели инструментария для оценки планируемых результатов
		Минимальный уровень (обязательный)	Достаточный уровень	
1	Материалы, используемые в трудовой деятельности	- Знание названий материалов и продуктов; изделий и продукции, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;	- Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и питательными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;	Основными критериями оценки планируемых результатов являются соответствие / несоответствие науке и практике; прочность усвоения (полнота и надежность). Чем больше, верно выполненных заданий к общему объему, тем выше показатель надежности полученных результатов. Результаты, продемонстрированные учеником, соотносятся с оценками следующим образом: «3» - удовлетворительно (верное выполнение 35-50% заданий);
2	Инструменты и оборудование	- представления об основных свойствах используемых материалов, продуктов;	- экономное расходование материалов;	
3	Технологии изготовления предмета труда	- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;	- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;	
4	Этика и эстетика труда	- представления о принципах действия, общем устройстве машин швейного, кулинарного производств : - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;	- знание оптимальных и доступных технологических приемов обработки материалов и продукции в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;	
		- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов;	- изготовление изделий и блюд;	
		- изготовление швейной, кулинарной продукции;	- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;	
		- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделий;	- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.	
		- представления о разных видах профильного труда;		
		- понимание значения и ценности труда;		
		- понимание красоты труда и его результатов;		
		- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;		

		- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»); - организация (под руководством учителя) совместной работы в группе; - осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; - выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы; - выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.		«4» - хорошо (верное выполнение 51-65% заданий); «5» -очень хорошо, отлично (верное выполнение свыше 65% заданий).
--	--	---	--	--

3

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУЛИНАРИЯ

№	Тема занятия	Кол. час.	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
	Год 1 четверть	255 64				
	Этика и эстетика труда					
1	Наука о кулинарии. Кухня домашняя, школьная. Экскурсия.	2	1.09	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в	Знание о КУЛИНАРИИ, поваренной книге, питании, оборудовании кухни. Требования к помещению кухни и столовой, размещении мебели, оборудования	

				сферах производства и обслуживания.		
2	Порядок сервировки стола. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку	3	3.09	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности	Знание о «сервировке», правилах подбора посуды для сервировки стола; о посуде общего и индивидуального пользования, правилах пользования столовыми приборами; о понятии «меню», правилах составления и записи меню; столовых приборах для завтрака, правила пользования ими, эстетическим оформлении стола, понятия «этикет», правила этикета за столом дома и в гостях; видах праздничных столов, особенностях сервировки каждого вида, блюда, характерных для каждого вида.	Стартовая практическая работа
3	Культура поведения за столом. Виды праздничных столов. Предприятия общественного питания.	3	4.09	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Умение составлять меню на день, сервировать стол к завтраку	
4	Декоративное украшение кухни. Салфетки для сервировки стола.	2	8.09	Комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий. Проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы.	Знание о декоративном украшении кухни: деревянная утварь, панно из овощей и фруктов; салфетках – обязательного элемента сервировки стола, их видах и назначении. Умение складывать разными способами: свеча, веер, диагональ, треугольники.	
5	Виды посуды для кухни. Посуда для чая. Уход за посудой.	3	10.09	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей.	Знание о посуде для еды и питья, видах: металлическая, керамическая, стеклянная, пластмассовая, посуде для питья (чашка, блюдец, виды чайников, посуда для морса, приспособления для выдавливания сока); видах моющих средств, способах применения; правилах ухода и техники безопасности. Умение зарисовывать посуду по образцам и	Входящая диагностика. Тестовая работа

					трафаретам. Средства для ухода за посудой.	
	Продукты, используемые в трудовой деятельности. Технологии изготовления пищи					
6	Горячие и холодные напитки. Виды чая. Посуда.	3	11.09	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности	Знание общей характеристики напитков, о требованиях, предъявляемых при приготовлении напитков. Умение определять напитки на вкус: сок, вода, квас, чай, кофе, какао, шоколад, морс.	Текущая проверочная тестовая работа
7	Чай черный. Чай красный.	2	15.09	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Знание истории происхождения напитков; видах и сортах чая: зеленый, черный, красный, желтый, травяной, способах упаковки чая (коробки, инд. пакетики), о добавках к чаю, посуде для заваривания. Умение заваривать один из видов чая, шоколада, какао.	
8	Чай зеленый. Чай травяной.	3	17.09	Умение соблюдать технологические процессы.	Знание видов холодных напитков: квас, морс, сок, крушон, сбитень; особенностей приготовления, рецептов, продуктов	
9	Горячий шоколад. Какао. Кофе.	3	18.09	Знание названий продуктов; блюд, которые из них изготавливаются и применяются в быту, отдыхе.	Молочный коктейль, лимонад. Особенности оформления и подачи к столу. Практическая работа: приготовление лимонада	
10	Холодные напитки: квас, морс, сбитень. Холодные напитки: сок, крушон, молочный коктейль.	2	22.09	Представления об основных свойствах используемых продуктов. Знание перечня основных продуктов,, используемых в трудовой деятельности, их происхождение.	Необходимые продукты Чай черный, красный Чай зеленый, травяной Горячий шоколад, какао, кофе Для кваса: закваска, сухой бородинский хлеб, сахар, вода. Для сока: лимон, апельсин, вишня, сахар, вода	
	Инструменты и оборудование					

11	Ножи. Правила пользования. Продукты для бутербродов. Их нарез	3	24.09	Умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности.	Знание об истории возникновения ножа, видах, технологии пользования; истории возникновения разных продуктов; технологических операциях по обработке овощей: сортировка, мытье, очистка, формах нарезки овощей: ломтики, кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки. Необходимые продукты Хлеб, огурцы, редис, помидоры, сыр, колбаса	
	Технологии изготовления пищи. Этика и эстетика труда.					
12	История бутербродов. Виды бутербродов. Приготовление холодного бутерброда. \ 13 Бутерброды разных стран. Горячий бутерброд. 14 Традиционная уличная еда. Приготовление гамбургера. 15 Приготовление «веселого» бутерброда.	3 2 3 3	25.09 29.09 1.10 2.10	Интерес к овладению доступными профильными, прикладными, вспомогательными видами трудовой деятельности Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания. Умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности. Умение соблюдать технологические процессы	Умение практически работать ножом; о продуктах, которые будут нужны при приготовлении бутербродов. Умение нарезать. Знание об истории возникновения, видах бутербродов: открытый, закрытый; холодный, горячий; сроках хранения. Умение готовить холодный открытый бутерброд, эстетически оформлять его; горячий закрытый бутерброд. Умение пользоваться оборудованием (микроволновая печь, духовка газовой или эл. печи), инструментами, продуктами; эстетически оформлять. Необходимые продукты Хлеб (виды), булочки, масло (животное и растительное), сыр (твердый, плавленый), овощи, зелень, соль, сахар, огурец, помидор, маслины, яйца, морковь, майонез.	Тестовый программирован ный опрос по перфокарте.

	Технологии изготовления пищи					
16	Яйца. Общая характеристика. Способы определения свежести яиц.	2	6.10	Умение выполнять отдельные и комплексные элементы трудовых операций, несложные виды работ, применяемые в сферах производства и обслуживания.	Знание понятий: яйца, масса яиц, химический состав, виды яиц по происхождению (гуси, куры, страус, перепел), сроки и способы хранения, строение яйца. Знания о способах определения свежести яиц, пищевой ценности яиц. Умение определять свежесть яиц. Знания о болезнях, передаваемых через яйца; способах оказания первой помощи, избежания заболевания. Знания о витаминах, которые находятся в яйцах. Необходимые продукты Яйца куриные, перепелиные	
17	Болезни, передаваемые через яйца. Избежание заболевания. Витамины.	3	8.10			
	Инструменты и оборудование					
18	Оборудование для приготовления блюд из яиц. Здоровое питание.	3	9.10	Умение использовать в трудовой деятельности различные инструменты, материалы; соблюдать необходимые правила техники безопасности.	Знание о приспособлении и оборудовании для приготовления блюд из яиц: взбивалки, венчики, миксеры, комбайны, яйцезрезка. Умение применять правила т/б при работе с оборудованием. Знание об условиях хранения оборудования, способах ухода. Знание о понимании значения «Здоровое питание»	
	Технологии изготовления пищи. Этика и эстетика труда.					
19	Технология приготовления вареных яиц.	2	13.10	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (приготовление пищи).	Знание технологии приготовления вареных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую, о времени приготовления, определении готовности. Умение приготовить вареные яйца вкрутую.	
20	Технология приготовления жареных яиц.	3	15.10		Знание технологии приготовления жареных яиц. Умение приготовить	

21	Технология приготовления фаршированных яиц.	3	20.10	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления продукции.	яичницу; эстетически оформлять блюда, подавать на стол Знание о продуктах для приготовления фарша, рецептах, технологии приготовления, подачи к столу.	Тестовый опрос по перфокартам Самостоятельная практическая или тестовая работа
22	Технология приготовления омлета.	2	22.10	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»). Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.	Знание о продуктах для приготовления омлета, технологии, рецептах. Умение приготовить омлет с сыром.	
23	Драчена. Технология приготовления.	3	23.10		Знание понятия «драчена», технологии приготовления, продуктов, необходимых для блюда, рецептов. Знание об отличии от омлета в том, что приготавливается с большим количеством молока и добавлением муки и сметаны. Знания требований к качеству вареных, жареных, запеченных блюд из яиц, сроках хранения.	
24	Приготовление холодного бутерброда. Тестовая работа по теме «Бутерброды». Приготовление горячего чая. Тестовая работа по теме: «Горячие и холодные напитки. Яйца»	3	16.10		Выбор одного из вариантов самостоятельной работы Необходимые продукты Яйца сырые Жареные: яйца, зелень, зеленый горошек Омлет: яйца, сыр, молоко, специи Фаршированные: яйца, зелень, зеленый лук, сливочное масло, соль Драчена: молоко, яйца, мука, сметана	

КУЛИНАРИЯ

№ п\п	Программный материал	Кол. час.	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
	Физиология питания					

4	Общее знакомство с пищеварительной системой.	2	12.11	Формулирование затруднений и осуществление коррекции.	Знание о процессе пищеварения, отделах пищеварительной системы, их значении в механизме переваривания пищи; понятия «пищеварение», «аппетит», пищеварительной системе: рот, пищевод, желудок, кишечник.	
	Продукты, используемые в трудовой деятельности. Этика и эстетика труда.					
5	Общая характеристика холодных и горячих блюд. Нарезка продуктов. Натирание овощей.	3	13.11	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления продукта. Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей.	Знание общей классификации блюд, видах холодных и горячих блюд, общей характеристика, особенностях приготовления; зависимость способа нарезки от вида продукта. Умение нарезать разные формы овощей: ломтики, кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки. Умение подбирать ножи и разделочные доски; нарезать овощи, хлеб, сыр, колбасу. Знание термина «салат», отличие салата от винегрета, видов салатов по основному продукту, общих требований к технологии приготовления. Знание общей классификации овощей, отличительных признаков, особенностей обработки каждого вида; овощей для салатов; основных требований к качеству отдельных продуктов и изделию в целом: по вкусу, цвету, запаху, нарезке, особенностям тепловой обработки. Умение работать с теркой.	Тестовый опрос по перфокартам
6	Виды овощей для салатов. Подготовка продуктов для салатов.	2	17.11			
7	Способы украшения салатов. Питательная ценность салатов. Салат из моркови	3	19.11			
8	Требования к качеству салатов. Салаты из свежей капусты. Украшение салата.	3	20.11		Необходимые продукты	

					Морковь, бурак, картофель, огурец, капуста и т. д.; колбаса, сыр, хлеб. <u>Морковный</u> : морковь, чеснок, сметана. <u>Капустный</u> : свежая капуста, морковь, лук, зелень, растительное масло, лимонный сок или уксус.	
	Продукты, используемые в трудовой деятельности. Технология приготовления пищи.					
9	Технология приготовления салатов из сырых овощей. Салат «Осенний».	2	24.11	Знание названий некоторых продуктов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, отдыхе. Представления об основных свойствах используемых материалов.	Знание правил подбора и нарезки овощей и фруктов для салата, рецептов. Умение готовить салат из овощей «Осенний», из фруктов «Лакомка».	Тестовый опрос по перфокартам
10	Технология приготовления салатов из фруктов. Салат «Лакомка».	3	26.11	Знание перечня основных продуктов, используемых в трудовой деятельности, их происхождение.	Знание правил подборки и тепловой обработки (варки) овощей, заправки салатов, правил подачи к столу. Умение выполнять эскизы, оформлять, украшать салаты. Умение приготовить салаты «Оливье», «Куричка Ряба», «Донская рыбка».	
11	Технология приготовления салатов из вареных овощей. Салат «Оливье»	3	27.11		Знание продуктов для приготовления салатов мясных, рыбных, овощных, правил нарезки, технологии приготовления, рецептах.	
12	Технология приготовления мясных салатов. Салат «Куричка Ряба».	2	1.12		Организация нетрадиционного урока с параллельной подгруппой Необходимые продукты <u>Капустный</u> . Свежая капуста, морковь, лук, растительное масло, уксус.	
13	Технология приготовления рыбных салатов. Салат «Донская рыбка».	3	3.12		<u>Осенний</u> . Помидор, огурец, перец, зелень, лук, сметана.	

14	Урок - соревнование по теме «Салаты».	3	4.12		Лакомка. Яблоко, банан, апельсин, йогурт, сметана. Оливье Вареный картофель, морковь, зеленый горошек, соленый огурец, лук, яйца, колбаса, сметана, майонез. Куричка Ряба. Вареное мясо курицы, картофель, соленый огурец, консервированный ананас, майонез (сметана.) Донская рыбка. Картофель, соленый огурец, зеленый горошек, консервированная рыба, растительное масло.	
	Этика и эстетика труда					
15	Общие сведения о витаминах. Содержание питательных веществ в продуктах.	2	8.12		Знание общей характеристики питательных веществ: белки, жиры, углеводы, витамины; видов жиров, белков по происхождению; перечень продуктов богатых и бедных по количеству питательных веществ.	
	Инструменты и оборудование					
16	Общее представление о кухонных принадлежностях, приборах, посуде.	3	10.12	Знание простейших инструментов ручного труда, приспособлений, их свойств; правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических	Знание видов кухонной мебели, оборудования, посуды; общем представлении о строении и назначении; правил по т/б при работе с инструментами; правил пользования;	
17	Виды посуды. Уход за посудой. Рациональное размещение электрического оборудования и посуды на кухне.	3	11.12	требованиях при выполнении работы.	основных видов посуды, назначения, разнообразия, особенностей ухода и хранения (металлическая, керамическая, стеклянная, пластмассовая, деревянная, хрустальная посуда). Знание видов химических, чистящих, моющих средств, освоение способов	

					применения; основных правил ухода, т/б при использовании средств гигиены. Умение мыть посуду мылом, специальными средствами.	
	Технологии изготовления пищи. Этика и эстетика труда.					
18	Основные правила варки круп. Посуда для приготовления каш.	2	15.12	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (приготовление пищи).	Знание посуды для варки; специй – соль, перец, травы сухие, сахар; ингредиентов - кипящая жидкость, для улучшения вкуса – жир; времени варки, пропорций воды и круп. Умение варить в воде и молоке. Умение готовить из риса, гречневой, пшенной, перловой, ячневой круп, как самостоятельное блюдо или гарнир. Знание технологии приготовления <u>гречневой каши</u> .	Тестовый опрос по перфокартам
19	Подготовка круп к варке. Рассыпчатые каши. Гречневая каша.	3	17.12		(Довести воду до кипения, добавить соль, можно жир, всыпать зерна, варить. Периодически помешивать. Крупа должна впитать всю воду. Заправить маслом, выровнять поверхность, закрыть крышкой и распаривать на медленном огне до готовности).	
20	История возникновения риса. Рисовая каша.	2	22.12	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»).	Умение варить в воде и молоке. Умение готовить из риса, гречневой, пшенной, перловой, ячневой круп, как самостоятельное блюдо или гарнир. Знание технологии приготовления <u>гречневой каши</u> .	
21	Вязкие каши. Манная каша молочная. Дополнительные ингредиенты для каш.	3	24.12	Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.	Умение варить в воде и молоке. Умение готовить из риса, гречневой, пшенной, перловой, ячневой круп, как самостоятельное блюдо или гарнир. Знание технологии приготовления <u>гречневой каши</u> .	
22	Жидкие каши. Каша овсяная Геркулес. Полезные свойства каш.	3	25.12		Умение варить в воде и молоке. Умение готовить из риса, гречневой, пшенной, перловой, ячневой круп, как самостоятельное блюдо или гарнир. Знание технологии приготовления <u>гречневой каши</u> .	

23	Приготовление каши. Приготовление салата. Тестовая работа «Каша. Салаты. Санитария и гигиена».	3	18.12		водой кипятят, добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу. Варят до готовности 5 минут. Подают с маслом, сахаром, вареньем). Умение приготовить <u>овсяную кашу</u>. (Жидкость доводят до кипения, добавляют соль, сахар, размешивают и всыпают крупу. Варят, помешивая при слабом кипении 15 – 20 мин. Добавляют после варки масло). Выполнение одного из вариантов. Приготовление в парах на один вид блюда. Необходимые продукты. Крупа гречневая, вода, соль, жир Крупа рисовая, вода, соль, жир Молоко, вода, соль, сахар, манная крупа, масло, варенье Молоко, соль, сахар, овсяные хлопья, масло	Самостоятельная практическая или тестовая работа по итогам курса «Кулинария»
----	---	---	-------	--	---	--

ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД

Машинная и ручная вышивка

№ п\п	Тема занятия	Кол. час.	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
	3 четверть	57				
I	Этика и эстетика труда					
1.	Вводное занятие. Профессии швейного производства. Правила поведения и работы в мастерской.	2	12.01	Умение использовать инструменты и материалы. Знание о запретах и ограничениях. Использование инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Соблюдение требований к	Знание о профессии швеи, вышивальщицы. Демонстрация лучших изделий учащихся старших классов. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов.	

				организации рабочего места. Знание правил профессионального поведения.		
II	Инструменты и оборудование					
2.	Инструменты и приспособления для швейных и вышивальных работ. Инструктаж по технике безопасности. Стежки и швы.	3	14.01	Знание простейших инструментов ручного труда, приспособлений, их свойств; правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы..	Изучение инструментов и приспособлений для швейных и вышивальных работ. Ознакомление с инструментами индивидуального пользования. Выполнение инструктажей по технике безопасности в мастерской с иглой, ножницами, утюгом.	Диагностическая работа
III	Материалы, используемые в трудовой деятельности					
3	Сведения о нитках. Ткани для вышивки. Вышивка в одежде.	3	15.01	Знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе. Представления об основных свойствах используемых материалов. Знание перечня основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их происхождение.	Знание общих сведений о нитках. Знакомство с тканями растительного происхождения – х/б, обработкой плода и получением волокна; получением пряжи из хлопкового волокна. Составление коллекции х\б тканей. Лабораторная работа по выявлению свойств хлопчатобумажных тканей Составление коллекции –аппликации хлопчатобумажных тканей	
IV	Инструменты и оборудование					
4	Устройство швейной машины. Заправка верхней и нижней ниток.	2	19.01	Знание о принципах действия, общем устройстве швейной машины и ее основных частей; наладке, подготовке к работе оборудования. Планирование (с	Изучение сведений о швейных машинах, применении правил безопасной работы. Знакомство с назначением и устройством (скорость, марки, виды	
5	Правила безопасной работы					
6						

7	Вышивальные работы на швейных машинах. Копиры.	3	21.01	помощью учителя) предстоящей практической работы.	выполняемых работ, электропривод, строение машины) Применение правил ТБ.	Текущая проверочная тестовая работа, программированный опрос по перфокарте
8	Регуляторы строчки швейной машины	3	22.01		Изучение деталей и частей швейной машины, через которые заправляется верхняя и нижняя нити. Умение сравнивать машины с ножным, ручным, электроприводом;	
9	Вышивальные работы на электрической швейной машине по контуру рисунка.	2	26.01		подготавливать швейную машину к работе. Уметь пускать и останавливать ее, пользоваться копиями.	
10	Вышивальные работы на швейной машине по контуру изделия.	3	28.01		Знание строения регулятора строчки. Выполнение строчек прямых и зигзаг. Выполнение машинных строчек, машинной закрепки. Выполнение строчек с ориентиром на лапку (прямые, закругленные, замкнутые).	
V	Технологии изготовления предмета труда					
11	Изделия: салфетки, полотенца, картины					
12	Раскрой изделия. Перевод рисунка на ткань.	3	29.01	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье). Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия.	Умение кроить несложные изделия квадратной и прямоугольной формы, переводить рисунок на ткань разными способами, проклеивать ткань клеевой для жесткости.	
13	Обработка срезов изделия машинной вышивкой.	2	2.02	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей.	Умение вышивать на швейной машине строчкой зиг-заг и с использованием копиров разной формы; по контуру рисунка и срезам изделия.	
14	Салфетка. Вышивка цветка по контуру.	3 3	4.02 5.02	Умение использовать инструменты	Уметь вышивать различные изделия, уменьшая и увеличивая ширину	

15	Картина. Вышивка контура лица.	2 3	9.02 11.02	и материалы.	строчки, густоту стежков, оформлять их.	Программированный опрос по перфокарте.
16	Полотенце. Вышивка смайлика по контуру.	3 2	12.02 16.02			
	Технологии изготовления предмета труда					
17	Народные промыслы России Подготовка к ручной вышивке. Закрепки в вышивке.	3	18.02	Знание о запретах и ограничениях. Использование инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Соблюдение требований к организации рабочего места. Знание правил профессионального поведения. Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье). Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия.	Знание о народных промыслах России, донского края (Богородская резьба, керамика, матрешка, изделия из кости, ковроткачество, ручная набойка, золотая хохлома, цветная перевить, золотое шитье, кружевоплетении.) Знание об инструментах и принадлежностях для вышивки, нитках, цветовых сочетаниях, способах перевода рисунков на ткань. Умение выполнять закрепки при вышивке, технологии выполнения разных вышивок на образцах и в изделии Умение выполнять одностороннюю гладь (детали рисунка вышивают, не прокладывая контур предварительно, край рисунка получается зубчатым, похожим на "рваный", таким образом вышивка приобретает особую привлекательность) Умение подбирать рисунок	
18	Объект работы Тамбурный шов.	3	19.02			
19	Объект работы Стебельчатый шов.	3	25.02			
20	Объект работы Односторонняя гладь	3	26.02			
21	Объект работы Двусторонняя гладь	2	2.03			
22	Объект работы Шов петля в прикреп.	3	4.03			
23	Объект работы Шов накладные декоративные сетки	3	5.03			
24	Объект работы Смирнинский шов	2	9.03			

25	Способы перевода рисунков на ткань. Перевод рисунка Вышивка картины «Животные, цветы, фрукты, овощи, вензеля»	3	11.03	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»). Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.	мелким, класть стежки от края до края детали или от середины до края. Умение выполнять двухстороннюю гладь. Умение выполнять петлю в прикреп (этот шов является вариацией тамбурного шва). Знание о том, что такие швы используют при вышивании цветов с лепестками, например ромашек или маргариток. Умение выполнять смирнинский шов (сметочные стежки в шахматном порядке). Умение выполнять накладные декоративные сетки (обычно сетку выполняют нитками тёмных тонов, а разделки — более светлыми, яркими). Знание о том, что места пересечения ниток прикрепляем к ткани стежками-"скрепками". Умение вышивать узор с использованием 2-3 видов вышивки, 3-4 видов вышивки в зависимости от степени усвоения программного материала.	Самостоятельная практическая или тестовая работа по любому из 3 вариантов
26	Вышивка картин тамбурным и стебельчатым швами.	2	16.03			
27	Вышивка картин швом петля в прикреп, накладными декоративными сетками.	3	18.03			
28	Вышивка картин односторонней и двусторонней гладью, смирнинским швом.	3	19.03			
29	Вышивка на образце 2-3 способами Тестовая работа по теме: ВЫШИВКА	3	12.03			

ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД

Ковровая вышивка

№ п/п	Тема занятия	Кол. час	Дата	Планируемый результат	Продукт деятельности	Оценка
1.	Мода: прогнозы на будущее. Профессия вышивальщицы.	2	30.03	Использование инструкции по технике безопасности (правила	Знания о профессиях.	

	.			поведения при проведении работ). Соблюдение требований к организации рабочего места.	Понимание термина «мода». Определение модных тенденций в вышивке, украшении своего жилища.	
II	Инструменты и оборудование					
	Нетканый гобелен или ковровая вышивка					
2	Общее представление о нетканом гобелене. История ручного ткачества и гобеленоплетения.	3	1.04	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье). Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия.	Знание о разных видах искусства, тканевой основе для гобелена	Диагностическая работа
3	Основные и вспомогательные инструменты. Материалы для работы. Правила ТБ.	3	2.04	Умение использовать инструменты и материалы. Знание о запретах и ограничениях. Использование инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ).	Знание основных инструментов для гобелена: специальная игла; вспомогательных инструментов ((рамка, чертежные кнопки или маленькие гвозди, металлические пальцы на ножках, ножки разной высоты, нитки, формы, обыкновенные пальцы). Знание о необходимых материалах (плотная ткань, пряжа разная в зависимости от того, какой хочется получить результат). Знание особенностей ковровой иглы (ушко немного скошено и для удобства использования прикреплена рукоятка; игла обладает фиксатором, позволяющим делать петельки идеально одинаковой длины)	
	Этика и эстетика труда					
4	Перенесение идеи дизайна на материал. Способы переноса рисунка на ткань.	2	6.04	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия. Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от	Знание о способах перенесения идеи на материал, из которого будет изготовлено панно или коврик, использовании маркера или мела, карандаша, копировальной бумаги переводе на ткань.	
5	Цветовые сочетания при выборе ниток. Гармонирующие и негармонирующие	3	8.04			

	цвета.			свойств материалов и поставленных целей.		
	Технологии изготовления предмета труда					
6	Практические упражнения по вдеванию нитки в специальную иглу.	3	9.04	Выполнение отдельных трудовых операций. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний. Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей.	Умение вдевать нитку в иглу. Знание 2 видов наложения стежков – штриховой и контурный. Умение выполнять практические работы на образцах, а затем и на изделии. Знание технологии оформления в раму. Знание технологии выполнения ковровой вышивки (продевание нитки в ушко иглы и помещение ткань в пальцы; протыкание канвы на одинаковом расстоянии сначала заполняется контур, затем середина, если закончилась нить или нужно поменять цвет – выведение нитки на изнанку, обрезание, закрепление узлом). Умение держать иглу перпендикулярно ткани, затем - прокол, потом вынуть немножко иглу, сделать отступ в несколько миллиметров.	Программированный опрос
7	Техника выполнения нетканого гобелена или ковровой вышивки.	2	13.04			
8	Выполнение ковровой вышивки на образце. Закрепка в вышивке.	3	15.04			
9	Способы оформления готового изделия.	3	16.04			
	Картины, нашивки по тематикам, выбранным учащимися.					
10	«Цветочная фантазия». Перевод рисунка на ткань. Цветовой подбор ниток.	2	20.04	Соблюдение требований к организации рабочего места. Знание правил профессионального поведения.	Умение ополаскивать в теплой воде с шампунем, раскладывать на полотенце, просушивать; разглаживать утюгом места заломов. Умение вышивать ковровой техникой различные изображения (по желанию учащихся)	
11	Вышивка картины «Цветочная фантазия»	3	22.04			

	ковровой вышивкой.	3	23.04			
		2	27.04			
12	Оформление готовой картины «Цветочная фантазия»	3	29.04	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»).	Знание технологии выполнения ковровой вышивки (продевание нитки в ушко иглы и помещение ткань в пальцы; протыкание канвы на одинаковом расстоянии сначала заполняется контур, затем середина, если закончилась нить или нужно поменять цвет – выведение нитки на изнанку, обрезание, закрепление узлом). Умение держать иглу перпендикулярно ткани, затем - прокол, потом вынуть немножко иглу, сделать отступ в несколько миллиметров. Умение ополаскивать в теплой воде с шампунем, раскладывать на полотенце, просушивать; разглаживать утюгом места заломов. Умение вышивать ковровой техникой различные изображения (по желанию учащихся)	
13	«Вензель». Перевод рисунка на ткань. Цветовой подбор ниток.	3	30.04	Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.		
14	Вышивка нашивки «Вензель» ковровой вышивкой.	2	4.05	Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них. Комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий		
		3	6.05			
		3	7.05			
15	Оформление готовой нашивки «Вензель»	2	11.05			
16	«Модный приговор». Перевод рисунка на ткань. Цветовой подбор ниток.	3	13.05			
17	Вышивка нашивки «Модный приговор» ковровой вышивкой.	3	14.05	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» /«не нравится»).		
		2	18.05		Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в процессе	
		3	20.05			
	Оформление готовой картины «Модный	2	25.05			

18	приговор».	3	27.05	выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.	если закончилась нить или нужно поменять цвет – выведение нитки на изнанку, обрезание, закрепление узлом).	Самостоятельная практическая или тестовая работа по любому из вариантов.
19	Урок- игра «Чему я научился за год»	3	28.05		Умение держать иглу перпендикулярно ткани, затем - прокол, потом вынуть немножко иглу, сделать отступ в несколько миллиметров.	
20	Выполнение ковровой вышивки на образце. Тест «Нетканый гобелен»	3	21.05		Умение выполнять самостоятельную практическую работу на образце.	