

Одобрено педагогическим советом
МБОУ СОШ №30 г. Пензы
28 августа 2025 г., протокол № 13

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 203-од от 28.08.2025
Директор МБОУ СОШ № 30 г. Пензы
_____ А.А. Долов

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №30 г. Пензы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

**«Труд (технология). Художественный труд»
10 класс**

(ФГОС УО (ИН), 1 вариант)

2025

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Труд (технология). Художественный труд» составлена на основе Требования к результатам освоения программ общего образования Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) (далее – ФГОС УО (ИН)), Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ СОШ № 30 г. Пензы (далее АООП УО), Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Труд (технология). Художественный труд» (далее – ФРП («Труд (технология). Художественный труд»)), а также ориентирована на целевые приоритеты построенные в Федеральной рабочей программе воспитания.

АООП 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 «Труд (технология). Художественный труд» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана.

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 510 часов в год (15 часов в неделю).

Рабочая программа по учебному предмету "Труд (технология) " (10-12 классы) предметной области "Технология" включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы.

Адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд (технология). Художественный труд».

Целью изучения предмета в 10-12 классах является совершенствование профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они овладевают в рамках реализуемого профиля.

На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагогического работника. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Учебный предмет "Труд (технология) " должен способствовать решению следующих задач:

- 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 современным производством и требованиями, предъявляемыми им к человеку;
- совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;
- 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;

- развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

- коррекцию и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;
- коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

- выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;
- организация профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;
- развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;
- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;
- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;
- воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;
- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.
- Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе определяет следующие задачи:

Задачи:

- Ознакомление с областями декоративно-прикладного искусства и художественно-творческой деятельности;
- Ознакомление с основами дизайнерского проектирования одежды и предметов интерьера;
- Получение базовых практических навыков работы с материалами и инструментами, необходимыми для творческого труда;
- Формирование базовых навыков декоративной вышивки, вязания, изготовления сувениров и изделий в технике лоскутного шитья;
- Освоение правил организации домашнего пространства и порядка ухода за домом;
- Получение знаний о ведении домашнего хозяйства и приготовлении пищи;
- Обучение правилам безопасного поведения на кухне и основным принципам здорового питания;
- Привитие основ грамотного подхода к пище и здоровому образу жизни;
- Способствовать формированию понимания значимости домашней среды и принципов культурного обустройства жилья;
- Воспитание потребности к творчеству и искусству, бережливому отношению к своему труду и результатам труда других.

2. Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей освоения его обучающимися.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

В процессе технологии осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук.

Учебный предмет «Труд (технология)» осуществляется по профилю «Художественный труд».

Отличительной особенностью программы является ее разноплановость. Это позволяет поддерживать постоянно растущий интерес обучающихся к урокам трудового обучения.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся с умеренной умственной отсталостью, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у обучающегося необходимых навыков.

Программа состоит из четырех модулей: «Дизайн и технология», «Декоративно-прикладное творчество», «Культура дома», «Культура питания», которые в свою очередь состоят из 8 разделов. В каждом разделе даны темы практических работ и упражнений. На занятиях в первую очередь отводится время для изучения правил по технике безопасности, формирование умений пользоваться колющими, режущими инструментами.

При определении содержания и объема учебного материала учитель должен ориентироваться на требования к знаниям и умения, относящимся к соответствующему разделу программы.

В целом программа предусматривает коррекцию психофизических недостатков обучающегося, т.к. процессы вязания, кручения, складывание, вышивание и другие виды работ развивают моторику рук, совершенствуют координацию движений, концентрируют внимание, стимулируют память, пространственное воображение, глазомер.

Главное в работе обучающегося является воспитание уважительного отношения к труду, ответственности за исполнение трудовых заданий и требований (санитарно-гигиенических, техника безопасности, организации труда, технологических и т. д.) Обучающийся осваивает простейшие приемы работы на промышленной швейной машине.

В 10 классе предусматривается приобретение основных навыков в ручном вязании (спицами и крючком), освоение технологии изготовления вязаных изделий.

Все сформированные знания умения и навыки пригодятся в дальнейшей жизнедеятельности, социальной адаптации и более целенаправленному выбору в профессии, благотворно скажутся на становлении личности и обеспечат независимость и самостоятельность в быту.

Основными критериями эффективности реализации данной программы являются:

- Усвоение и применение обучающимися полученных знаний, умений и навыков в процессе работы.
- Самостоятельность выполнения изделий от начала и до конца в разной технике
- Умение следовать устным инструкциям, читать и зарисовывать схемы, создавать изделия, пользуясь инструкционными картами.
- Развитие внимания, памяти, мышления, пространственного мышления, мелкой моторики рук и глазомера, художественного вкуса, творческих способностей и фантазии.
- Целенаправленное применение знаний техники безопасности.

- Знание устройства оборудования и средств малой механизации.
- Привитие культурных навыков в организации трудовой деятельности.
- Развитие коммуникативных способностей и приобретение навыков сотрудничества в работе.

Обучение труду в 10 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.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» включает теоретические и практические занятия по выбранному трудовому профилю. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

Обучающиеся выполняют установочные и тренировочные упражнения, а также учебно-производственные и рабочие упражнения, которые представлены в виде определенных заданий. Учебно-производственные упражнения являются совокупностью взаимосвязанных трудовых операций, при завершении которых получается конечный результат в виде изделия, имеющего общественно полезное значение. Эти упражнения, называемые обычно практическими работами, обязательно включают элементы нового (новая конструкция изделия, новая технология, новые материалы и т.д.).

В трудовом обучении 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 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.

На уроках труда 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 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

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы. На занятиях широко используются различные наглядные средства обучения, практикуется демонстрация учебных кинофильмов. В программе предусмотрено проведение большого количества практических работ.

Учебный предмет «Труд (технология). Художественный труд» предметной области «Технология» входит в обязательную часть учебного плана АООП УО по варианту 1 образовательного учреждения и реализуется в урочной деятельности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Программа построена таким образом, чтобы учащиеся получили возможность практического освоения изучаемых материалов и развития самостоятельности, аккуратности, ответственности и терпеливости.

Содержание разделов

Содержание учебной программы предусматривает изучение материала по образовательным модулям:

- «Дизайн и технология»
- «Декоративно-прикладное творчество»,
- «Культура дома»
- «Культура питания»

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы, тесты
Модуль I. «Дизайн и технология»			
1.	Дизайн и технологии современной одежды.	136	1
Модуль II. «Декоративно-прикладное творчество»			
2.	Техника художественной вышивки.	68	1
3.	Вязание спицами и крючком.	68	1
4.	Лоскутная техника и рукоделие.	68	1
5.	Сувенирные изделия ручной работы.	34	1
Модуль III. «Культура дома»			
6.	Культура обустройства дома и правила уборки.	34	1
7.	Организация хранения личных вещей.	34	1
Модуль IV. «Культура питания»			
8.	Основы кулинарии и культура питания.	68	8
Итого:		510	8

Всего: **510 часов**

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология). Художественный труд» предметной области «Технология» входит в обязательную часть учебного плана АООП УО по варианту 1 образовательного учреждения и реализуется в урочной деятельности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

По учебному плану на учебный предмет «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе отведено 15 часов в неделю.

В соответствии с годовым учебным планом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) III этапа обучения на учебный предмет «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе отводится 510 часов.

Основная форма обучения – сдвоенные уроки, на которых происходит формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений. Продолжительность одного урока 40 минут.

Класс	Количество учебных недель	Количество часов в неделю	Количество часов за год
10 класс	34 учебные недели	15 часов	510 часов

4. Планируемые личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Освоение обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебного предмета «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки. Планируемые личностные результаты учитывают типологические, возрастные особенности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и возможности их личностного развития в процессе целенаправленной образовательной деятельности по изучению учебного предмета «Труд (технология). Художественный труд». Однако, ввиду индивидуальных особенностей и возможностей, обучающихся с умственной отсталостью, планируемые личностные результаты следует рассматривать как возможные личностные результаты освоения учебного предмета.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета "Труд (технология) " определяются с учетом психофизических особенностей обучающихся. Исключаются требования к овладению недоступными для реализации видами учебно-практической деятельности.

Предметные:

Минимальный уровень

- знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- знание свойств материалов и правил хранения санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- знание принципов действия, общего устройства машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- владение основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- составление стандартного плана работы;
- определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- использование эстетических ориентиров (эталонов) в быту, дома и в образовательной организации;
- эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи;
- учет мнений других обучающихся и педагогического работника при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений других обучающихся;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

- осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;
- осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;
- отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;
- создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;
- самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;
- прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;
- владение некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевых);
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; способность к самооценке;
- понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы;
- умение экономно расходовать материалы;
- умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы.

Формируемые базовые учебные действия (БУД) при изучении предмета «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе.

Программа формирования базовых учебных действий.

Программа формирования базовых учебных действий (далее – БУД) обучающихся с умственной отсталостью реализуется в процессе всей учебной и внеурочной деятельности обучающихся, а также на всех этапах обучения. Она конкретизирует

требования стандарта к личным и предметным результатам освоения АООП и служит основой разработки программ учебных дисциплин.

Программа строится на основе деятельностного подхода к обучению и позволяет реализовывать коррекционно-развивающий потенциал образования школьников с интеллектуальными нарушениями.

Цель реализации программы формирования БУД состоит в формировании основ учебной деятельности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), которые обеспечивают его подготовку к самостоятельной жизни в обществе и овладение доступными видами профильного труда.

Задачи реализации программы:

- 1) Формирование мотивационного компонента учебной деятельности.
- 2) Овладение комплексом базовых учебных действий, составляющих операционный компонент учебной деятельности.
- 3) Развитие умений принимать цель и готовый план деятельности, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты в опоре на организационную помощь педагогического работника.

Для реализации поставленной цели и соответствующих ей задач необходимо:

- определить функции и состав базовых учебных действий, учитывая психофизические особенности и своеобразие учебной деятельности обучающихся;
- определить связи базовых учебных действий с содержанием учебных предметов.

Согласно требованиям Стандарта уровень сформированности базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определяется на момент завершения обучения образовательной организации.

Функции, состав и характеристика

базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью

Современные подходы к повышению эффективности обучения предполагают формирование у школьника положительной мотивации к учению, умению учиться, получать и использовать знания в процессе жизни и деятельности.

На протяжении всего обучения проводится целенаправленная работа по формированию учебной деятельности, в которой особое внимание уделяется развитию и коррекции мотивационного и операционного компонентов учебной деятельности, т.к. они во многом определяют уровень ее сформированности и успешность обучения школьника. Поэтому в качестве базовых учебных действий рассматриваются операционные, мотивационные, целевые и оценочные.

Функции базовых учебных действий:

- обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания любой предметной области;
- реализация преемственности обучения на всех ступенях образования;
- формирование готовности школьника с умственной отсталостью к дальнейшему профессиональному образованию;
- обеспечение целостности развития личности обучающегося.

В качестве БУД рассматриваются операционные, мотивационные, целевые и оценочные.

Функции БУД:

- обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания любой предметной области;
 - реализация преемственности обучения на всех ступенях образования;
 - формирование готовности обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к дальнейшей трудовой деятельности;
 - обеспечение целостности развития личности обучающегося.
- С учетом возрастных особенностей обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями) базовые учебные действия целесообразно рассматривать на различных этапах обучения.

Базовые учебные действия, формируемые у обучающихся X - XII классов.

Личностные учебные действия:

К личностным БУД, формируемым на этом третьем этапе школьного обучения, относятся умения:

- осознание себя как гражданина Российской Федерации, имеющего определенные права и обязанности, соотнесение собственных поступков и поступков других людей с принятыми и усвоенными этическими нормами;
- определение нравственного аспекта в собственном поведении и поведении других людей, ориентировка в социальных ролях; осознанное отношение к выбору профессии.

Коммуникативные учебные действия

К коммуникативным БУД относятся следующие умения:

- признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый-незнакомый);
- использовать некоторые доступные информационные средства и способы решения коммуникативных задач;
- выявлять проблемы межличностного взаимодействия и осуществлять поиск возможных и доступных способов разрешения конфликта, с определенной степенью полноты и точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- владеть диалогической и основами монологической форм речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Регулятивные учебные действия

К регулятивным БУД, обеспечивающим обучающимся организацию учебной деятельности, относятся:

- постановка задач в различных видах доступной деятельности (учебной, трудовой, бытовой);
- определение достаточного круга действий и их последовательности для достижения поставленных задач;
- осознание необходимости внесения дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения полученного результата с эталоном;
- осуществление самооценки и самоконтроля в деятельности; адекватная оценка собственного поведения и поведения окружающих.

Познавательные учебные действия

К познавательным БУД относятся следующие умения:

- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;
- извлекать под руководством педагогического работника необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;

- использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;
- использовать готовые алгоритмы деятельности; устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

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.

Практическая работа

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- умеет ориентироваться в технологической карте,
- последовательно и аккуратно выполняет операции на швейной машине;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

- умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполняет машинную строчку;
- незначительно нарушает пооперационную последовательность.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при обработке:

- грубо нарушает пооперационную последовательность;
- нарушает правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой.

Оценка «2» не ставится.

Оценка также играет роль стимулирующего фактора, поэтому допускается оценивание работы некоторых учеников более высоким баллом.

5. Содержание учебного предмета «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе.

В рамках данного профиля обучающиеся знакомятся и получают элементарные представления о таких областях трудовой деятельности как "Дизайн и технология" (дизайн современных моделей одежды и на основе народного кроя), "Декоративно-прикладное творчество" (вышивка, вязание, лоскутная техника, сувенирные изделия) "Культура дома" (правила ухода и порядок благоустройства дома), "Культура питания" (основы здорового питания и технология приготовления блюд).

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора Организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью).

Инструменты и оборудование: инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функций, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента. Качество и производительность труда. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда: Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения. Выполнение стандартных - заданий с элементами самостоятельности. Самостоятельное изготовление зачетных изделий.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

1. Дизайн и технологии современной одежды.

Вводные занятия.

Значимость, качество и производительность труда. Значимость, качество и производительность труда.

Введение в мир дизайна одежды. Профессии швейного производства. Понятие *дизайнер* одежды. Понятие дизайна, история моды, знаменитые дизайнеры.

Инструктаж по технике безопасности. Первичный инструктаж по технике безопасности (правила техники безопасности в мастерской).

Материалы, инструменты и оборудование.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства (бумага, картон, калька, нитки, тесьма, ткань и др.).

Материаловедение: свойства тканей и их характеристика. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью).

Изучение различий между природными (натуральными) и производимыми промышленностью (химическими) тканями.

Инструменты. Устройство, функции, назначение инструментов. Знакомство с инструментами ручного труда (иглы, ножницы, линейка, сантиметровая лента).

Оборудование. Устройство, функции, назначение оборудования. Знакомство с оборудованием механизированного труда (промышленные универсальные и специальные швейные машины, раскройный нож, утюг, гладильный пресс, паровоздушный манекен).

Уход за инструментами и оборудованием. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента.

Современное технологическое оснащение производства. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Этика и эстетика труда

Правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ).

Организация рабочего места. Требования к организации рабочего места. Обучение правильной организации рабочего места учащегося. Правила профессионального поведения. Требования к правилам профессионального поведения. Обучение учащихся правилам профессионального поведения.

Основы дизайна в одежде.

Цветоведение и колористика. Основной цветовой спектр, сочетаемость цветов, психологическое воздействие цвета.

Основные элементы и принципы дизайна в одежде. Элементы дизайна: форма, цвет. Принципы дизайна: пропорция, силуэт.

Работа с журналами мод и каталогами. Анализ актуальных коллекций, брендов одежды.

Технологии изготовления предмета труда.

Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Чтение простейших чертежей, соблюдение порядка выполнения операций. Следование инструкции, Выбор способа действия по инструкции.

Совершенствование основных профессиональных операций и действий.

Мерки для построения чертежа изделия. Снятие мерок. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа изделия. Запись мерок.

Элементарное моделирование и конструирование одежды. Построение бумажных выкроек простых изделий (наволочка, сумка). Корректировка действий с учётом условий их выполнения. Изменение процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами (тип ткани, сложность изделия, инструменты и оборудование, способ обработки изделия).

Швейные операции: основные термины и обозначения. Основные профессиональные операции (разметка, соединение деталей, обработка срезов, выполнение машинных швов).

Изготовление изделий под руководством педагогического работника.

Выполнение итогового изделия с элементами дизайна. Соблюдение основных этапов по изготовлению швейного изделия: разработка модели, подготовка ткани к раскрою, раскрой, пошив и отделка изделия.

Соблюдение правил и последовательности. Выбор способа действия по инструкции. Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Самостоятельное изготовление зачётных изделий с соблюдением этапов по изготовлению швейного изделия.

Изделия: аксессуар для одежды (сумочка, пояс, мешочек для мелочей).

Итоговая контрольная работа. Проверка знаний и навыков Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.

Народные мотивы в дизайне одежды.

Введение в историю народного костюма. Основные черты русского народного костюма.

Народные костюмы регионов России. Географические различия национальных костюмов. Символика и орнаменты в народном костюме. Основные символы и орнаменты. Основные функции орнаментов. Применение символики в орнаментах.

Силуэты и покрой народной одежды. Женский сарафан, косоворотка, мужская рубаха, кафтан.

Создание эскиза изделия на основе народного костюма. Передача особенностей русского костюма современным языком дизайна.

Простейшая отделка одежды народными элементами. Оформление одежды традиционным орнаментом. Изготовление аппликации из ткани в виде геометрического орнамента.

Итоговая контрольная работа. Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.

2. Техника художественной вышивки

История возникновения и развития вышивки.

Материалы и инструменты для вышивальных работ.

Техника безопасной работы с вышивальными инструментами. Организация рабочего места

Применение вышивки в оформлении интерьера, отделки современных швейных изделий.

Украшающие швы. Технологические требования к выполнению.

Контурные швы. Технологические требования к выполнению

Тамбурные швы. Технологические требования к выполнению

Выполнение вышивки. Вышивка по рисункам и эскизам.

Окончательная отделка вышитых изделий.

Счётная вышивка. Крест, полукрест, двойной крест

Техника вышивки полукрестом

Техника вышивки крестом

Техника вышивания двойным (болгарским) крестом

Вышивание по схеме.

Окончательная отделка вышитых изделий.

Контрольная работа по теме Техника художественной вышивки

3. Вязание крючком и спицами

История возникновения вязания.

Инструменты и материалы необходимые для вязания.

Техника безопасной работы с инструментами для вязания. Организация рабочего места

Выбор крючка и пряжи. Основные правила вязания крючком.

Образование первой петли. Цепочка из воздушных петель.

Столбики без накида. Условные обозначения.

Вязание подставки под горячее по схеме.

Столбики с накидом. Условные обозначения.

Столбики с двумя накидами,

Условные обозначения. Понятие «раппорт». Правила чтения схем.

Узоры на основе столбиков и воздушных петель.

История возникновения вязания спицами.

Техника безопасной работы спицами. Организация рабочего места

Выбор спиц и пряжи.

Основные правила вязания спицами. Условные обозначения. Правила чтения схем.

Набор петель при вязании на двух спицах.

Основные приемы вязания.

Лицевые и изнаночные петли. Вязание резинки на голову.

Способы закрывания петель.
Окончательная отделка вязанных изделий.
Контрольная работа по теме «Техника вязания»

4. Лоскутная техника и рукоделие

Вводное занятие.

Планирование и организация работы на учебный год. История возникновения лоскутного шитья. Зарождение традиций лоскутного мастерства.

Этика и эстетика труда.

Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Материалы, инструменты и оборудование.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства (бумага, картон, калька, нитки, лента, кружево, тесьма, ткань, кнопки, пуговицы и др.). Правила использования материалов. Экономное расходование материалов.

Материаловедение: свойства тканей и их характеристика. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью). Различия. Натуральные и химические ткани и их свойства.

Инструменты. Устройство, функции, назначение инструментов. Инструменты ручного труда (иглы, ножницы, раскройный нож, линейка, сантиметровая лента). Правила использования инструментов, запреты и ограничения. Подготовка к работе инструментов, хранение.

Оборудование. Устройство, функции, назначение оборудования. Оборудование механизированного труда (бытовые и промышленные швейные машины, универсальные и специальные швейные машины, утюг). Правила безопасной работы. Уход за оборудованием, наладка. Современное технологическое оснащение производства. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Лоскутная техника и рукоделие.

Интерьер. Декоративные изделия. Декор.

Основы техники лоскутного шитья. Виды техники. Изучение основ техники лоскутного шитья. Виды техники лоскутного шитья: пэчворк, квилтинг, аппликация.

Основы цветовой грамоты. Хроматические, ахроматические цвета. Цветовой круг. Родственные цвета. Контрастные цвета. Правила подбора цветов.

Технологии изготовления предмета труда.

Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Схемы сборки, соблюдение порядка выполнения операций. Следование инструкции, Выбор способа действия по инструкции.

Корректировка действий с учётом условий их выполнения. Изменение процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами (тип ткани, сложность изделия, инструменты и оборудование, способ обработки изделия).

Совершенствование основных профессиональных операций и действий.

Инструкция по изготовлению предметов труда. Основные этапы по изготовлению швейного изделия: подготовка ткани, сборка лоскутного полотна, квилтинг (при необходимости) обработка краёв изделия. Соблюдение правил и последовательности.

Раскрой деталей изделия. Основные принципы разметки и раскроя материала.

Швейные операции: основные термины и обозначения. Основные профессиональные операции (разметка, соединение деталей, обработка срезов, выполнение машинных швов).

Основные элементы и техники сборки. Изучение основных элементов и техник сборки.

Шитье из полос «Ёлочка», «Рогожка», «Колодец». Схемы сборки. Выполнение шаблонов.

Изготовление изделий под руководством педагогического работника.

Выполнение итогового изделия в технике лоскутного шитья. Практическое применение навыков.

Соблюдение основных этапов по изготовлению швейного изделия: выбор техники сборки, подготовка ткани к раскрою, раскрой, сборка лоскутного полотна, квилтинг (при необходимости) пошив изделия, обработка краёв изделия.

Изделия: прихватки, чехлы, сумочки и панно, салфетки в различных техниках сборки из лоскутов.

Итоговая контрольная работа. Проверка знаний и навыков. Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.

5. Сувенирные изделия ручной работы

Вводное занятие.

Планирование и организация работы на учебный год.

История народных ремесел России. Происхождение ремесел, региональные различия, влияние местных культур.

Этика и эстетика труда.

Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Материалы, инструменты и оборудование.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства (картон, нитки, лента, кружево, тесьма, ткань, проволока, бисер, и др.). Правила использования материалов. Экономное расходование материалов.

Материаловедение: свойства тканей и их характеристика. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью). Различия.

Инструменты. Устройство, функции, назначение инструментов. Инструменты ручного труда (иглы, ножницы, плоскогубцы, линейка, сантиметровая лента).

Правила использования инструментов, запреты и ограничения. Подготовка к работе инструментов, хранение.

Оборудование. Устройство, функции, назначение оборудования. Оборудование механизированного труда (бытовые и промышленные швейные машины, утюг). Правила безопасной работы. Уход за оборудованием, наладка. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда.

Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Следование инструкции, Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учётом условий их выполнения. Изменение процесса производства изделия в соответствии с различными факторами (тип материала, сложность изделия, способ обработки изделия).

Русские обрядовые куклы.

История возникновения русских обрядовых кукол. Значение. Русский народный костюм. Особенности изготовления обрядовых кукол.

Изготовление изделий под руководством педагогического работника.

Изготовление русских обрядовых кукол. Совершенствование основных профессиональных операций и действий (связывание, завязывание, соединение деталей).

Подбор материала. Техника изготовления кукол. Декоративное оформление изделий.

Изделия: куклы-кувадки, вепская кукла, куклы-неразлучники.

Работа с бисером.

История возникновения бисероплетения. Зарождение ремесла.

Основы работы с бисером. Особенности работы с бисером. Порядок закрепления начальной бисерины. Закрепление застёжек. Закрепление и удлинение нитей. Техники плетения из бисера. Совершенствование основных профессиональных операций (соединение деталей, скручивание, плетение). Параллельное плоскостное и объёмное плетение. Схемы плетения.

Изготовление изделий под руководством педагогического работника.

Изготовление сувениров из бисера. Подбор материала. Работа по схеме. Освоение техник плетения. Изготовление объёмных и плоскостных сувениров из бисера.

Изделия: животные, цветы.

Итоговая контрольная работа. Проверка знаний и навыков. Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.

Модуль III. «Культура дома»

Введение в домашний уклад и культуру питания. Важность домашних условий и правильного питания.

Устройство жилой зоны и планировка квартиры/комнаты. Пространственное мышление, эргономика жилья.

Грамотное расположение мебели и зон отдыха в интерьере. Удобство и функциональность интерьера.

Роль порядка и чистоты в жизни человека. Гигиена и комфорт жизни.

Основы влажной и сухой уборки помещений. Использование моющих средств, пылесоса, вытирание пыли с поверхности мебели.

Регулярная поддержка порядка и чистоты. Установка графика уборки, ежедневные процедуры.

Еженедельная чистка помещений: уход за поверхностями. Мытьё пола, окон, кухонных приборов.

Чистота в комнате школьника: индивидуальные мероприятия. Уборка и поддержание порядка в личном пространстве.

Генеральная уборка жилого помещения. Участие всех членов семьи в уборке жилья.

Уход за ванной комнатой и туалетом. Особенности ухода за ванной комнатой и туалетом. Применение моющих средств

Поддержание общего порядка дома. Руководство всеми членами семьи по уборке всего жилища.

Сезонная смена текстиля и аксессуаров. Постельное бельё, шторы, сезонные принадлежности.

Практическое задание по благоустройству жилого помещения. Проба силы в изменении внутренней среды.

Модуль IV. «Культура питания»

Вводный урок – 2 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: история возникновения кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Требования безопасности при выполнении кулинарных работ. Правила поведения в кабинете.

Инструменты и оборудование: оборудование, посуда, инвентарь на кухне. Знакомство с понятиями сырьё, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо.

Технологии изготовления предмета труда: организация и уборка рабочего места.

Этика и эстетика труда: общие правила безопасной работы с ножом, электрическими приборами.

Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 12 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: состав пищи, белки, жиры и углеводы. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Основные процессы обмена веществ в организме. Принципы здорового питания. Нормы калорий. Энергетический баланс. Расчет энергозатрат.

Характеристика основных видов пищевых отравлений и пищевых инфекционных заболеваний. Факторы заражения человека пищевыми инфекционными заболеваниями. Признаки пищевых отравлений и инфекций. Гельминтозы и их профилактика. Меры предупреждения. Первая помощь. Санитарно-гигиенические требования в процессе кулинарной обработки сырья. Требования к организации рабочего места. Мытье посуды ручным и машинным способом.

Инструменты и оборудование: схема строения системы органов пищеварения. Типовое меню. Таблицы калорийности и питательных веществ. Программы «Счётчик калорий» или «Калькулятор калорий». Карточки для индивидуальной работы. Столовая посуда. Посудомоечная машина.

Технологии изготовления предмета труда: составляют однодневное меню и выполняют расчет калорийности блюд. Определяют и выбирают виды пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Определяет факторы заражения человека пищевыми инфекционными заболеваниями. Отработка умений правильного ношения спецодежды (головного убора, фартука), мытья рук. Выполняют мытье посуды.

Этика и эстетика труда: соблюдение режима питания. Меры профилактики пищевых инфекций и отравлений. Правила санитарии и гигиены на кухне. Правила личной гигиены.

Практическая работа «Расчет калорийности блюд».

Практическая работа «Определение свежести продуктов питания».

Раздел 2. Сфера профессиональной деятельности: общественное питание – 8 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: классификация предприятий общественного питания. Знакомство с рабочими профессиями общественного питания.

Понятия меню, рецепт, технологическая карта, «норма продуктов», технология приготовления.

Ресторанный этикет, изучение основных норм, правил поведения за столом и особенностей обращения с официантом.

Инструменты и оборудование: оборудование, посуда и инвентарь кухни. Сборник рецептов. Посуда и столовые приборы, тканевые салфетки.

Технологии изготовления предмета труда:

Чтение и разработка технологических карт блюд. Выбирают оборудование, инвентарь и посуду по кулинарному назначению. Составляют недельное меню опираясь на информационные источники в кулинарном деле: книги, Интернет-ресурсы.

Пользуются столовыми приборами. Учатся обращаться к официанту с какой-либо просьбой.

Этика и эстетика труда: правила личной при работе на кухне. Маркировка. Экономное расходование продуктов. Правила составления меню. Сочетаемость блюд в меню. Правила поведения за столом.

Практическая работа «Составление недельного меню».

Тестовое задание к разделу.

Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов – 10 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: общие правила механической кулинарной обработки пищевых продуктов. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формы нарезки.

Способы тепловой обработки. Варка. Варка паром. Припускание. Жарение. Жарение во фритюре. Жарение на открытом огне. Тушение. Пассерование. Бланширование. Запекание. Время тепловой обработки продуктов. Правила безопасности.

Инструменты и оборудование: инструменты и оборудование для обработки овощей. Инструменты, посуда и оборудование для тепловой обработки сырья. Тепловое оборудование, используемое на кухне для приготовления пищи.

Технологии изготовления предмета труда: выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Нарезают морковь, свеклу, лук, картофель различными формами: брусочки, соломка, кубики, кружочки.

Действия по инструкции, составление схемы «Способы тепловой обработки продуктов». Тепловое оборудование кухни: варочная панель, духовой шкаф. Устройство, правила эксплуатации. Электробезопасность. Изучают инструкции по эксплуатации используемого электробытового оборудования. Работают с используемым оборудованием на кухне: включают, выставляют режимы работы, выключают.

Этика и эстетика труда: требования безопасной работы с ножом, горячей жидкостью и маслом, электрическими бытовыми приборами. Организация и уборка рабочего места.

Практическая работа «Овладение навыками нарезки овощей ручным способом».

Практическая работа «Тепловое оборудование для приготовления пищи»

Тестовое задание к разделу.

Раздел 4. Бутерброды – 6 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: бутерброды сложные и простые. Сэндвичи, брускетты, тосты. **Конструктор бутерброда** (Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты).

Правила выбора продуктов, определение свежести продукта (дата изготовления и срока хранения). Касса. Оплата наличными и картой. Чек. Подсчет стоимости. Сверка списка покупок и выбранных продуктов. Упаковка продуктов.

Тостер, сэндвичница. Устройство. Украшение бутербродов.

Инструменты и оборудование: калькулятор для подсчета потраченных денежных средств. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления бутербродов.

Технологии изготовления предмета труда: технологические карты и рецепты приготовления бутербродов. Составляют бутерброды. Действуют в соответствии с устной и письменной инструкцией. Создают шаблон списка покупок. Нарезают продукты. Готовят горячие бутерброды. Повторение изучаемых трудовых действий и приемов.

Этика и эстетика труда: правила поведения в магазине. Требования безопасной работы с ножом, горячей жидкостью и маслом, электрическими бытовыми приборами. Организация и уборка рабочего места.

Практическая работа «Создание визуальной опоры для похода в магазин».

Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов».

Тестовое задание к разделу.

Раздел 5. Салаты – 6 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: виды салатов: овощные, рыбные, мясные, грибные. Салат-коктейль. Винегреты. Салатные заправки. Инструкционные карты приготовления салатов.

Инструменты и оборудование: оборудование, посуда, инвентарь для приготовления салатов.

Технологии изготовления предмета труда: составляют салаты с помощью конструктора. Нарезают продукты, готовят и сервируют салаты. Действуют в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Этика и эстетика труда: требования безопасной работы с ножом, горячей жидкостью и маслом, электрическими бытовыми приборами. Организация и уборка рабочего места.

Практическая работа «Приготовление салата Весенний».

Практическая работа «Приготовление салата Цезарь».

Тестовое задание к разделу.

Раздел 6. Супы – 6 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: классификация и ассортимент супов, бульонов и отваров. Правила варки заправочных супов. Алгоритм приготовления супа с фрикадельками, рассольника.

Инструменты и оборудование: оборудование, посуда, инвентарь для приготовления первых блюд.

Технологии изготовления предмета труда: работа с технологическими картами и рецептами приготовления первых блюд. Выбор посуды, инвентаря.

Обработка мяса, овощей, круп, нарезка овощей кубиками, соломкой, брусочками. Пассированные, тушение, припускание овощей. Приготовление супа с фрикадельками, рассольника.

Этика и эстетика труда: правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.

Практическая работа «Приготовление супа с фрикадельками».

Практическая работа «Приготовление рассольника».

Тестовое задание к разделу.

Раздел 7. Самостоятельные блюда и гарниры – 8 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: понятия «самостоятельное блюдо» и гарнир. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, жареных, запеченных овощей и грибов. Подготовка бобовых, крупы, макаронных изделий к варке. Макароны отварные, припущенные. Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий. Разновидности плова. Виды риса для приготовления плова.

Особенности сервировки самостоятельных блюд и гарниров.

Способы приготовления картофельного пюре, подачи и приемов оформления как самостоятельного блюда и гарнира.

Инструменты и оборудование: посуда, инвентарь и оборудование для приготовления самостоятельных блюд и гарниров.

Технологии изготовления предмета труда: Работают с технологическими картами и схемами приготовления блюд и гарниров. Выбор посуды, инвентаря.

Обработка и варка картофеля. Приготовление картофельного пюре.

Обработка мяса, овощей. Приготовление фарша. Варка макаронных изделий. Приготовление запеканки.

Обработка мяса, овощей, риса. Нарезка мяса кубиками, лук и морковь соломкой. Приготовление плова.

Этика и эстетика труда: правила безопасной работы с ножом, горячей жидкостью, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.

Практическая работа «Приготовление картофельного пюре».

Практическая работа «Приготовление макаронной запеканки с фаршем и помидорами».

Практическая работа «Приготовление плова».

Тестовое задание к разделу.

Раздел 8. Десерты и напитки – 4 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: классификация десертов. Желирующие вещества. Желе. Мусс. Самбук. Крем. Снежки. Пудинг. Суфле. Сладкие каши. Блюда из яблок.

Классификация напитков. Лимонад. Морс. Фраппе. Смузи. Флипп. Чай. Кофе. Шоколад. Какао.

Инструменты и оборудование: инструменты, инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий и напитков.

Технологии изготовления предмета труда: работа с технологическими картами приготовления десертов и напитков.

Обработка продуктов. Приготовление сиропа. Измельчение печенья. Формование изделий.

Этика и эстетика труда: правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.

Практическая работа «Приготовление лимонада».

Практическая работа «Приготовление пирожного «Картошка».

Раздел 9. Сервировка, оформление, подача блюд – 4 ч

Материалы, используемые в трудовой деятельности: основные правила сервировки стола. Выбор и расположение посуды, приборов, столового белья. Подача блюд. Правила использования салфеток. Декор стола.

Инструменты и оборудование: столовые приборы, посуда, белье для сервировки стола.

Технологии изготовления предмета труда: выбирают необходимую посуду, выполняют сервировку стола. Складывают салфетки разным способом.

Этика и эстетика труда: правила сервировки стола.

Практическая работа «Способы складывания гостевых салфеток».

Практическая работа «Сервировка чайного стола».

Итоговое тестирование с целью оценки результатов обучения в течение года.

6. Тематическое планирование учебного предмета «предмета «Труд (технология). Художественный труд» в 10 классе с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
	Модуль I. Дизайн и технологии современной одежды – 136 час.				
	Вводные занятия.	6 час.			
1 2	Значимость, качество и производительность труда.	2	Значимость, качество и производительность труда.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Ознакомление с влиянием производительности труда на качество. Участие в обсуждении вопросов.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Исследование и оценка влияния производительности на качество. Участие в обсуждении вопросов.
3 4	Введение в мир дизайна одежды.	2	Профессии швейного производства. Понятие <i>дизайнер</i> одежды. Понятие дизайна, история моды, знаменитые дизайнеры.	Просмотр презентаций. Называют профессии швейного производства с помощью. Знакомство с известными дизайнерами, брендами, направлениями в моде.	Просмотр презентаций. Называют профессии швейного производства. Знакомство с известными дизайнерами, брендами, направлениями в моде.
5 6	Инструктаж по технике безопасности.	2	Первичный инструктаж по технике безопасности (правила техники безопасности в мастерской).	Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности.	Повторяют инструктаж по технике безопасности.
	Материалы, инструменты и оборудование.	34 час.			
7 8	Материалы, используемые в трудовой деятельности	2	Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства (бумага, картон, калька,	Умение различать материалы, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Просмотр презентации,	Умение различать материалы, используемые в трудовой деятельности, знать назначение и свойства, использовать по назначению.

			нити, тесьма, ткань и др.)	рассматривание образцов.	
9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	Материаловедение: свойства тканей и их характеристика.	12	Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью). Изучение различий между природными (натуральными) и производимыми промышленностью (химическими) тканями.	Демонстрация тканей, изучение внешнего вида, структуры, ощущений от прикосновения, тактильных ощущений. Сравнение материалов по основным свойствам с помощью учителя.	Демонстрация тканей, изучение внешнего вида, структуры, ощущений от прикосновения, тактильных ощущений. Сравнение материалов по основным свойствам.
21 22	Инструменты. Устройство, функции, назначение инструментов.	2	Знакомство с инструментами ручного труда (иглы, ножницы, линейка, сантиметровая лента).	Умение различать инструменты, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению.	Умение различать инструменты, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению.
23 24 25 26 27 28	Оборудование. Устройство, функции, назначение оборудования.	6	Знакомство с оборудованием механизированного труда (промышленные универсальные и специальные швейные машины, раскройный нож, утюг, гладильный пресс, паровоздушный манекен).	Умение различать оборудование, используемое в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению.	Умение различать оборудование, используемое в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению.
29 30 31 32 33	Уход за инструментами и оборудованием.	6	Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента.	Умение подготавливать инструменты к работе. Выполнять несложную наладку оборудования с помощью учителя.	Умение подготавливать инструменты к работе. Выполнять несложную наладку и ремонт оборудования.

34					
35 36 37 38 39 40	Современное технологическое оснащение производства.	6	Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.	Изучение технологического оборудования	Изучение и работа на технологическом оборудовании.
	Этика и эстетика труда	10 час.			
41 42 43 44 45 46	Правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения.	6	Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ).	Повторяют за учителем инструкции по технике безопасности.	Знают и рассказывают инструкции по технике безопасности.
47 48	Организация рабочего места.	2	Требования к организации рабочего места Обучение правильной организации рабочего места учащегося.	Знают и называют требования к организации рабочего места с помощью учителя. Учатся правильно организовывать рабочее место.	Знают и называют требования к организации рабочего места. Учатся правильно организовывать рабочее место.
49 50	Правила профессионального поведения.	2	Требования к правилам профессионального поведения. Обучение учащихся правилам профессионального поведения	Повторяют за учителем правила профессионального поведения.	Знают и называют требования к правилам профессионального поведения.
	Основы дизайна в одежде	20 час.			
51 52 53 54	Цветоведение и колористика	4	Основной цветовой спектр, сочетаемость цветов, психологическое воздействие цвета.	Упражнения по сочетанию цветов, создание колоритных картинок красками или карандашами с помощью.	Упражнения по сочетанию цветов, создание колоритных картинок красками или карандашами
55	Основные элементы и	6	Элементы дизайна:	Практическое упражнение:	Практическое упражнение:

56 57 58 59 60	принципы дизайна в одежде.		форма, цвет. Принципы дизайна: пропорция, силуэт.	накладываем разные силуэты одежды на готовую фигуру человека.	рисует фигуру человека и накладываем разные силуэты одежды.
61 62 63 64	Работа с журналами мод и каталогами.	4	Анализ актуальных коллекций, брендов одежды.	Изучение журналов мод, выбор модели, составление описания модели с помощью учителя.	Изучение журналов мод, выбор модели, составление описания модели.
65 66 67 68 69 70	Технологии изготовления предмета труда.	6	Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Чтение простейших чертежей, соблюдение порядка выполнения операций. Следование инструкции, Выбор способа действия по инструкции.	Ознакомление и чтение технологической карты с помощью учителя.	Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним.
	Совершенствование основных профессиональных операций и действий.	22 час.			
71 72 73 74	Мерки для построения чертежа изделия.	4	Снятие мерок. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа изделия. Запись мерок.	Ознакомление с правилами снятия мерок. Снятие мерок для построения чертежа изделия с помощью учителя. Запись мерок.	Ознакомление с правилами снятия мерок, записью. Снятие мерок для построения чертежа изделия. Запись мерок.
75 76 77 78	Элементарное моделирование и конструирование одежды.	6	Построение бумажных выкроек простых изделий (наволочка, сумка).	Работа с готовой выкройкой.	Построение простых выкроек с помощью учителя.

79 80					
81 82	Корректировка действий с учётом условий их выполнения.	2	Изменение процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами (тип ткани, сложность изделия, инструменты и оборудование, способ обработки изделия).	Ознакомление с изменением процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами.	Ознакомление с изменением процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами. Выполнение практической работы по корректировке действий.
83 84 85 86 87 88 89 90 91 92	Швейные операции: основные термины и обозначения.	10	Основные профессиональные операции (разметка, соединение деталей, обработка срезов, выполнение машинных швов). <i>Словарь:</i> сметывание, замётывание, вымётывание, стачивание, настрачивание, обмётывание.	Выполнение простых операций на образце ткани (обучение действиям на швейной машине и вручную) с помощью.	Выполнение простых операций на образце ткани (обучение действиям на швейной машине и вручную).
	Изготовление изделий под руководством педагогического работника	20 час.			
93 94 95 96 97 98	Выполнение итогового изделия с элементами дизайна.	18	Соблюдение основных этапов по изготовлению швейного изделия: разработка модели, подготовка ткани к раскрою, раскрой,	Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности.	Самостоятельное изготовление зачётных изделий с соблюдением этапов по изготовлению швейного изделия.

99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110			пошив и отделка изделия. Соблюдение правил и последовательности. Выбор способа действия по инструкции. Изделия: аксессуар для одежды (сумочка, пояс, мешочек для мелочей).		
111 112	Итоговая контрольная работа по разделу «Дизайн и технология современной одежды». Тест.	2	Проверка знаний и навыков по разделу «Дизайн и технология современной одежды». Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 2-3-х предложенных вариантов.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 4-х предложенных вариантов.
	Народные мотивы в дизайне одежды.	24 час.			
113 114	Введение в историю народного костюма.	2	Основные черты русского народного костюма.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя	Просмотр презентации, участие в беседе, ответы на вопросы учителя.
115 116	Народные костюмы регионов России.	2	Географические различия национальных костюмов.	Исследование региональных особенности костюмов, сравнение народных костюмов регионов России с помощью.	Исследование региональных особенности костюмов, сравнение народных костюмов регионов России.
117 118	Символика и орнаменты в народном костюме.	2	Основные символы и орнаменты. Основные функции орнаментов. Применение символики в орнаментах.	Знание основных символов и орнаментов в народном костюме.	Знание основных символов и орнаментов в народном костюме. Знание основных функций орнаментов.
119	Силуэты и покрой народной	4	Женский сарафан,	Различение главных элементов	Умение выделять характерные

120 121 122	одежды.		косоворотка, мужская рубаша, кафтан	народной одежды.	признаки покроя и силуэта народной одежды.
123 124 125 126	Создание эскиза изделия на основе народного костюма.	4	Передача особенностей русского костюма современным языком дизайна.	Подражание форме народной одежды.	Творческий подход к переработке старинных мотивов.
127 128 129 130 131 132 133 134	Простейшая отделка одежды народными элементами.	8	Оформление одежды традиционным орнаментом. Изготовление аппликации из ткани в виде геометрического орнамента.	Привнесение простейших украшений в одежду в народном стиле	Оформление одежды традиционным орнаментом. Самостоятельное дополнение народных элементов в современный дизайн.
135 136	Итоговая контрольная работа по разделу «Народные мотивы в дизайне одежды». Тест.	2	Проверка знаний и навыков по разделу «Народные мотивы в дизайне одежды». Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 2-3-х предложенных вариантов.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 4-х предложенных вариантов.

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
	2. Декоративно-прикладное творчество				
	2.1. Техника художественной вышивки – 68 час.				
1	История возникновения и развития вышивки	1	Истории возникновения вышивки, её значение и применение в современном мире. Применение вышивки на предметах быта.	Беседа, обсуждение значения вышивки в жизни, рассматривание картин и образцов	Беседа, обсуждение значения вышивки в жизни, рассматривание картин и образцов, ответы на вопросы учителя.
2	Материалы и инструменты для вышивальных работ.	1	Знакомство с инструментами и приспособлениями для вышивальных работ. Виды пялец. Виды канвы. Классификация ниток для вышивания, мулине. Расчет ткани и техника заплывания ткани в пальца.	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на учебник. Расчет ткани и соблюдение техники заплывания ткани в пальца с помощью учителя.	Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления без опоры на учебник. Самостоятельный расчет ткани и соблюдение техники заплывания ткани в пальца.
3 4	Техника безопасной работы с вышивальными инструментами. Организация рабочего места	2	Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Ознакомление с организацией рабочего места. Правила безопасной работы швейными инструментами	Повторяют за учителем правила безопасной работы швейными инструментами. Учатся правильно организовывать рабочее место.	Повторяют правила безопасной работы швейными инструментами. Организация рабочего места вышивальщицы.
5 6 7 8	Применение вышивки в оформлении интерьера, отделки современных швейных изделий.	4	Знакомство с видами вышивки. Анализ объекта труда. Рассмотрение образцов применения вышивки в оформлении интерьера, отделки современных швейных изделий.	Знакомятся с видами вышивки и способами оформления интерьера и современных швейных изделий. Образцы оформляют в тетради с помощью учителя	Знакомятся с видами вышивки и способами оформления интерьера и современных швейных изделий. Образцы оформляют в тетради.
9 10	Украшающие швы. Технологические	4	Область применения украшающих швов: отделка	Знакомятся с видами украшающих швов в отделке	Знакомятся с видами украшающих швов в отделке одежды и

11 12	требования к выполнению.		одежды и аксессуаров Техника вышивания	одежды и аксессуаров. Образцы эскизов изделий оформляют в тетради с помощью учителя	аксессуаров. Выполняют швы на образце с соблюдением техники вышивания шва. Образцы оформляют в тетради
13 14 15 16	Контурные швы. Технологические требования к выполнению.	4	Область применения контурных швов. Предметы для кухни, ванной комнаты. Салфетка	Знакомятся с видами контурных швов. Предметы для кухни, ванной комнаты. Салфетка. Образцы эскизов изделий оформляют в тетради с помощью учителя	Знакомятся с видами контурных швов. Предметы для кухни, ванной комнаты. Салфетка. Выполняют швы на образце с соблюдением техники вышивания шва. Образцы оформляют в тетради.
17 18 19 20	Тамбурные швы. Технологические требования к выполнению.	4	Область применения тамбурных швов	Знакомятся с видами тамбурных швов. Предметами для кухни, ванной комнаты. Образцы эскизов изделий оформляют в тетради с помощью учителя	Знакомятся с видами тамбурных швов. Предметами для кухни, ванной комнаты. Выполняют швы на образце с соблюдением техники вышивания шва. Образцы оформляют в тетради.
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34	Выполнение вышивки. Вышивка по рисункам и эскизам.	14	Выбор рисунка. Определение цветовой гаммы. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Размещение рисунка в зависимости от середины ткани. Техника выполнения ручных стежков по прямым и фигурным линиям. Вышивание растительных мотивов стебельчатым швом. Вышивка инициалов на одежде. Вышивание мотивов на предметах быта.	Выбирают рисунок. Переводят рисунок на ткань с помощью учителя. Размещение рисунка в зависимости от середины ткани. Соблюдение техники выполнения ручных стежков по прямым и фигурным линиям. Вышивание растительных мотивов стебельчатым швом. Вышивка инициалов на одежде. Вышивание мотивов на предметах быта.	Выбирают рисунок. Переводят рисунок на ткань. Размещение рисунка в зависимости от середины ткани. Соблюдение техники выполнения ручных стежков по прямым и фигурным линиям. Вышивание растительных мотивов стебельчатым швом. Вышивка инициалов на одежде. Вышивание мотивов на предметах быта
35 36	Окончательная отделка вышитых	2	Особенности окончательной отделки и ВТО готового	Выполнение практических действий под руководством	Самостоятельная работа учащихся.

	изделий.		изделия. Оформление панно в рамку. Правила ухода за вышитым изделием.	учителя. Окончательная отделка и ВТО готового изделия.	
37 38	Счётная вышивка. Крест, полукрест, двойной крест	2	Область применения счетной вышивки, виды рисунков, виды канвы для счетной вышивки <i>Практическая часть</i> Способы закрепления нити. Работа с цветом и формой в вышивке.	Зарисовывают виды схем счётной вышивки в тетради с помощью учителя. Освоение и отработка техники закрепления нити и вышивки крестом с помощью учителя.	Зарисовывают виды схем счётной вышивки в тетради. Освоение и отработка техники закрепления нити и вышивки крестом.
39 40 41 42	Техника вышивки полукрестом	4	Освоение и отработка техники вышивки полукрестом Заполнение рисунка полукрестиком	Освоение техники выполнения полукрестика, выполнение отдельных полукрестиков на картоне с помощью учителя.	Освоение техники выполнения полукрестика, выполнение отдельных полукрестиков на картоне.
43 44 45 46	Техника вышивки крестом	4	Освоение и отработка техники вышивки крестом. Заполнение рисунка крестиком	Освоение техники выполнения крестика, выполнение отдельных крестиков на картоне с помощью учителя.	Освоение техники выполнения крестика, выполнение отдельных крестиков на картоне.
47 48 49 50 51 52	Техника вышивания двойным (болгарским) крестом	6	Освоение и отработка техники вышивки Болгарским крестом. Последовательность вышивания двойным крестом. Построение композиции.	Освоение техники выполнения двойного (болгарского) креста, выполнение отдельных болгарских крестиков на картоне с помощью учителя.	Освоение техники выполнения двойного (болгарского) креста, выполнение отдельных болгарских крестиков на картоне, канве.
53 54 55 56 57 58 59 60 61 62	Вышивание по схеме.	13	Чтение схемы. Отработка навыка вышивания. Самостоятельное составление композиционных решений. Выполнение работы с цветом и формой в вышивке. Гармония цвета, ритмичность, контрастность. Композиция, сочетания цветов, расположение изображений.	Чтение схемы. Составление композиционных решений под руководством учителя. Выполнение работы с цветом и формой в вышивке под руководством учителя.	Чтение схемы. Отработка навыка вышивания. Самостоятельное составление композиционных решений. Выполнение работы с цветом и формой в вышивке.

63 64 65					
66 67	Окончательная отделка вышитых изделий.	2	Особенности окончательной отделки и ВТО готового изделия. Оформление панно в рамку. Правила ухода за вышитым изделием.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.
68	Контрольная работа по теме Техника художественной вышивки	1	Повторение особенностей техники выполнения изученных швов и стежков Работа с предметно-технологической картой. Технологические требования к выполнению операции.	Повторяют особенности техники выполнения изученных швов и стежков. Выполняют изученные швы на картоне с направляющей помощью учителя.	Повторяют особенности техники выполнения изученных швов и стежков. Работают с предметно-технологической картой. Соблюдают технологические требования к выполнению швов и стежков. Выполняют изученные швы на канве.
3 Вязание спицами и крючком – 68 часов.					
3.1. Вязание крючком. 44 часа					
1	История возникновения вязания.	1	История вязания крючком. Знакомство с различными видами нитей. Демонстрация готовых изделий	Просмотр презентаций. Участие в беседе.	Просмотр презентаций, участие в беседе, ответы на вопросы учителя.
2	Инструменты и материалы необходимые для вязания.	1	Знакомство с различными инструментами и материалами необходимыми для вязания. Рабочий инструмент (спицы, крючок), правила пользования ими. Виды крючков и их номера.	Оформление в альбоме, зарисовок инструментов и материалов необходимых для вязания.	Оформление в альбоме, зарисовок инструментов и материалов необходимых для вязания.
3 4	Техника безопасной работы с инструментами для вязания. Организация	2	Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Ознакомление с организацией рабочего места. Правила безопасной работы	Повторяют за учителем правила безопасной работы инструментами. Называют и показывают рабочие инструменты и	Повторяют правила безопасной работы швейными инструментами. Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Запись правил в тетрадь.

	рабочего места		инструментами для вязания	приспособления с опорой на рисунки. Запись правил в тетрадь. Учатся правильно организовывать рабочее место.	Организовывают рабочее место вязальщицы.
5 6	Выбор крючка и пряжи. Основные правила вязания крючком.	2	Правильное положение кистей рук при вязании крючком. Правильный подбор крючка. Как держать крючок.	Правильное положение кистей рук при вязании крючком. Правильный подбор крючка с направляющей помощью учителя. Как держать крючок.	Правильное положение кистей рук при вязании крючком. Правильный подбор крючка. Как держать крючок.
7 8 9 10 11 12	Образование первой петли. Цепочка из воздушных петель.	6	Ознакомление учащихся с некоторыми рабочими приёмами вязания крючком, представлениями о трикотаже. Первая петля и цепочка из воздушных петель Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель.	Ознакомление учащихся с некоторыми рабочими приёмами вязания крючком. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель. Выполнение первой петли и цепочки из воздушных петель с помощью учителя.	Ознакомление учащихся с некоторыми рабочими приёмами вязания крючком. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель. Выполнение первой петли и цепочки из воздушных петель с направляющей помощью учителя.
13 14 15 16	Столбики без накида. Условные обозначения.	4	Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика без накида. Условные обозначения. Введение понятия: столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда.	Введение понятия: столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда. Нахождение в схеме условного обозначения столбика без накида. Соблюдение правил вязания столбика без накида с помощью учителя.	Введение понятия: столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда. Нахождение в схеме условного обозначения столбика без накида. Соблюдение правил вязания столбика без накида с направляющей помощью учителя.
17 18 19 20 21 22 23	Вязание подставки под горячее по схеме.	10	Чтение схемы. Отработка навыков вязания первой петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания. Соблюдение правил вязания столбика без накида.	Чтение схемы. Отработка навыков вязания первой петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания. Соблюдение правил вязания столбика без накида с помощью учителя.	Чтение схемы. Отработка навыков вязания первой петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания. Соблюдение правил вязания столбика без накида.

24 25 26					
27 28 29 30	Столбики с накидом. Условные обозначения.	4	Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика с накидом. Условные обозначения. Введение понятия: столбик с накидом, схема, описание работы, петли для начала ряда.	Введение понятия: столбик с накидом, схема, описание работы, петли для начала ряда. Нахождение в схеме условного обозначения столбика с накидом. Соблюдение правил вязания столбика с накидом с помощью учителя.	Введение понятия: столбик с накидом, схема, описание работы, петли для начала ряда. Нахождение в схеме условного обозначения столбика с накидом. Соблюдение правил вязания столбика с накидом с направляющей помощью учителя.
31 32 33 34 35 36	Столбики с двумя накидами,	6	Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика с двумя накидами. Условные обозначения. Введение понятия: столбик с двумя накидами, схема, описание	Введение понятия: столбик с двумя накидами, схема, описание работы, петли для начала ряда. Нахождение в схеме условного обозначения столбика с двумя накидами. Запись схемы и описания в тетрадь.	Введение понятия: столбик с двумя накидами, схема, описание работы, петли для начала ряда. Нахождение в схеме условного обозначения столбика с двумя накидами. Соблюдение правил вязания столбика с двумя накидами с направляющей помощью учителя.
37 38	Условные обозначения. Понятие «раппорт». Правила чтения схем.	2	Полустолбик без накида, столбик без накида., полустолбик с накидом, столбик с накидом.	Чтение и запись схем. Нахождение в схеме условного обозначения	Чтение и запись схем. Нахождение в схеме условного обозначения
39 40 41 42 43 44	Узоры на основе столбиков и воздушных петель.	6	Чтение и запись схем. Нахождение в схеме условного обозначения	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.
Вязание спицами 24 час.					
45	История возникновения	1	История вязания спицами. Знакомство с различными	Просмотр презентаций. Участие в беседе.	Просмотр презентаций, участие в беседе, ответы на вопросы

	вязания спицами.		видами нитей. Демонстрация готовых изделий		учителя.
46 47	Техника безопасной работы спицами. Организация рабочего места	2	Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Ознакомление с организацией рабочего места. Правила безопасной работы инструментами для вязания	Повторяют за учителем правила безопасной работы инструментами. Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления с опорой на рисунки. Запись правил в тетрадь. Учатся правильно организовывать рабочее место.	Повторяют правила безопасной работы инструментами. Называют и показывают рабочие инструменты и приспособления. Запись правил в тетрадь. Организуют рабочее место вязальщицы.
48	Выбор спиц и пряжи. Основные правила вязания спицами. Условные обозначения. Правила чтения схем.	1	Правильное положение кистей рук при вязании спицами. Правильный подбор спиц. Как держать спицы.	Правильное положение кистей рук при вязании спицами. Правильный подбор спиц с направляющей помощью учителя. Как держать спицы.	Правильное положение кистей рук при вязании спицами. Правильный подбор спиц. Как держать спицы.
49 50 51 52	Набор петель при вязании на двух спицах.	4	Технология набора петель при вязании на двух спицах	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.
53 54 55 56 57 58 59 60 61	Основные приемы вязания. Лицевые и изнаночные петли. Вязание резинки на голову.	10	Лицевые и изнаночные петли, кромочные петли, закрепление петель последнего ряда, накиды.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.

62					
63 64 65	Способы закрывания петель.	3	Лицевые и изнаночные петли, кромочные петли, закрепление петель последнего ряда.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.
66 67	Окончательная отделка вязаных изделий.	2	Особенности окончательной отделки и ВТО готового изделия. Правила ухода за вязаными изделиями.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.
68	Контрольная работа по теме «Техника вязания»	1	Повторение особенностей техники вязания. Работа со схемой. Технологические требования к выполнению операции.	Читают схему, находят изученные обозначения петель. Повторяют особенности техники выполнения вязания.	Читают схему, находят изученные обозначения петель. Выполняют вязание по схеме. Соблюдают технологические требования к выполнению петель.

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
	4. Лоскутная техника и рукоделие – 68 час.				
1	Вводное занятие.	1	Планирование и организация работы на учебный год.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе.
2	История возникновения лоскутного шитья.	1	Зарождение традиций лоскутного мастерства.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе.
3	Этика и эстетика труда.	1	Повторение. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.	Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности; требования к организации рабочего места; правила профессионального поведения.	Повторяют инструктаж по технике безопасности; требования к организации рабочего места; правила профессионального поведения.
4	Материалы, используемые в трудовой деятельности.	1	Повторение. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства (бумага, картон, калька, нитки, лента, кружево, тесьма, ткань, кнопки, пуговицы и др.). Повторение правил использования материалов. Экономное расходование материалов.	Просмотр презентации, рассматривание образцов. Умение различать материалы, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Знание правил использования и экономного расходования материалов.	Просмотр презентации, рассматривание образцов. Умение различать материалы, используемые в трудовой деятельности, знать назначение и свойства, использовать по назначению. Знание правил использования и экономного расходования материалов.
5 6 7 8	Материаловедение: свойства тканей и их характеристика.	4	Повторение. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью). Различия.	Демонстрация тканей, изучение внешнего вида, структуры, ощущений от прикосновения, тактильных ощущений.	Демонстрация тканей, изучение внешнего вида, структуры, ощущений от прикосновения, тактильных ощущений.

			Натуральные и химические ткани и их свойства.	Сравнение материалов по основным свойствам с помощью учителя.	Сравнение материалов по основным свойствам.
9	Инструменты. Устройство, функции, назначение инструментов.	1	Инструменты ручного труда (иглы, ножницы, раскройный нож, линейка, сантиметровая лента). Правила использования инструментов, запреты и ограничения. Подготовка к работе инструментов, хранение.	Умение различать инструменты, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Знание правил использования инструментов.	Умение различать инструменты, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Знание правил использования инструментов.
10	Оборудование. Устройство, функции, назначение оборудования.	1	Повторение знаний оборудования механизированного труда (бытовые и промышленные швейные машины, универсальные и специальные швейные машины, утюг). Повторение правил безопасной работы. Уход за оборудованием, наладка.	Умение различать оборудование, используемое в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению с помощью учителя.	Умение различать оборудование, используемое в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению.
11 12	Современное технологическое оснащение производства.	2	Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.	Изучение технологического оборудования	Изучение и работа на технологическом оборудовании.
Лоскутная техника и рукоделие					
13 14	Интерьер.	2	Интерьер. Декоративные изделия. Декор.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе.
15 16 17	Основы техники лоскутного шитья. Виды техники.	4	Изучение основ техники лоскутного шитья. Виды техники лоскутного	Знание основ техники лоскутного шитья. Знание основных видов техники	Знание основ техники лоскутного шитья. Знание видов техники лоскутного

18			шитья: печворк, квилтинг, аппликация.	лоскутного шитья.	шитья. В
19 20	Основы цветовой грамоты.	2	Хроматические, ахроматические цвета. Цветовой круг. Родственные цвета. Контрастные цвета. Правила подбора цветов.	Ознакомление с основами цветовой грамоты. Подбор цветов с помощью учителя.	Ознакомление с основами цветовой грамоты. Выполнение подбора цветов в соответствии с основами цветовой грамоты.
21 22	Технологии изготовления предмета труда.	2	Повторение. Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Схемы сборки, соблюдение порядка выполнения операций. Следование инструкции, Выбор способа действия по инструкции.	Ознакомление и чтение технологической карты и схемы с помощью учителя.	Самостоятельное чтение технологических карт и схем, изготовление предметов по ним.
23 24	Корректировка действий с учётом условий их выполнения.	2	Изменение процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами (тип ткани, сложность изделия, инструменты и оборудование, способ обработки изделия).	Ознакомление с изменением процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами.	Ознакомление с изменением процесса производства швейного изделия в соответствии с различными факторами. Выполнение практической работы по корректировке действий.
Совершенствование основных профессиональных операций и действий					
25 26	Инструкция по изготовлению предметов труда.	2	Основные этапы по изготовлению швейного изделия: подготовка ткани, сборка лоскутного полотна, квилтинг (при необходимости) обработка краёв изделия. Соблюдение правил и последовательности.	Ознакомление с основными этапами по изготовлению швейного изделия. Соблюдение правил и последовательности с помощью учителя.	Ознакомление с основными этапами по изготовлению швейного изделия. Соблюдение и выполнение правил и последовательности.
27 28	Раскрой деталей изделия.	4	Основные принципы разметки и раскроя материала.	Знание основных принципов разметки и раскроя материала.	Знание основных принципов разметки и раскроя материала.

29 30				Умение выполнять разметку и раскрой с помощью учителя.	Умение выполнять разметку и раскрой с помощью учителя.
31 32 33 34	Швейные операции: основные термины и обозначения.	4	Повторение. Основные профессиональные операции (разметка, соединение деталей, обработка срезов, выполнение машинных швов). <i>Словарь:</i> сметывание, замётывание, вымётывание, стачивание, настрачивание, обмётывание, выполнение стёжки.	Выполнение простых операций на образце ткани (обучение действиям на швейной машине и вручную) с помощью.	Выполнение простых операций на образце ткани (обучение действиям на швейной машине и вручную).
35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50	Основные элементы и техники сборки.	16	Изучение основных элементов и техник сборки. Шитье из полос «Ёлочка», «Рогожка», «Колодец». Схемы сборки. Выполнение шаблонов.	Знание основных элементов и техник сборки. Овладение основными техниками сборки с помощью учителя.	Знание основных элементов и техник сборки. Самостоятельное выполнение основных техники сборки.
Изготовление изделий под руководством педагогического работника					
51 52 53 54 55	Выполнение итогового изделия в технике лоскутного шитья.	16	Практическое применение навыков. Соблюдение основных этапов по изготовлению швейного изделия: выбор техники сборки,	Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности.	Самостоятельное изготовление зачетных изделий.

56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66			подготовка ткани к раскрою, раскрой, сборка лоскутного полотна, квилтинг (при необходимости) пошив изделия, обработка краёв изделия. Изделия: прихватки, чехлы, сумочки и панно, салфетки в различных техниках сборки из лоскутов.		
67 68	Итоговая контрольная работа по разделу «Лоскутная техника и рукоделие». Тест.	2	Проверка знаний и навыков по разделу «Лоскутная техника и рукоделие». Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 2-3-х предложенных вариантов.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 4-х предложенных вариантов.
5. Сувенирные изделия ручной работы – 34 час.					
1	Вводное занятие.	1	Планирование и организация работы на учебный год.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе.
2	История народных ремесел России.	1	Происхождение ремесел, региональные различия, влияние местных культур.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Виртуальная экскурсия в музей народных ремёсел.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе. Виртуальная экскурсия в музей народных ремёсел.
3	Этика и эстетика труда.	1	Повторение. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.	Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности; требования к организации рабочего места; правила профессионального поведения.	Повторяют инструктаж по технике безопасности; требования к организации рабочего места; правила профессионального поведения.
4	Материалы,	1	Повторение.	Просмотр презентации,	Просмотр презентации,

	используемые в трудовой деятельности.		Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства (картон, нитки, лента, кружево, тесьма, ткань, проволока, бисер, и др.). Повторение правил использования материалов. Экономное расходование материалов.	рассматривание образцов. Умение различать материалы, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Знание правил использования и экономного расходования материалов.	рассматривание образцов. Умение различать материалы, используемые в трудовой деятельности, знать назначение и свойства, использовать по назначению. Знание правил использования и экономного расходования материалов.
5	Материаловедение: свойства тканей и их характеристика.	1	Повторение. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью). Различия.	Демонстрация тканей, изучение внешнего вида, структуры, ощущений от прикосновения, тактильных ощущений. Сравнение материалов по основным свойствам с помощью учителя.	Демонстрация тканей, изучение внешнего вида, структуры, ощущений от прикосновения, тактильных ощущений. Сравнение материалов по основным свойствам.
6	Инструменты. Устройство, функции, назначение инструментов.	1	Инструменты ручного труда (иглы, ножницы, плоскогубцы, линейка, сантиметровая лента). Правила использования инструментов, запреты и ограничения. Подготовка к работе инструментов, хранение.	Умение различать инструменты, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Знание правил использования инструментов.	Умение различать инструменты, используемые в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению. Знание правил использования инструментов.
7	Оборудование. Устройство, функции, назначение оборудования.	1	Повторение знаний оборудования механизированного труда (бытовые и промышленные швейные машины, утюг). Повторение правил безопасной работы. Уход за оборудованием, наладка.	Умение различать оборудование, используемое в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению с помощью учителя.	Умение различать оборудование, используемое в трудовой деятельности; называть основные свойства, использовать по назначению.

			Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.		
8	Технологии изготовления предмета труда.	1	Повторение. Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Следование инструкции, Выбор способа действия по инструкции.	Ознакомление и чтение технологической карты и схемы с помощью учителя.	Самостоятельное чтение технологических карт и схем, изготовление предметов по ним.
9	Корректировка действий с учётом условий их выполнения.	1	Изменение процесса производства изделия в соответствии с различными факторами (тип материала, сложность изделия, способ обработки изделия).	Ознакомление с изменением процесса производства изделия в соответствии с различными факторами.	Ознакомление с изменением процесса производства изделия в соответствии с различными факторами. Выполнение практической работы по корректировке действий.
5.1 Русские обрядовые куклы.					
10	История возникновения русских обрядовых кукол.	1	Значение. Русский народный костюм. Особенности изготовления обрядовых кукол.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе.
Изготовление изделий под руководством педагогического работника					
11 12 13 14 15 16 17 18 19	Изготовление русских обрядовых кукол.	9	Совершенствование основных профессиональных операций и действий (связывание, завязывание, соединение деталей). Подбор материала. Техника изготовления кукол. Декоративное оформление изделий. Изделия: куклы-кувадки, вепсская кукла, куклы-	Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности.	Самостоятельное изготовление зачётных изделий с соблюдением этапов по изготовлению изделия.

			неразлучники.		
	5.2 Работа с бисером.				
20	История возникновения бисероплетения.	1	Зарождение ремесла.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя.	Просмотр презентации, ответы на вопросы учителя. Участие в беседе.
21 22	Основы работы с бисером.	2	Особенности работы с бисером. Порядок закрепления начальной бисерины. Закрепление застёжек. Закрепление и удлинение нитей.	Изучение особенностей работы с бисером: набор, закрепление с помощью учителя.	Изучение особенностей работы с бисером: набор, закрепление, удлинение нитей.
23 24	Техники плетения из бисера.	2	Совершенствование основных профессиональных операций (соединение деталей, скручивание, плетение). Параллельное плоскостное и объемное плетение. Схемы плетения.	Изучение техники параллельного плоскостного плетения из бисера с помощью учителя.	Изучение техники параллельного плоскостного и объемного плетения из бисера.
	Изготовление изделий под руководством педагогического работника				
25 26 27 28 29 30 31 32	Изготовление сувениров из бисера.	8	Подбор материала. Работа по схеме. Освоение техник плетения. Изготовление объемных и плоскостных сувениров из бисера. Изделия: животные, цветы.	Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности под руководством учителя.	Самостоятельное изготовление зачётных изделий с соблюдением этапов по изготовлению изделия.
33 34	Итоговая контрольная работа по разделу «Сувенирные изделия ручной работы». Тест.	2	Проверка знаний и навыков по разделу «Сувенирные изделия ручной работы». Тестовый контроль. Анализ выполненной работы.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 2-3-х предложенных вариантов.	Анализируют выполненную работу. Выполняют тест с выбором ответа из 4-х предложенных вариантов.

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
	Модуль III 6. Культура обустройства дома и правила уборки – 34 часа.				
1 2	Введение в домашний уклад и культуру питания.	2	Важность домашних условий и правильного питания. Слушание рассказа учителя о значении питания в жизни человека, о требованиях, предъявляемых к питанию (сбалансированность, рациональность, режим питания); Участие в беседе об организации питания в домашних условиях.	Знание и обсуждение жизненных ситуаций и привычек. Знание основ организации рационального, правильного питания человека; основных видов продуктов питания; правил и порядка приготовления пищи. Повторяют инструктаж по технике безопасности	Знание и обсуждение жизненных ситуаций и привычек Изучение оборудование кабинета. Просматривают видеоматериалы. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления поварского дела. Повторяют инструктаж по технике безопасности
3 4 5 6	Устройство жилой зоны и планировка квартиры/комнаты.	4	Пространственное мышление, эргономика жилья. Способствовать формированию знаний, умений и навыков учащихся проектировать интерьер жилого помещения, используя компьютерные программные средства.	Составление карты собственной комнаты, создание оптимального расположения мебели. Способствовать развитию познавательного интереса к предмету, творческих способностей, самостоятельности учащихся, умения анализировать, сравнивать, обобщать и систематизировать. Развивать представления учащихся о профессиях, связанных с дизайном интерьера: «дизайнер», «стилист»	Составление карты собственной комнаты, создание оптимального расположения мебели. Развивать представления учащихся о профессиях, связанных с дизайном интерьера: «дизайнер», «стилист» Делятся личным опытом оформления собственной комнаты и других помещений в квартире/доме. Читают о способах расстановки мебели в гостиной, спальне, детской, кухне, прихожей.
7 8 9 10	Грамотное расположение мебели и зон отдыха в интерьере.	4	Удобство и функциональность интерьера. Требования к жилищу. Современное жилище должно быть просторным, иметь благоприятный микроклимат, хорошо освещаться, содержать чистый воздух, обеспечивать тишину, покой и отдых людей	С помощью учителя выполняют задание: оформляют жилую	Просматривают примеры расстановки мебели в разных жилых помещениях. Самостоятельно выполняют

				комнату (гостиная, спальня, кухня, детская) по правилам расстановки мебели	задание: оформляют жилую комнату (гостиная, спальня, кухня, детская) по правилам расстановки мебели
11 12	Роль порядка и чистоты в жизни человека.	2	Гигиена и комфорт жизни. Поддержание чистоты и порядка в жилище. Виды уборки Влияние воздуха в помещении на здоровье людей. Комфортная температура в доме. Ликвидация захламлённости.	Обсуждение важности чистоты и порядка	
13 14 15 16	Основы влажной и сухой уборки помещений.	4	Сухая уборка помещений - это уборка помещений без использования воды и моющих средств. Сухая уборка помещений включает в себя: 1 Удаление пыли со всех горизонтальных поверхностей, осветительных приборов, предметов декора, радиаторов отопления с использованием специальных салфеток и метёлок. 2 Удаление пыли с мягкой мебели, штор, интерьерного текстиля. 3 Сухая чистка пылесосом напольных покрытий, ковров Влажная уборка заключается в удалении с поверхностей загрязнений с применением моющих, дезинфицирующих средств и выполняется ручным	Формировать понятие сухой и влажной уборки, ее последовательности, учить выбирать средства для уборки квартиры. Уметь использовать моющие средства, пылесос; умение вытирать пыль с поверхности мебели. Практическое занятие по приведению помещения в порядок, использование оборудования	Практическое занятие по приведению помещения в порядок, использование оборудования при влажной и сухой уборки помещений. Уметь использовать моющие средства, пылесос; умение вытирать пыль с поверхности мебели

			и/или механизированным уборочным инвентарём. Использование моющих средств, пылесоса, вытирание пыли с поверхности мебели.		
17 18	Регулярная поддержка порядка и чистоты.	2	Установка графика уборки, ежедневные процедуры.	Различают ежедневную, еженедельную, ежемесячную и генеральную уборку. Создание дневника регулярной уборки, распределение обязанностей между членами семьи.	Оценивать санитарно – гигиеническое состояние помещения. Выбирать моющие и чистящие средства по инструкции на упаковке
19 20	Еженедельная чистка помещений: уход за поверхностями.	2	Мытьё пола, окон, кухонных приборов.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа учащихся.
21 22	Чистота в комнате школьника: индивидуальные мероприятия.	2	Уборка и поддержание порядка в личном пространстве.		Самостоятельная работа по поддержке порядка и чистоты в комнате школьника.
23 24	Генеральная уборка жилого помещения.	2	Участие всех членов семьи в уборке жилья.	Понятие «генеральная уборка». Что включает в себя генеральная уборка.	Последовательность сухой и влажной уборки жилого помещения.
25 26	Уход за ванной комнатой и туалетом.	2	Особенности ухода за ванной комнатой и туалетом. Последовательность ухода за ванной комнатой и туалетом. Применение моющих средств. Составление технологической карты ухода за ванной комнатой и туалетом	Знание последовательности ухода за ванной комнатой и туалетом	Знание последовательности ухода за ванной комнатой и туалетом
27 28	Поддержание общего поряд-ка дома.	2	Руководство всеми членами семьи по уборке всего жилища	Умение соблюдать и поддерживать общий порядок в доме.	Умение соблюдать и поддерживать общий порядок в доме

29 30	Сезонная смена текстиля и аксессуаров.	2	Постельное белье, шторы, сезонные принадлежности.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа по поддержке порядка
31 32 33 34	Практическое задание по благоустройству жилого помещения.	4	Проба силы в изменении внутренней среды.		
7. Организация хранения личных вещей - 34 часа					
1 2	Эстетика и порядок: гармонизация внутреннего пространства.	2	Комфорт и красота вашего окружения.	Просмотр презентации, прослушивание лекции, беседы.	Просмотр презентации, прослушивание лекции, беседы
3 4	Система хранения вещей: гардеробные системы, кладовки, антресоли.	2	Организацию пространства, компактное хранение вещей. Способы оптимального расположения вещей. Разбор проблем неэффективного хранения, выработка оптимальной стратегии хранения вещей	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Решение проблем неэффективного хранения вещей. Находить способы оптимального расположения вещей.
5 6	Сортировка вещей по категориям	2	Разделение вещей по признакам и назначениям. Назначение мест хранения различным видам вещей.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельная работа по поддержке порядка
7 8	Порядок и маркировка предметов.	2	Категоризация вещей, этикетки, бирки. Группировка по категориям (например, обувь, одежда, электроника)	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельное внесение изменений в систему хранения.
9 10	Эффективные методы хранения обуви и головных уборов.	2	Специализированные контейнеры, вешалки, полки. Освоение методов длительного хранения обуви и головных уборов, предотвращение	Знание специализированных контейнеров, вешалок, полок для раздельного хранения вещей.	Знание специализированных контейнеров, вешалок, полок для раздельного и длительного хранения обуви, головных уборов, предотвращение

			деформации		деформации хранения вещей.
11 12	Специализированные средства хранения обуви и одежды.	2	Пользование шкафами, обувницами, полочками. Грамотное использование систем хранения.	Знание и умение грамотного использования систем хранения личных вещей под руководством учителя.	Самостоятельное умение грамотного использования систем хранения личных вещей
13 14	Хранение лёгкой и верхней одежды.	2	Эффективное хранение сезонной одежды.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Умение самостоятельно вносить изменения в систему хранения.
15 16	Правильная организация личной зоны хранения	2	Понятие системы хранения личных вещей. Создание удобного пространства для хранения личных вещей.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Умение самостоятельно вносить изменения в систему хранения.
17 18	Организация хранения постельного и нательного белья.	2	Создание удобного пространства для хранения постельного и нательного белья, вещей.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Умение самостоятельно вносить изменения в систему хранения.
19 20	Организация хранения книг и учебников	2	Каталогизация книг и удобство доступа.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Умение самостоятельно вносить изменения в систему хранения.
21 22	Организация рабочих зон в помещении.	2	Место для учёбы, отдыха, хобби. Проектирование рабочего уголка	Проектирование рабочего места для учёбы, уголка отдыха, хобби под руководством учителя.	Умение самостоятельно проектировать рабочее место для учёбы, уголка отдыха, хобби.
23 24	Управление хранения большим объёмом вещей.	2	Создание удобной системы хранения для больших семей. Практическая работа по оптимизации жизненного пространства, учёт потребностей всей семьи	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельное внесение изменений в систему хранения.
25 26	Решение проблем нехватки свободного пространства.	2	Преодоление нехватки места. Реорганизация пространства.	Выполнение практических действий под руководством учителя.	Самостоятельное внесение изменений в систему хранения.
27	Функциональное	2	Экономия пространства с	Под руководством учителя	Самостоятельно изменять

28	использование ящиков и контейнеров.		использованием коробок. Эффективное использование коробок, контейнеров, органайзеров.	планировать экономию пространства с использованием коробок, контейнеров, органайзеров..	пространство для хранения с использованием коробок, контейнеров, органайзеров..
29 30 31 32 33 34	Практическое занятие по упорядочиванию вещей	6	Перестановка и систематизация хранения вещей в жилище.	Участие в перестановке и систематизация хранения вещей в жилище..	Выполнение самостоятельной работы по систематизация хранения вещей в шкафу.

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Основы кулинарии и культура питания – 68 часов					
1 2	Вводный урок. История возникновения кулинарии	2	Материалы, используемые в трудовой деятельности: История возникновения кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Требования безопасности при выполнении кулинарных работ. Правила поведения в кабинете. Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь на кухне. Знакомство с понятиями сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо. Технологии изготовления предмета труда: Организация и уборка рабочего места. Этика и эстетика труда:	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Повторяют за учителем значение слов кулинария, сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо. Делают записи в тетрадь. Слушают правила поведения в кабинете. Понимают значимость организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину. Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности.	Знакомятся с историей появления и развития кулинарии. Называют значение слов кулинария, сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо. Участвуют в групповой работе по поиску информации в сети Интернет. Делают записи в тетрадь. Повторяют правила техники безопасности и поведения в кабинете. Понимают значимость организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место.

			Общие правила безопасной работы с ножом, электрическими приборами.		
Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены – 12 часов					
3 4	Физиология питания. Питание и его роль в жизни человека	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Показ презентации о процессе пищеварения и усвояемость пищи. Понятие о пищевых веществах. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Основные процессы обмена веществ в организме. Принципы здорового питания.</p> <p>Инструменты и оборудование: Схема строения системы органов пищеварения.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Составление сообщения о роли питания в жизни человека в соответствии с принципами здорового питания.</p> <p>Этика и эстетика труда: Соблюдение режима питания.</p>	Просматривают презентацию. Повторяют процесс пищеварения с опорой на записи в тетрадь или раздаточный материал. С помощью наводящих вопросов учителя определяют роль питания в жизни человека. Делятся личным мнением и жизненными ситуациями, отвечают на вопросы одноклассников и учителя о принципах здорового питания. Читают текст о принципах здорового питания.	Называют виды питательных веществ. Составляют сообщение о роли питания в жизни человека. Делятся личным мнением и жизненными ситуациями, отвечают на вопросы одноклассников и учителя о принципах здорового питания. Читают текст о принципах здорового питания.
5 6	Энергетическая ценность продуктов питания.	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Состав пищи. Белки, жиры и углеводы. Сущность понятия энергетическая ценность пищи. Нормы калорий. Энергетический баланс. Расчет энергозатрат.</p> <p>Инструменты и оборудование: Типовое меню. Таблицы</p>	Повторяют питательные вещества (белки, жиры и углеводы) необходимыми для нормальной жизнедеятельности организма человека. Выполняют расчет энергетической ценности покупных товаров по инструкции под контролем учителя.	Повторяют питательные вещества (белки, жиры и углеводы) необходимыми для нормальной жизнедеятельности организма человека. Выполняют расчет энергетической ценности покупных товаров по инструкции.

			<p>калорийности и питательных веществ.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Выполняют расчет энергетической ценности по инструкции.</p> <p>Этика и эстетика труда: Соблюдение режима питания.</p>		
7 8	Практическая работа «Расчет калорийности блюд»	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Энергетическая ценность продукта. Правило тарелки. Таблицы калорийности и питательных веществ.</p> <p>Инструменты и оборудование: Типовое меню. Программы «Счётчик калорий» или «Калькулятор калорий». Таблицы калорийности и питательных веществ.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Составляют однодневное меню и выполняют расчет калорийности блюд.</p> <p>Этика и эстетика труда: Соблюдение режима питания.</p>	Выполняют практическую работу под руководством учителя, составляют однодневное меню и делают расчет калорийности блюд. Делают выводы о соответствии рациона принципам рационального питания и индивидуальным особенностям (принимают помощь учителя).	Выполняют практическую работу под руководством учителя, составляют однодневное меню и делают расчет калорийности блюд. Делают выводы о соответствии рациона принципам рационального питания и индивидуальным особенностям.
9 10	Пищевые отравления и инфекции. Гельминтозы	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Характеристика основных видов пищевых отравлений и пищевых инфекционных заболеваний. Факторы заражения человека пищевыми инфекционными заболеваниями. Признаки</p>	<p>Просмотр презентации. Знакомятся с заболеваниями, передающимися через пищу. Рассматривают алгоритм действий в экстренных случаях. Вклеивают в тетрадь. Читают меры предупреждения пищевых отравлений, пищевых</p>	<p>Просмотр презентации. Знакомятся с заболеваниями, передающимися через пищу. Отрабатывают алгоритм действий в экстренных случаях. Записывают в тетрадь. Называют меры предупреждения пищевых отравлений, пищевых</p>

			<p>пищевых отравлений и инфекций. Гельминтозы и их профилактика. Меры предупреждения. Первая помощь.</p> <p>Инструменты и оборудование: Карточки для индивидуальной работы.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Определяют и выбирают виды пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Определяет факторы заражения человека пищевыми инфекционными заболеваниями.</p> <p>Этика и эстетика труда: Меры профилактики пищевых инфекций и отравлений.</p>	инфекционных и глистных заболеваний.	инфекционных и глистных заболеваний.
11 12	Санитария и гигиена на кухне	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Санитарно-гигиенические требования в процессе кулинарной обработки сырья. Правила личной гигиены при работе на кухне. Требования к организации рабочего места. Мытье посуды ручным и машинным способом.</p> <p>Инструменты и оборудование: Столовая посуда. Посудомоечная машина.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Отработка</p>	Читают правила санитарии и гигиены на кухне. Совместная уборка рабочего места, мытье посуды, рабочих поверхностей столов. Работа с текстом. Составление алгоритма мытья рук с опорой на текст.	Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Отработка практических навыков последовательности выполнения личной гигиены, уборки рабочего места, мытья посуды ручным и машинным способом.

			<p>умений правильного ношения спецодежды (головного убора, фартука), мытья рук. Выполняют мытье посуды.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила санитарии и гигиены на кухне. Правила личной гигиены.</p>		
13 14	<p>Товарное соседство.</p> <p>Практическая работа «Определение свежести продуктов питания».</p>	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Товарное соседство в холодильнике. Зоны хранения разных продуктов. Тестовое задание.</p> <p>Инструменты и оборудование: Двухкамерный холодильник: устройство, правила эксплуатации холодильника.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Определяют свежесть и срок хранения продуктов питания (по дате на этикетке). Распределяют продукты питания в холодильнике в соответствии с правилами товарного соседства.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила товарного соседства. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний.</p>	<p>Наглядное изучение правил хранения продуктов питания в бытовом холодильнике. Выполняют практическую работу с помощью учителя. Участвуют в дидактической игре «Заполни холодильник». Выполняют тестовое задание.</p>	<p>Наглядное изучение правил хранения продуктов питания в бытовом холодильнике. Участвуют в дидактической игре «Заполни холодильник». Выполняют практическую работу. Выполняют тестовое задание.</p>
Раздел 2. Сфера профессиональной деятельности: общественное питание – 8 часов					
15 16	<p>Типы предприятий общественного</p>	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности:</p>	<p>Знакомятся с классификацией предприятий общественного</p>	<p>Знакомятся с классификацией предприятий общественного</p>

	питания		<p>Классификация предприятий общественного питания.</p> <p>Инструменты и оборудование: Сборник рецептов.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Чтение и разработка технологических карт блюд.</p> <p>Этика и эстетика труда: Экономное расходование продуктов.</p>	питания. Учатся читать и работать с помощью учителя с технологическими или инструкционными картами используемые в приготовлении блюда.	питания. Учатся читать и разрабатывать технологические или инструкционные карты используемые в приготовлении блюда под контролем учителя.
17 18	Профессии работников кухни	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Показ презентации, знакомство с рабочими профессиями общественного питания. Квалификационная характеристика профессий и уровень профессиональной подготовки. Актуальность профессий.</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда и инвентарь кухни.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Выбирают оборудование, инвентарь и посуду по кулинарному назначению.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила личной при работе на кухне. Маркировка.</p>	Смотрят презентацию, участвуют в беседе о профессиях. Называют на слайдах виды деятельности повара, кухонного работника. Слушают информацию от учителя о правилах личной гигиены повара. Называют правила личной гигиены повара, с помощью учителя. Вклеивают правила в тетрадь. Участие в викторине «Знай, ты посуду, знай, инвентарь учись на «отлично» и поваром стань!»	Смотрят презентацию, участвуют в беседе о профессиях. Называют на слайдах виды деятельности повара, кухонного работника. Сопоставляют индивидуальные возможности с требованиями профессии повар. Самостоятельно выделяют правила личной гигиены повара и записывают в тетрадь. Участие в викторине «Знай, ты посуду, знай, инвентарь учись на «отлично» и поваром стань!»
19 20	Источники информации в	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности:</p>	Слушают и отвечают на простые вопросы об источниках	Самостоятельно называют алгоритм поиска нужных

	кулинарии		<p>Знакомство с меню, рецептами, технологическими картами. Понятия «норма продуктов», технология приготовления или рецепт. Практическая работа «Составление недельного меню».</p> <p>Инструменты и оборудование: Сборник рецептур.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Составляют недельное меню опираясь на информационные источники в кулинарном деле: книги, Интернет-ресурсы.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила составления меню. Сочетаемость блюд в меню.</p>	<p>информации для поиска рецепта приготовления блюда. Называют виды источников информации. Знакомятся с понятиями «норма продуктов», технология приготовления, рецепт, меню записывает в тетрадь. Совместно с учителем разбирают схемы последовательности приготовления блюд. Участвуют в групповой работе по поиску информации по выбору рецепта. Выполняют практическую работу, принимают помощь учителя.</p> <p>.</p>	<p>рецептов в книге, журнале и в интернете. Рассматривают и обсуждают фотографии еды, рецептов. Рассказывают об источниках информации в кулинарии. Составляют схему приготовления блюда. Выполняют тренировочное упражнение по нахождению рецептов. Узнают по картинкам знакомые блюда. Выполняют практическую работу самостоятельно.</p>
21 22	Правила этикета в кафе	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Ресторанный этикет, изучение основных норм, правил поведения за столом и особенностей обращения с официантом.</p> <p>Инструменты и оборудование: Посуда и столовые приборы, тканевые салфетки.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Пользуются столовыми приборами. Учатся обращаться к официанту с какой-либо просьбой. Сюжетно-ролевая игра «Официант».</p>	<p>Просматривают ролик, презентацию о правилах ресторанного этикета. Записывают правила в тетрадь. Под контролем учителя выбирают необходимые столовые приборы и учатся им пользоваться. Совместно с учителем учатся обращаться к официанту с какой-либо просьбой. Выполняют тест.</p>	<p>Просматривают ролик, презентацию о правилах ресторанного этикета. Записывают правила в тетрадь. Самостоятельно делают выбор необходимых столовых приборов и умеют ими пользоваться. Выполняют роли в игре, обращаются к официанту с какой-либо просьбой. Выполняют тест.</p>

			Этика и эстетика труда: Правила поведения за столом. Тестирование по итогам изучаемого раздела для систематизации полученных знаний.		
Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов – 10 часов					
23 24	Механические способы	2	Материалы, используемые в трудовой деятельности: Общие правила механической кулинарной обработки пищевых продуктов. Инструменты и оборудование: Инструменты и оборудование для обработки пищевых продуктов. Технологии изготовления предмета труда: Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Этика и эстетика труда: Требования безопасной работы с ножом, электрическими бытовыми приборами.	Читают текст о основных механических способах обработки сырья. Записывают основную информацию в тетрадь. Проговаривают за учителем и выполняют упражнения по карточкам «Виды обработки продуктов».	Читают текст о основных механических способах обработки сырья. Записывают основную информацию в тетрадь. Самостоятельно заполняют работу с карточками «Виды обработки продуктов».
25 26	Первичная обработка овощей. Формы нарезки	2	Материалы, используемые в трудовой деятельности: Общие правила механической кулинарной обработки пищевых продуктов: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезка. Формы нарезки. Инструменты и оборудование: Инструменты и оборудование для обработки овощей.	Экскурсия в школьную столовую. Наблюдение за деятельностью повара и его помощников. Вклеивают таблицу в тетрадь «Формы нарезки овощей». С опорой на записи в тетрадь определять форму нарезки. Дидактическая игра «Найди ошибку».	Экскурсия в школьную столовую. Наблюдение за деятельностью повара и его помощников. Вклеивают таблицу в тетрадь «Формы нарезки овощей». Самостоятельно определяют и называют форму нарезки моркови, свеклы, лука, картофеля.

			<p>Технологии изготовления предмета труда: Формы нарезки моркови, свеклы, лука, картофеля: брусочки, соломка, кубики, кружочки.</p> <p>Этика и эстетика труда: Требования безопасной работы с ножом, электрическими приборами.</p>		Дидактическая игра «Найди ошибку».
27 28	Практикум «Овладение навыками нарезки овощей ручным способом».	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Формы нарезки моркови, свеклы, лука, картофеля: брусочки, соломка, кубики, кружочки. Показ учителем способы нарезки овощей. Практическая работа «Овладение навыками нарезки овощей ручным способом».</p> <p>Инструменты и оборудование: Инструменты и оборудование для обработки овощей.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Нарезка моркови, свеклы, лука, картофеля разными формами: брусочки, соломка, кубики, кружочки.</p> <p>Этика и эстетика труда: Техника безопасности при обработке и нарезке овощей. Организация и уборка рабочего места.</p>	Повторяют формы нарезки овощей с опорой на записи в тетрадь. Формирование навыка обработки овощей. Выполняют практическую работу «Овладение навыками нарезки овощей ручным способом». (принимают помощь учителя, при необходимости, в начале используется прием «рука в руке»).	Повторяют формы нарезки овощей с опорой на записи в тетрадь. Формирование навыка обработки овощей. Выполняют самостоятельно практическую работу «Овладение навыками нарезки овощей ручным способом».
29 30	Тепловые способы	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности:</p>	Повторяют правила техники безопасности при выполнении	Повторяют правила техники безопасности при выполнении

			<p>Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки. Время тепловой обработки продуктов. Правила безопасности. Варка. Варка паром. Припускание. Жарение. Жарение во фритюре. Жарение на открытом огне. Тушение. Пассерование. Бланширование. Запекание.</p> <p>Инструменты и оборудование: Инструменты, посуда и оборудование для тепловой обработки сырья.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Действия по инструкции, составление схемы «Способы тепловой обработки продуктов»</p> <p>Этика и эстетика труда: Требования безопасной работы с ножом, горячей жидкостью и маслом, электрическими бытовыми приборами.</p>	<p>кулинарных работ. Просматривают презентацию, слушают рассказ учителя, получают сведения значения и способах тепловой обработки продуктов. Заполняют схему «Способы тепловой обработки продуктов» с помощью учителя. Проговаривают за учителем способы тепловой обработки, записывают в тетрадь. Участвуют в игре «Продолжи ряд».</p>	<p>кулинарных работ. Знают способы оказания первой помощи при ожогах. Просматривают презентацию, слушают рассказ учителя, получают сведения значения и способах тепловой обработки продуктов. Знакомятся с видами тепловой: варка, жарка, тушение, запекание. Оформляют схему способов тепловой обработки в тетради. Играют в игру «Продолжи ряд».</p>
31 32	Практическая работа «Тепловое оборудование для приготовления пищи»	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Знакомство с тепловым оборудованием кухни: варочная панель, духовой шкаф. Устройство, правила эксплуатации. Электробезопас-</p>	<p>Повторяют правила поведения в зоне кухни. Практический показ учителя устройства и работы электрических приборов на кухне. Наблюдают за работой оборудования: электрическая плита, духовой шкаф, тостер,</p>	<p>Повторяют правила поведения в зоне кухни. Практический показ учителя устройства и работы электрических приборов на кухне. Наблюдают за работой оборудования: электрическая плита, духовой шкаф, тостер,</p>

			<p>ность. Тестовое задание к разделу «Технологии обработки пищевых продуктов».</p> <p>Инструменты и оборудование: Тепловое оборудование, используемое на кухне для приготовления пищи.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Изучают инструкции по эксплуатации используемого электробытового оборудования. Работают с используемым оборудованием на кухне: включают, выставляют режимы работы, выключают.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с электрическими бытовыми приборами.</p>	<p>микроволновка. Под наблюдением учителя включают, выставляют режимы работы, выключают. Выполняют тестовое задание.</p>	<p>микроволновка. Под наблюдением учителя включают, выставляют режимы работы, выключают. Выполняют тестовое задание.</p>
Раздел 4. Бутерброды – 6 часов					
33 34	<p>Что такое бутерброд?</p> <p>Конструктор полезного бутерброда</p>	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Показ презентации. Бутерброды сложные и простые. Сэндвичи, брускетты, тосты. Самые известные бутерброды.</p> <p>Конструктор бутерброда. (Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты)</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления бутербродов.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда:</p>	<p>Смотрят презентацию, узнают и называют виды бутербродов. Учатся работать с конструктором бутербродов, выделяют основы, наполнители и дополнительные ингредиенты бутербродов. Принимают участие в дидактической игре – конструкторе «Готовим бутерброд». Вспоминают отделы продуктовых магазинов.</p>	<p>Смотрят презентацию, узнают и называют виды бутербродов. Экспериментируют с сочетаниями ингредиентов с помощью конструктора, выделяют основы, наполнители и дополнительные ингредиенты бутербродов. Принимают участие в дидактической игре – конструкторе «Готовим бутерброд». Вспоминают отделы продуктовых магазинов.</p>

			<p>Технологические карты и рецепты приготовления бутербродов. Составляют бутерброды. Действуют в соответствии с устной и письменной инструкцией.</p> <p>Этика и эстетика труда:</p> <p>Техника безопасности при работе с режущими приборами.</p>		
35 36	<p>Практическая работа «Создание визуальной опоры для похода в магазин»</p>	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Правила составления списка по шаблону. Правила выбора продуктов, определение свежести продукта (дата изготовления и срока хранения). Касса. Оплата наличными и картой. Чек. Подсчет стоимости. Сверка списка покупок и выбранных продуктов. Упаковка продуктов в пакет.</p> <p>Практическая работа «Создание визуальной опоры для похода в магазин»</p> <p>Инструменты и оборудование: Калькулятор для подсчета потраченных денежных средств.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Создают шаблон списка покупок.</p> <p>Этика и эстетика труда:</p>	<p>Экскурсия в магазин. Выполняют практическую работу. Составляют список покупок с помощью учителя. Вспоминают правила поведения в магазине. Определяют свежесть продуктов (дата изготовления и срока хранения). Оплачивают наличными или картой на кассе. Проверяют чек. Подсчитывают стоимость покупки на калькуляторе. Сверяют список покупок и выбранных продуктов. Упаковывают продукты в пакет.</p>	<p>Экскурсия в магазин. Выполняют практическую работу. Составляют список покупок с помощью учителя. Вспоминают правила поведения в магазине. Определяют свежесть продуктов (дата изготовления и срока хранения). Оплачивают наличными или картой на кассе. Проверяют чек. Подсчитывают стоимость покупки на калькуляторе. Сверяют список покупок и выбранных продуктов. Упаковывают продукты в пакет.</p>

			Правила поведения в магазине.		
37 38	Практическая работа «Способы приготовления и подачи бутербродов на стол»	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Тостер, сэндвичница. Устройство. Техника безопасности. Украшение бутербродов. Выкладка на тарелку (блюдо, доска и т.п.). Тестовое задание к разделу «Бутерброды». Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов».</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления бутербродов. Технологии изготовления предмета труда: Нарезают продукты. Готовят горячие бутерброды. Повторение изучаемых трудовых действий и приемов. Этика и эстетика труда: Требования безопасной работы с ножом, горячей жидкостью и маслом, электрическими</p>	<p>Вспоминают правила безопасной работы с электробытовыми приборами на кухне. Называют кухонные бытовые приборы и объясняют их назначение. Выполняют практическую работу. Читают инструкционные карты, знакомятся со способами украшения и подачи бутербродов на стол. С опорой на образец готовят и украшают горячий бутерброд с помощью учителя. Выполняют тестовое задание.</p>	<p>Вспоминают правила безопасной работы с электробытовыми приборами на кухне. Называют кухонные бытовые приборы и объясняют их назначение. Выполняют практическую работу. Читают инструкционные карты, знакомятся со способами украшения и подачи бутербродов на стол. С опорой на образец самостоятельно готовят и украшают горячий бутерброд. Выполняют тестовое задание.</p>

			бытовыми приборами.		
Раздел 5. Салаты – 6 часов					
39 40	Виды салатов. Конструктор салатов	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Виды салатов: овощные, рыбные, мясные, грибные. Салат-коктейль. Винегреты. Салатные заправки. Гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Дидактическая игра - аппликация «Я повар».</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления салатов.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Составляют салаты с помощью конструктора. Технологические карты и рецепты приготовления салатов. Действуют в соответствии с устной и письменной инструкцией.</p> <p>Этика и эстетика труда: Техника безопасности при работе с ножом.</p>	<p>Смотрят презентацию, на слайдах узнают и называют виды салатов. Перечисляют сырье, входящее в состав салатов. Учатся работать с конструктором салатов. Делают записи в тетрадь. Рассматривают оборудование, посуды и инвентарь необходимый для приготовления салатов. Планируют покупки в ближайшем магазине. Принимают участие в дидактической игре – аппликации «Я повар». Под педагогическим наблюдением: степень самостоятельности выполнения выбора, взвешивания сырья, соответствие выбранных продуктов списку покупок.</p>	<p>Смотрят презентацию, на слайдах узнают и называют виды салатов. Перечисляют сырье, входящее в состав салатов. Учатся работать с конструктором салатов. Делают записи в тетрадь. Рассматривают оборудование, посуду и инвентарь необходимый для приготовления салатов. Планируют покупки в ближайшем магазине, составляют список. Участвуют в дидактической игре – аппликации «Я повар». В магазине самостоятельно делают выбор и взвешивание продуктов. Выбранные продукты соответствуют списку покупок.</p>
41 42 43 44	<p>Практическая работа №1 «Приготовление салата Весенний»</p> <p>Практическая работа №2 «Приготовление салата Цезарь»</p>	4	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Инструкционные карты приготовления салатов. Тестовое задание по разделу «Салаты».</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь</p>	<p>Читают рецепт. С опорой на записи в тетради, называют продукты, оборудование, посуду и инвентарь необходимые для приготовления салатов «Весенний», «Цезарь». С помощью учителя работают с</p>	<p>Читают рецепт. Называют продукты, оборудование, посуду и инвентарь необходимые для приготовления салатов «Весенний», «Цезарь». Под контролем учителя отрабатывают навыки работы с</p>

			<p>для приготовления салатов.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Нарезают продукты, готовят и сервируют салаты. Действуют в соответствии с устной и письменной инструкцией.</p> <p>Этика и эстетика труда: Требования безопасной работы с ножом, горячей жидкостью и маслом, электрическими бытовыми приборами.</p>	<p>инструкционно-технологической картой, делают расчет сырья. Записывают в тетрадь.</p> <p>Выполняют тестовое задание.</p>	<p>инструкционно-технологической картой, умение правильно произвести расчёт сырья. Записывают в тетрадь.</p> <p>Выполняют тестовое задание.</p>
Раздел 6. Супы – 6 часов					
45 46	Классификация супов	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Показ презентации «Супы». Значение первых блюд в питании человека. Классификация и ассортимент супов, бульонов и отваров. Правила варки заправочных супов.</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления первых блюд.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Работа с технологическими картами и рецептами приготовления первых блюд.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.</p>	<p>Просматривают презентацию, слушают информацию от учителя о классификации и способах приготовления супов, бульонов, отваров. Вспоминают формы нарезки, виды тепловой обработки сырья.</p> <p>Записывают правила варки супов и рецепты в тетрадь. Работа в малых группах, дидактическая игра «Варим суп». Определение названия блюда по составу продуктов, по фотографии.</p>	<p>Просматривают презентацию, слушают информацию от учителя о классификации и способах приготовления супов, бульонов, отваров. Вспоминают формы нарезки, виды тепловой обработки сырья. Записывают правила варки супов и рецепты в тетрадь.</p> <p>Самостоятельно решают ситуационные задачи «Мамины помощники».</p>

47 48 49 50	Практическая работа №1 «Приготовление супа с фрикадельками» Практическая работа №2 «Приготовление рассольника»	4	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Алгоритм приготовления супа с фрикадельками, рассольника. Подбор кастрюли для варки супа, заполнение водой. Нарезка овощей знакомыми способами (ломтики, кубики). Тестовое задание по разделу «Супы».</p> <p>Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления первых блюд.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Выбор посуды, инвентаря. Обработка мяса, овощей, круп, нарезка овощей кубиками, соломкой, брусочками. Пассированные, тушение, припускание овощей. Приготовление супов с фрикадельками, рассольника.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.</p>	<p>Называют виды бульонов и супов с опорой на записи в тетради. Рассматривают посуду и инвентарь необходимый для приготовления первых блюд. Читают рецепты супов, называют сырье необходимое для их приготовления. Пошагового выполняют практические работы по приготовлению картофельного супа с фрикадельками и рассольника на основе технологической карты, с сопровождением и постоянным контролем учителя за выполнением каждого действия. Выполняют тестовое задание.</p>	<p>Называют виды бульонов, супов. Выбирают посуду и инвентарь необходимый для приготовления первых блюд. Читают рецепты супов, называют сырье необходимое для их приготовления. Выполняют самостоятельно практические работы по приготовлению картофельного супа с фрикадельками и рассольника учителя. Организуют рабочее место, подготавливают продукты. Выполняют тестовое задание.</p>
Раздел 7. Самостоятельные блюда и гарниры – 8 часов					
51 52	Овощи, крупы, бобовые и макаронные изделия	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Понятия «самостоятельное блюдо» и гарнир. Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из</p>	<p>Знакомство с понятиями самостоятельное блюдо и гарнир. Записывают в тетрадь правила выбора гарнира к основному блюду. Участвуют в беседе о способах тепловой</p>	<p>Знакомство с понятиями самостоятельное блюдо и гарнир. Записывают в тетрадь правила выбора гарнира к основному блюду. Рассказывают о своем опыте приготовления</p>

			<p>вареных, припущенных, жареных, запеченных овощей и грибов. Подготовка бобовых, крупы, макаронных изделий к варке. Макароны отварные, припущенные. Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий. Особенности сервировки самостоятельных блюд и гарниров.</p> <p>Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь и оборудование для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Работают с технологическими картами и схемами приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Этика и эстетика труда: Требования безопасности труда и санитарии.</p>	<p>обработки сырья для приготовления гарниров. Вклеивают в тетрадь технологические карты приготовления простых блюд и гарниров. Игра-викторина «Что вы знаете о пасте и макаронах?»</p>	<p>блюд и гарниров из овощей, макаронных изделий. Игра-викторина «Что вы знаете о пасте и макаронах?». Называют вид макаронные изделия в зависимости от их формы.</p>
53 54	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Способы приготовления картофельного пюре, подачи и приемов оформления как самостоятельного блюда и гарнира.</p> <p>Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь и оборудование на кухне для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Технологии изготовления</p>	<p>Повторяют правила работы на кухне. Читают рецепт. Называют сырье, приборы, посуду необходимую для приготовления. С помощью учителя составляют технологическую схему приготовления картофельного пюре. Организуют рабочее место, подготавливают сырье. Выполняют практическую работу по приготовлению</p>	<p>Повторяют правила работы на кухне. Читают рецепт. Называют сырье, приборы, посуду необходимую для приготовления. С помощью учителя составляют технологическую карту приготовления картофельного пюре.</p> <p>Совместно с учителем решают проблемные ситуации «Ошибки, при приготовлении картофель-</p>

			<p>предмета труда: Выбор посуды, инвентаря. Обработка и варка картофеля. Приготовление картофельного пюре. Технологические карты или схемы приготовления картофельного пюре.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.</p>	<p>картофельного пюре с опорой на технологическую схему под наблюдением учителя.</p>	<p>ного пюре». Выполняют самостоятельно с опорой на карту практическую работу по приготовлению картофельного пюре. Организуют рабочее место, подготавливают сырье, знают последовательность приготовления и способы оформление блюда.</p>
55 56	Практическая работа «Приготовление макаронной запеканки с фаршем и помидорами»	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь и оборудование на кухне для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Обработка мяса, овощей. Приготовление фарша. Варка макаронных изделий. Приготовление запеканки. Технологическая карта или схема приготовления макаронной запеканки.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.</p>	<p>Смотрят пошаговый рецепт приготовления. Совместно с учителем обсуждают сырье для приготовления макаронной запеканки. Самостоятельно организуют рабочее место, подготавливают сырье. Участвуют в приготовлении макаронных изделий, фарша под наблюдением учителя. Соблюдают правила безопасной работы у плиты.</p>	<p>Смотрят пошаговый рецепт приготовления. Совместно с учителем обсуждают сырье для приготовления макаронной запеканки. Ведут расчет необходимого сырья для приготовления макаронной запеканки в технологической карте. Самостоятельно организуют рабочее место, подготавливают сырье, участвуют в этапах приготовления макаронной запеканки. Соблюдают правила безопасной работы у плиты и с духовым шкафом.</p>

57 58	Практическая работа «Приготовление плова»	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Демонстрация презентации «Разновидности плова». Технологическая карта и инструкционная карта приготовления блюда. Виды риса для приготовления плова. Подготовка ингредиентов: риса, мяса, овощей. Форма нарезки овощей. Тестовое задание по главе «Самостоятельные блюда и гарниры»</p> <p>Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь и оборудование на кухне для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Обработка мяса, овощей, риса. Нарезка мяса кубиками, лук и морковь соломкой. Приготовление плова.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.</p>	Смотрят презентацию, знакомят-ся с разновидностями приготовления плова. Рассматривают технологическую схему приготовления плова. Совместно с учителем обсуждают сырье необходимое для приготовления плова, выполняют практическую работу. Соблюдают правила безопасности. Выполняют тестовое задание.	Смотрят презентацию, знакомят-ся с разновидностями приготовления плова. Рассматривают технологическую схему приготовления плова. Совместно с учителем обсуждают сырье необходимое для приготовления плова. Самостоятельно организуют рабочее место, подготавливают сырье, участвуют во всех этапах приготовления плова. Выполняют практическую работу в соответствии с инструкцией или технологической картой. Соблюдают правила безопасности. Совместно с учителем контролируют процесс приготовления. Выполняют тестовое задание
Раздел 8. Десерты и напитки – 4 часа					
59 60 61 62	Десерты и напитки Практическая работа №1 «Приготовление лимонада» Практическая работа №2	4	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Классификация десертов. Желирующие вещества. Желе. Мусс. Самбук. Крем. Снежки. Пудинг. Суфле. Сладкие каши.</p>	Знакомятся с классификацией десертов и напитков, записывают в тетрадь. Читают рецепт приготовления десерта и напитка. Выполняют практическую работу с опорой на	Знакомятся с классификацией десертов и напитков, записывают в тетрадь. Читают технологию приготовления лимонада и пирожного. Рассчитывают количество сырья

	«Приготовление пирожного «Картошка»		<p>Блюда из яблок. Классификация напитков. Лимонад. Морс. Фраппе. Смузи. Флипп. Чай. Кофе. Шоколад. Какао.</p> <p>Практическая работа №1 «Приготовление лимонада»</p> <p>Практическая работа №2 «Приготовление пирожного «Картошка»</p> <p>Инструменты и оборудование: Инструменты, инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий и напитков.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Обработка продуктов. Приготовление сиропа. Измельчение печенья. Формование изделий. Работа с технологическими картами приготовления десертов и напитков.</p> <p>Этика и эстетика труда: Правила безопасной работы с ножом, электрической плитой. Организация и уборка рабочего места.</p>	технологическую карту, под контролем учителя. Организуют рабочее место, подготовку продуктов.	необходимого для приготовления десерта и напитка, заполняют технологические карты. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Организуют рабочее место, подготовку продуктов. Владеют навыками работы с электрическим оборудованием под контролем учителя.
Раздел 9. Сервировка, оформление, подача блюд – 4 часа					
63 64 65 66	Сервировка стола в праздничные и будние дни Практическая работа	4	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Основные правила сервировки стола. Выбор и расположение</p>	Смотрят презентацию. Вместе с учителем разбирают назначения столовых приборов, посуды, белья. Подбирают необходимые	Смотрят презентацию. Вместе с учителем разбирают назначения столовых приборов, посуды, белья. Владеют алгоритмом

	№1 «Способы складывания гостевых салфеток». Практическая работа №2 «Сервировка чайного стола»		<p>посуды, приборов, столового белья. Подача блюд. Правила использования салфеток. Декор стола. Ролевая игра «Ждем гостей».</p> <p>Практическая работа №1 «Способы складывания гостевых салфеток».</p> <p>Практическая работа №2 «Сервировка чайного стола»</p> <p>Инструменты и оборудование: Столовые приборы, посуда, белье для сервировки стола.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Выбирают необходимую посуду, выполняют сервировку стола. Складывают салфетки разным способом.</p> <p>Этика и эстетика труда: Сервировка стола по правилам этикета.</p>	предметы сервировки в зависимости от блюд. Выполняют практическую работу, складывают салфетки различными способами принимая помощь учителя. Записывают в тетрадь. Принимают участие в игре.	сервировки стола, складывания салфеток. Знают отличия праздничной и будничной сервировки стола. Выполняют практическую работу с опорой на схемы. Участвуют в игре, объясняют порядок действий при встрече и приеме гостей.
67 68	Итоговое занятие	2	<p>Материалы, используемые в трудовой деятельности: Обобщение изученного в течение года. Тестовое задание.</p> <p>Инструменты и оборудование: Письменные принадлежности.</p> <p>Технологии изготовления предмета труда: Действуют в соответствии с устной и письменной инструкцией.</p> <p>Этика и эстетика труда: Требования безопасности труда и</p>	Повторяют и закрепляют ранее изученный материал. Выполняют итоговое тестовое задание.	Повторяют и закрепляют ранее изученный материал. Выполняют итоговое тестовое задание.

			санитарии.		
--	--	--	------------	--	--

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Программа реализуется в здании, соответствующему СанПиН, обеспеченному световой и звуковой индикацией тревожных кнопок (пожарной, эвакуационной, указателем на запасной выход); наглядными правилами безопасного поведения на стендах; символами, предупреждающими об опасности, светозвуковым сигналом для быстрого привлечения внимания обучающихся в чрезвычайных ситуациях. Занятия проводятся в специально оборудованном помещении «тренировочной» квартиры (кабинета предмета «Основ социальной жизни») с оборудованной кухней – столовой, в которой имеются:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место педагога;
- классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, постеров и т.д.

Технические средства обучения:

- телевизор, компьютер, принтер, умная колонка.

Обеспечено устойчивое Интернет-соединение.

Технологическое оборудование.

Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
Тепловое оборудование		
1	Электрическая варочная панель «GEFEST»	1
2	Духовой шкаф «MAUNFILD»	1
3	Электрочайник «REDMOND»	1
4	Тостер «DEXP»	1
5	Мультиварка «DEXP»	1
6	Микроволновая печь «DEXP»	1
Электромеханическое оборудование		
1	Посудомоечная машина «Weissgauff»	1
2	Миксер «Скарлет»	1
3	Электромясорубка «Чудесница»	1
4	Весы «DEXP»	1
Немеханическое оборудование		
1	Кухонный гарнитур	1
2	Стол обеденный	1
3	Стол кухонный	2
7	Стулья, табуреты	10
Холодильное оборудование		
1	Холодильник «CANDY»	1

Кухонная посуда и инвентарь

№2	Наименование	Кол-во, шт.
1	Блюдо круглое	4
2	Венчик	1
3	Доска разделочная	10
4	Дуршлаг	1

5	Картофелемялка	1
6	Кастрюля н/с 3; 5 л	1
7	Ковш н/с 1,5 л	1
8	Консервный нож	1
9	Лопатка н/с	1
10	Миска пластиковая большая	2
11	Миска металлическая	3
12	Молоток металлический для мяса	1
13	Набор форм	5
14	Нож	10
15	Скалка деревянная	2
16	Сковорода блинная 24 мм	1
17	Сковорода	1
18	Стакан мерный	1
19	Терка металлическая	1
20	Форма для выпечки	1
21	Шумовка	1
22	Овощечистка	1
23	Тесторезка	1
24	Чеснокодавка	1
25	Ложка разливочная	1

Столовая посуда и приборы

№	Наименование	Кол-во, шт.
1	Блюдо овальное	2
2	Вилка столовая	10
3	Ложка столовая	10
4	Ложка чайная	10
5	Салатник	4
6	Тарелка глубокая	10
7	Тарелка плоская	10
8	Чайно-кофейный сервиз	1

Перечень расходных материалов, необходимых для проведения уроков

1. Бумага пергаментная – 1 рулон
2. Фольга для запекания – 1 рулон
3. Салфетки бумажные – 5 упаковок
4. Полотенца бумажные – 5 рулонов
5. Моющие средства для посуды – 6 шт.
6. Моющее средство для посудомоечной машины – 50 капсул
7. Чистящие средства для посуды – 5 шт.
8. Салфетки кухонные – 20 шт.
9. Мыло жидкое – 2 шт.

Информационное обеспечение

1. Демонстрационный материал в соответствии с основными темами программы обучения.
2. Карточки с заданиями, перфокарты.
3. Раздаточный материал.
4. Дидактический материал.

5. Презентации.

Интерактивная доска IQBoard DVT TN082

Проектор INFOCUS SP222 {DLP, 4000 lm, SVGA, 30 000:1, 1.94~2.16:1,

Кронштейн для проектора потолочный Kromax PROJECTOR-100 / до 20 кг / регулировка высоты 47-67 см

Высокоскоростной hdmi кабель 15 м для телевизора, компьютера, монитора, проектора, провод в нейлоновой оплетке, 4K

Растущий детский стул Дэми СУТ-01-01 фанера клен/бежевый

Стул кресло кассира, швеи, ресепшн РС37/РС67ЛФ, на винте, без подлокотников, фанера, ш/к 95388

Стол ученический мебели двухместный (на заказ по своему эскизу), например Парты МЕТ_ Стол ученич. лаб с борт. Пласт. прям. Тр.6 гр. р бел/сер

Швейная машина Janome LW-10

Швейная машина Janome PS-35

Швейная машина Janome PS-15

Оверлок Janome HQ-090D Акция!

Плоскошовная машина Janome CoverPro II

Прямострочная промышленная швейная машина Typical GC 6158 MD (комплект)

Сборка на промышленные швейные машины

Доставка при покупке швейных машин

Гладильная доска Nika Sport NST/4 шоколадный

Парогенератор Braun CareStyle 7 IS7262GY

Манекен портновский женский раздвижной ALFA S (размер 42 - 50)

Манекен портновский детский Adjustoform My Double, размер J (32-42)

Зеркало напольное и настенное интерьерное в полный рост в металлической раме 60*160 см

Ширма перегородка складная напольная для комнаты интерьерная декоративная, цвет: Графит, 1600*1600, влагостойкая - 1 шт.

Кронштейн для лекал, арт. СШ2318 - 1 шт.

Стол письменный БАНГА-52-Я правый

Стул винтовой промышленный поворотный Квета для швеи

Светильник настольный под лампу IN Home СНО 15Ч на основании 60Вт E27 230В

Комплект учебно-методических материалов, арт. Ш2323 - 1 шт.

Базовые выкройки для шитья размер 44

Комплект учебно-методических материалов "Швейное дело", арт. Ш2325

Стенд по технике безопасности, арт. СШ2326

Стеллаж Мамбо СБ-2757 с 6 полками, с 2 закрытыми секциями

Стеллаж столплит Мамбо СБ-2794 с 5 полками, с дверцами и выдвижными ящиками, Дуб Сонома/Белый 117x121x44 см

Полка настенная 5

Плакатница

Вертикальные жалюзи мальта (Ширина (см):160)

Вертикальные жалюзи мальта (Ширина (см):200)

Шкаф - купе №1 (Угловой) Ножницы Универсальные, арт. СШ2313 - 9 шт.

Ножницы портновские 240мм №9"

Ножницы закройные с диагональной заточкой KAI N5230KE, нержавеющая сталь, длина 23 см/9 дюймов

Ножницы портновские "зиг-заг"

Раскройный стол Штопка.ру модель "СОПОТ" раскладной (800) 500(800) x1100x900мм

Коврик мат для резки и творчества, 5 слоев, А1

Утюжок - колодка портновская

Критерии оценивания

Вследствие того, что образование лиц с нарушением интеллекта не является цензовым (п. 13, ст. 60 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»), отметки в баллах, выставляемые обучающимся, также не являются "цензовыми", т.е. они не могут быть приравнены к оценкам учащихся общеобразовательных школ, а являются лишь показателем успешности продвижения воспитанников по отношению к самим себе.

Знания и умения, учащихся по предмету «Труд (технология)» («Швейное дело») оцениваются по результатам их индивидуального и фронтального опроса, текущих и итоговых самостоятельных, практических работ. При оценивании устных ответов принимается во внимание:

- правильность ответа по содержанию, свидетельствующая об осознанности усвоения изученного материала;

- полнота ответа;

- умение практически применять свои знания;

- последовательность изложения и речевое оформление ответа.

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).
- Прилежание ученика во время работы.
- Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

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.*

Практическая работа

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- умеет ориентироваться в технологической карте,
- последовательно и аккуратно выполняет операции на швейной машине;
- умеет рассказать 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 машинную строчку;
- незначительно нарушает пооперационную последовательность.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

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

Оценка «2» не ставится.

Оценка также играет роль стимулирующего фактора, поэтому допускается оценивание работы некоторых учеников более высоким баллом.

**Контрольно-измерительные материалы
по курсу «Труд (технология). Художественный труд»**

Раздел 1. Дизайн и технология современной одежды

Тест за 1 полугодие

Задание: Выбери единственно верный ответ.

1. Что обозначает понятие «дизайн одежды»?
- а) Цветовая гамма одежды
 - б) Искусство проектирования одежды
 - в) Материал, используемый для пошива одежды

Ответ: б

2. Какими по происхождению являются синтетические ткани?

- а) химическими
- б) натуральными

Ответ: а

3. Какое волокно не является синтетическим?

- а) ацетат
- б) капрон
- в) лавсан

Ответ: а

4. Какими становятся натуральные ткани при добавлении к ним синтетических волокон?

- а) сильно мнутся
- б) прочными
- в) дают большую усадку

Ответ: б.

5. Какие ткани обладают наибольшей способностью к электризации?

- а) синтетические
- б) хлопчатобумажные
- в) шерстяные

Ответ: а

6. На швейной фабрике готовые изделия отпаривают:

- а) паровоздушной камерой
- б) электрическим утюгом
- в) электрическим прессом

Ответ: а

7. В процессе шитья толщину деталей в швейном изделии уменьшают при помощи:

- а) электрического пресса
- б) паровоздушного манекена
- в) электрического утюга

Ответ: а

8. Как называется построение чертежей деталей одежды?

- а) моделирование
- б) конструирование
- в) отделка

Ответ: б.

9. Специальные швейные машины – это машины, предназначенные:

- а) для выполнения только одной операции
- б) выполнения нескольких операций
- в) выполнения зигзагообразной строчки

Ответ: а

10. Универсальные швейные машины - это машины, предназначенные:

- а) для выполнения зигзагообразной строчки
- б) выполнения только одной операции
- в) выполнения нескольких операций

Ответ: в.

11. С чего начинается изготовление швейных изделий?

- а) подготовка ткани к раскрою, раскрой изделия
- б) пошив изделия и его окончательная отделка
- в) разработка модели и изготовление выкройки

Ответ: в

12. Выберите правильную последовательность изготовления одежды.

- а) 3, 1, 2 1 - подготовка ткани к раскрою, раскрой изделия
- б) 3, 2, 1 2 - пошив изделия и его окончательная отделка
- в) 1, 3, 2 3 - разработка модели и изготовление выкройки

Ответ: а.

13. Пошив изделий на швейной фабрике выполняют:

- а) в швейном цехе
- б) раскройном цехе
- в) экспериментальном цехе

Ответ: а.

14. Перед началом работы на электрической швейной машине нужно:

- а) не наклоняться близко к игле
- б) привести в порядок рабочее место
- в) проверить изоляцию шнуров

Ответ: в.

15. Перед заправкой ниток в швейной машине нужно:

- а) приготовить к работе рабочее место
- б) убрать ноги с педали
- в) подобрать нитки по цвету

Ответ: б.

16. Если при работе электрическим утюгом чувствуется действие электрического тока, нужно:

- а) проверить изоляцию шнура

- б) выключить утюг из розетки
 в) проверить чистоту подошвы утюга
 Ответ: б.

Итоговый тест

Задание: Установи соответствие между элементами правого и левого столбиков, напротив цифры из левого столбика через тире напиши соответствующую букву из правого.

1. Установи соответствие термину указанному определению.

Термин	Определение
- гигроскопичность	а - образование складок, заминов при носке изделия
- сминаемость	б - способность ткани удерживать тепло
- осыпаемость	в - свойство ткани уменьшаться в размерах после
- усадка	увлажнения
- теплозащитность	г - свойство ткани впитывать влагу
	д - выпадение нитей на срезах

Ответ: 1-г, 2-а, 3-д, 4-в, 5-б.

2. Установи соответствие происхождения волокна его названию.

Вид волокна	Волокно
- растительные волокна	а - хлопок б - шёлк
- искусственные волокна	в - капрон г - лён
- волокна животного происхождения	д - лавсан е - шерсть
- синтетические волокна	ж – ацетат з -вискоза
и – нитрон	

Ответ: 1 - а, г; 2 - ж, з 3 - б, е; 4 - в, д, и;

3. Установи соответствие термина содержанию работы.

Термин	Содержание работы
- сметать	а - удалить замины на ткани или детали изделия
- стачать	б – уменьшить толщину шва, сгиба или края детали
- настрочить	в - соединить две детали или несколько деталей одной
- отутюжить	смёточной строчкой
- приутюжить	г – соединить две или несколько приблизительно
	приблизительно равных по величине деталей машинной
	строчкой
	д – соединить две детали, одна из которых наложена
	на другую

Ответ: 1-в, 2-г, 3-д, 4-а, 5-б.

5. Установи соответствие деталей шпульного колпачка по назначению.

Название детали	Назначение детали
- прорезь	а - прижимает нитку к корпусу
- прижимная пластина	б - входит в паз челночного устройства, чтобы
- установочный палец	шпульный колпачок не поворачивался
	в - направляет нить

Ответ: 1 - в, 2 - а, 3 - б;

6. Установи соответствие названия деталей, участвующих в заправке верхней нити с их назначением.

Название детали	Назначение детали
1 - регулятор натяжения верхней нити	а - опускает и поднимает лапку
- нитенаправитель	б - регулирует натяжение нижней нити в - направляет нить
- рычаг подъема лапки	

Ответ: 1 - б, 2 - в, 3 - а;

Раздел 2. Народные мотивы в дизайне одежды

Тестовые задания:

Какой вид одежды относится к русским традиционным нарядам?

- а) Футболка
- б) Сарафан
- с) Джинсы

Ответ: б

Чем отличается русский народный костюм от европейских аналогов?

- а) Наличие большого числа украшений
- б) Больше число карманов
- с) Нет разницы

Ответ: а.

Как называется узор на русской рубашке?

- а) Крестьянский рисунок
- б) Параллельные линии
- с) Геометрический орнамент

Ответ: с.

Практическое задание:

Выполнить эскизы нескольких вариантов традиционного женского головного убора (например, кокошник или платок).

Раздел 4. Лоскутная техника в рукоделии

Тестовые задания:

Что означает термин «лоскутное шитьё»?

- а) Использование остатков ткани
- б) Стирать одежду часто
- с) Одевать много слоёв одежды

Ответ: а.

Что является главным элементом лоскутного шитья?

- a) Белые полосы
- b) Ярко окрашенные кусочки ткани
- c) Сложные рисунки

Ответ: b

Где применяется лоскутное шитьё?

- a) Только в домашнем хозяйстве
- b) Во многих сферах дизайна и моды
- c) Оно нигде не применяется

Ответ: b

Практическое задание:

Сделать простейшее лоскутное изделие (маленькое покрывало или настенную панель).

Раздел 5. Сувенирные изделия ручной работы

Тестовые задания:

Что входит в категорию сувениров?

- a) Сертификаты
- b) Маленькие подарки ручной работы
- c) Фотографии

Ответ: b.

Для чего создают сувениры?

- a) Для продажи
- b) Чтобы порадовать близких
- c) Оба варианта верны

Ответ: c.

Как называются небольшие подарочные предметы, сделанные вручную?

- a) Антиквариат
- b) Арт-объект
- c) Ручная работа.

Ответ: c.

Практическое задание:

Самостоятельно создать один маленький сувенир (например, магнит, открытку, брелок).

Раздел Техника художественной вышивки

Тестовые задания:

1. Сколько существует основных способов выполнения стежков?

- a) Один
- b) Два
- c) Три

2. Какие типы нитей чаще всего используют для вышивки?

- a) Льняные
- b) Шелковые
- c) Капроновые

3. Какой главный инструмент необходим для вышивки крестиком?

- a) Карандаш

- b) Булавка
- c) Игла

Практическое задание:

Осуществить простейший образец вышивки крестиком по предложенному рисунку-образцу.

Ключ для ответов

1. Сколько существует основных способов выполнения стежков?

Ответ: c) Три

2. Какие типы нитей чаще всего используют для вышивки?

Ответ: b) Шелковые

3. Какой главный инструмент необходим для вышивки крестиком?

Ответ: c) Игла

Раздел Вязание спицами и крючком

Тестовые задания:

1. Чем отличаются спицы от крючка?

a) Размером

b) Толщиной

c) Конструктивными особенностями

2. Какая самая распространённая форма вязаных изделий?

a) Шарфы

b) Коврики

c) Сумки

3. Почему полезно заниматься вязанием?

a) Улучшается координация движений

b) Это хороший отдых

c) Всё вышеперечисленное верно

Практическое задание:

Связать небольшую деталь одежды (шарфик, рукавчик) под руководством учителя.

Ключ для ответов

1. Чем отличаются спицы от крючка?

Ответ: c) Конструктивные особенности

2. Какая самая распространённая форма вязаных изделий?

Ответ: a) Шарфы

3. Почему полезно заниматься вязанием?

Ответ: c) Всё вышеперечисленное верно

Раздел VII. Культура обустройства дома и правила уборки

Тестовые задания:

1. Что включает в себя правило «чистоты в доме»?

a) Мыть посуду ежедневно

b) Постоянно пылесосить квартиру

c) Поддерживать чистоту и порядок в жилье

2. Какова цель уборки дома?

a) Просто убрать мусор

b) Сделать обстановку удобной и уютной

c) Только привести мебель в порядок

3. Когда лучше проводить влажную уборку?

- а) Каждый день
- б) После дождя
- с) Периодически, регулярно поддерживать чистоту

Практическое задание:

Провести уборку одного небольшого участка в классе (полка, стол, подоконник).

Ключ для ответов

Раздел VII. Культура обустройства дома и правила уборки (34 ч)

1. Что включает в себя правило «чистоты в доме»?

Ответ: **с)** Поддерживать чистоту и порядок в жилье

2. Какова цель уборки дома?

Ответ: **б)** Сделать обстановку удобной и уютной

3. Когда лучше проводить влажную уборку?

Ответ: **с)** Периодически, регулярно поддерживать чистоту

Раздел VIII. Организация хранения личных вещей (34 ч)

Тестовые задания:

1. Что значит организовать хранение вещей?

- а) Найти коробку для мусора
- б) Правильно распределить вещи по местам хранения
- с) Купить новую полку

2. Какие материалы подходят для хранения школьных принадлежностей?

- а) Картонные коробки
- б) Ведро
- с) Старые сумки

3. Что нужно учитывать при размещении личных вещей?

- а) Их форму и размер
- б) Вес и габариты
- с) Все перечисленные факторы важны

Практическое задание:

Организовать хранение своих учебных материалов в портфеле или папке, создав удобный порядок.

Ключ для ответов

Раздел VIII. Организация хранения личных вещей (34 ч)

1. Что значит организовать хранение вещей?

Ответ: **б)** Правильно распределить вещи по местам хранения

2. Какие материалы подходят для хранения школьных принадлежностей?

Ответ: **а)** Картонные коробки

3. Что нужно учитывать при размещении личных вещей?

Ответ: **с)** Все перечисленные факторы важны

Контрольно-измерительные материалы
учебного модуля «Основы кулинарии и культура питания»
предмета «Труд (технология). Художественный труд»

Тестовое задание к разделу «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

- 1. Распределение пищи в течении дня по времени, калорийности и объёму**
 - а) режим питания
 - б) рацион питания
 - в) диета
- 2. Основными единицами измерения энергии человека считаются**
 - а) киловатт
 - б) килокалория
 - в) килограмм
- 3. Калорийность рациона (блюда) рассчитывается**
 - а) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру
 - б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;
 - в) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ – результат суммируется
- 4. В ротовой полости происходит**
 - а) измельчение пищи
 - б) эмульгирование жиров
 - в) частичный гидролиз белков
- 5. Факторы, положительно влияющие на формирование аппетита**
 - а) переутомление
 - б) соблюдение режима питания
 - в) отрицательные чувства человека (раздражение, обида, гнев)
- 6. В тонком кишечнике происходят следующие процессы**
 - а) всасывания
 - б) синтез белка
 - в) синтез витаминов
- 7. Соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является**
 - а) 1:1:4
 - б) 1:1:5
 - в) 1:2:3
- 8. К пищевым отравлениям бактериального происхождения относят**
 - а) отравления продуктами ядовитыми по своей природе
 - б) ботулизм, стафилококковые отравления
 - в) отравление грибами
- 9. С какой целью производят маркировку инвентаря**
 - а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 - б) для определения последовательности использования досок
 - в) в целях эстетического оформления
- 10. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе**
 - а) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
 - б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
 - в) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
- 11. Какое из, приведённых ниже, определений санитарии является верным**
 - а) санитария – это область науки живого организма

б) санитария – это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления, и сохранения их здоровья

в) санитария – это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения

12. Рациональное сбалансированное питание

а) питание, основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения

б) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию

в) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

13. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта

а) желудок

б) пищевод

в) ротовая полость

г) толстая кишка

д) глотка

ж) тонкая кишка

14. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов

а) санитарные требования

б) технологию и последовательность приготовления пищи

в) технологию приготовления пищи

15.... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.

а) пищевые инфекции

б) пищевые отравления

в) зоонозы

Тестовое задание к разделу «Сфера профессиональной деятельности: общественное питание»

1. Работник ресторана, ответственный за помощь в обработке продуктов, приготовлении блюд:

а) шеф повар

б)

официант

в)

младший повар

2.

Существует пять типов предприятий

общественного питания - это:

а)

ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная

б)

ресторан, бар, кафе, столовая,

закусочная

в)

ресторан, бар, кафе, буфет, закусочная

3. Блюдо – это...

а) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до готовности

б) совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после подогрева, порционирования, оформления

в) сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению, порционированы и оформлены

4. Сковороды, кастрюли, сотейники относятся по назначению

- а) для хранения
- б) для сервировки
- в) для приготовления**

5. Меню – это ...

- а) перечень блюд**
- б) цена блюд
- в) оформление блюд

6. Что необходимо делаешь с салфеткой, когда садишься за стол?

- а) оставляешь на столе, пока испачкаешься
- б) располагаешь её на колени**
- в) заправляешь за воротник

7. Как долго следует ждать опаздывающих гостей

- а) столько, сколько вытерпят уже пришедшие гости
- б) не более 15 минут**
- в) ждать вообще не надо

8. Как правильно складывать вилку и нож на тарелке после завершения приема пищи?

- а) крест-накрест
- б) параллельно друг другу**
- в) так, чтобы их концы слегка пересекались

9. Как поступить, если нужно уйти из гостей пораньше

- а) заблаговременно подготовить всех гостей к своему преждевременному уходу
- б) попросить хозяев объявить о вашем уходе, после чего распрощаться с гостями**

- в) уйти незаметно, попрощавшись с хозяевами

10. Вам предложили сесть за стол. Как вы расположитесь на стуле

- а) на краешке сиденья
- б) на половине сиденья, не касаясь спинки стула**
- в) заняв почти всё сиденье и опираясь на спинку стула

11. Когда следует приступать к еде за общим столом?

- а) когда блюда подали всем сидящим за столом**
- б) как только вам принесли ваше блюдо
- в) когда вам удобнее начать есть

12. Когда вы едите суп, что следует делать с ложкой после окончания трапезы?

- а) необходимо оставить её в суповой тарелке**
- б) нужно вынуть ложку и положить её на тарелочку под суповой тарелкой
- в) необходимо положить ложку на стол после окончания трапезы

13. Что из личных вещей можно положить на обеденный стол?

- а) мобильный телефон экраном вниз и более ничего
- б) сумочку, чтобы не потерять, более ничего
- в) ничего**

14. Что необходимо сделать, если ваша еда оказалась слишком горячей

- а) сделать глоток воды**
- б) попытаться остудить ее, набирая в рот воздух
- в) попытаться избавиться от еды с помощью салфетки

15. После окончания трапезы, что следует сделать с салфеткой?

- а) сложить ее и положить слева от себя**
- б) сложить ее и положить справа от себя

в) не складывать салфетку, оставив ее на стуле

Тестовое задание к разделу «Технологии обработки пищевых продуктов»

1. Что относится к механической обработке пищевых продуктов:

а) варка

б) жарка

в) нарезка

2. Как называется процесс нарезки капусты тонкой соломкой:

а) бланширование

б) карбонизация

в) шинковка

3. Выберите правильную последовательность первичной обработки овощей:

а) нарезка

б) промывание

в) очищение

г) мытье

д) сортировка

Ответ: д, г, в, б, а

4. Способы нарезки овощей:

а) соломка

б) спиральки

в) шарики

г) бруски

д) кубики

5. Подписать формы нарезки моркови



а) соломка б) брусочки в) дольки

6. При приготовлении большинства блюд продукты подвергают различным способам тепловой обработки, что способствует их...

а) размягчению и лучшему усвоению организмом человека

б) приобретают приятные запах, вкус, аромат

в) способствует обеззараживанию пищи

г) все ответы верны

7. Тепловую обработку продуктов делят на:

а) основную, вспомогательную и дополнительную

б) основную, комбинированную и вспомогательную

в) на главную, дополнительную и вспомогательную

8. Варка – это тепловая обработка продуктов в

а) в небольшом количестве жидкости (воды, молока, бульона, отвара) или в собственном соку

б) кратковременное предварительное воздействие на продукты кипящей воды или пара

в) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре) или атмосфере водяного пара

9. Тепловая обработка продуктов в жарочном шкафу с доведением их до кулинарной это...

а) жарка во фритюре

- б) тушение
- в) запекание

10. Выберите правила безопасной работы при пользовании бытовыми электроприборами на кухне следует:

- а) тщательно вымыть руки
- б) включать вилку в розетку сухими руками**
- в) соблюдать технику безопасности
- г) проверять изоляцию электрошнура**
- д) резко выдергивать вилку из розетки за шнур
- е) пользоваться только исправными электроприборами**
- ж) проверять степень нагрева руками

Тестовое задание к разделу «Бутерброды»

1. В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает?

- а) хлеб с сыром
- б) хлеб с колбасой
- в) хлеб с маслом**

2. Основой для приготовления бутерброда является:

- а) хлеб**
- б) колбаса
- в) огурец

3. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

- а) 2 см
- б) 1 см**
- в) 1,5 см

4. По способу приготовления бутерброды бывают:

- а) холодные
- б) теплые
- в) горячие**

5. К закусочным бутербродам относятся:

- а) сэндвичи
- б) канапе**
- в) тарталетки**

6. Сэндвич – это ... бутерброд



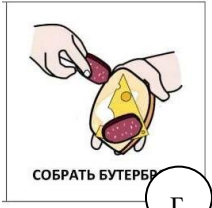
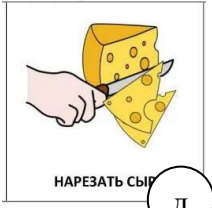

- а) закрытый**
- б) горячий

в) простой

7. Как называется горячий бутерброд с сосиской?

- а) хот дог**
- б) гамбургер
- в) сэндвич

8. Расставь действия приготовления бутерброда в правильном порядке

 <p>НАМАЗАТЬ ХЛЕБ МАСЛО</p> <p>б</p>	 <p>НАРЕЗАТЬ КО...</p> <p>в</p>	 <p>СОБРАТЬ БУТЕРБ...</p> <p>г</p>	 <p>НАРЕЗАТЬ СЫР</p> <p>д</p>	 <p>НАРЕЗАТЬ ХЛЕБ</p> <p>а</p>
--	---	---	---	--

Ответ: д, б, г, а, в

Тестовое задание к разделу «Салаты»

- 1. Какую посуду используют для подачи салатов**
 - А. салатники**
 - Б. тарелки
 - В. глубокие вазы
- 2. Укажите классификацию салатов по способу приготовления**
 - А. перемешиваемые**
 - Б. не перемешиваемые
 - В. слоеные**
- 3. Традиционные формы нарезки овощей для салатов**
 - А. дольки или соломка
 - Б. ломтики или кубики**
 - В. соломка или брусочек
- 4. Выберите ингредиенты для приготовления салата «Весенний»**
 - А. редис, свежий огурец, вареные яйца, лук зеленый, укроп**
 - Б. помидоры, огурец, вареные яйца, лук зеленый, укроп
 - В. щавель, вареные яйца, лук зеленый, укроп
- 5. Чем заправляют салаты**
 - А. растительным маслом**
 - Б. сметаной**
 - В. горчицей
- 6. Этот салат считается традиционным блюдом новогоднего стола**
 - А. Зимний
 - Б. Оливье**
 - В. Слоёный праздничный
- 7. Заправка какого салата считается сутью его рецепта: яичные желтки с оливковым маслом, приправленные чесноком, лимонным соком и вустерским соусом.**
 - А. Капрезе
 - Б. Кипрский
 - В. Цезарь**
- 8. Этот салат готовят из помидоров, сладкого перца, огурцов, феты, шалота и маслин, заправленный оливковым маслом с солью, чёрным перцем, душицей. Ключевым ингредиентом салата является сыр фета.**
 - А. Греческий**
 - Б. Берлинский
 - В. Нисуаз
- 9. Украшая салаты следует помнить, что:**
 - А. для украшения салатов можно использовать любые продукты сочетающихся по цвету и вкусу
 - Б. для украшения салатов допустимо использовать только продукты входящий в состав салата**
 - В. украшение салатов не является обязательным и не стоит на него тратить время
- 10. Винегреты отличаются от салатов тем что в них обязательно используется:**
 - А. квашенная капуста
 - Б. свекла**
 - В. морковь

Тестовое задание к разделу «Супы»

- 1. Из каких двух частей состоят супы?**

- а) жидкой основы и гарнир**
- б) бульон и гарнир
в) отвар и бульон
- 2. В качестве жидкой основы супов используют**
- а) отвар**
- б) бульон
в) вода
- 3. Супы классифицируют по температуре подачи на**
- а) прохладные, заправочные
б) горячие, холодные
в) горячие, охлажденные
- 4. В состав приготовления супа обязательно входит свекла**
- а) щи
б) рассольник
в) борщ
- 5. Бульон получают в результате варки...**
- а) костей, мяса, птицы, рыбы**
б) грибов, круп
в) овощей, фруктов
- 6. Выберите супы, которые относятся к заправочным?**
- а) щи**
б) рассольник
в) окрошка
- 7. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?**
- а) за 1 – 2 минуты
б) за 15 – 20 минут
в) за 5 – 7 минут
- 8. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?**
- а) за 10 – 15 минут**
б) за 20 – 30 минут
в) за 5 – 7 минут
- 9. Какой страны является национальное блюдо, установите соответствие?**
- | | |
|----------------------|----------|
| а) Россия | 1) Харчо |
| б) Украина | 2) Щи |
| в) Грузия | 3) Борщ |
- 10. Обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.**
- а) харчо
б) рассольник
в) окрошка

Тестовое задание к разделу «Самостоятельные блюда и гарниры»

- 1. Гарнир – это...**
- а) дополнение к основному блюду**
б) украшение блюда
в) блюдо из мяса или рыбы
- 2. Выберите что относится к самостоятельному блюду**
- а) картофельное пюре
б) плов
в) жареная капуста

- 3. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают**
 а) горячим
 б) теплым
 в) остывшим
- 4. Сколько жидкости берут при варке 1 кг макаронных изделий сливным способом**
 а) 2-3 литра
 б) 3-4 литра
 в) 4-5 литров
 г) 5-6 литров
- 5. Установите соответствие: бобовые и срок их варки**
 а) горох 1) 1 час
 б) чечевица 2) 1,5 часа
 в) фасоль 3) 1,5-2 часа
- 6. Выберите гарниры к блюду «Гуляш»**
 а) гречневая каша, макароны отварные, рагу
 б) картофель отварной, картофель жареный, картофель фри
 в) капуста тушёная, картофель отварной, рис отварной
- 7. Рис в плове варят до тех пор, пока он...**
 а) разварится
 б) поглотит воду
 в) недоварится
- 8. Выберите самостоятельное блюдо, не требующее гарнира и дополнений...**
 а) гороховая каша
 б) запечённая цветная капуста
 в) запеканка с мясом
- 9. В чем варят плов?**
 а) в казане
 б) в сковороде
 в) в кастрюле
- 10. Выбери правильную тепловую обработку мяса при приготовлении плова**
 а) мясо для плова отваривают
 б) мясо для плова обжаривают
 в) мясо для плова вначале обжаривают, а затем тушат

Итоговое тестовое задание

- 1. Каким видом приборов являются фруктовые приборы**
- а) вспомогательными приборами
 б) дополнительными приборами
 в) столовыми приборами
- 2. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы**
- а) 15-25
 б) 25-30
 в) 35-45
- 3. Что в меню располагается в третью очередь**
- а) супы
 б) холодные закуски
 в) вторые блюда из мяса или рыбы
- 4. Выбери температуру подачи горячих супов**

- а) 70-75°C
- б) 75-80°C**
- в) 80-85°C

5. Какую посуду используют для подачи салатов

- а) **салатники**
- б) тарелки
- в) розетки

6. Гарнир – это...

- а) дополнение к основному блюду**
- б) украшение блюда
- в) блюдо из мяса или рыбы

7. К горячим напиткам не относятся

- а) кисель
- б) какао
- в) морс**

8. Почему у киселя на поверхности образовалась пленка

- а) быстро охладили
- б) не посыпали сахаром**
- в) использовали много крахмала

9. Какой десерт готовят из теста, начиненного яблоками и запеченного в духовке

- а) шарлотка**
- б) кулич
- в) крамбл

10. Выберите верное утверждение

- а) сидеть надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук**
- б) сидеть за столом можно как прямо, так и свободно. можно даже облокотиться на стол
- в) сидеть за столом можно как угодно, на столе могут располагаться руки до локтя

11. В качестве плотной основы (гарнира) супов используют

- а) гренки, профитроли
- б) крупы, бобовые, макаронные изделия, овощи
- в) мясо, рыбу, грибы**

12. Ваши действия, вы вошли в кухню и почувствовали запах газа...

- а) проветрите помещение открыв окна и двери
- б) закройте вентили, подающие газ
- в) вызовите аварийную газовую службу**

13. Выделите зелёным цветом требования техники безопасности, синим цветом – правила гигиены на кухне

а)	мойте руки перед началом работ на кухне
б)	нарезайте продукты на отдельных досках
в)	не кладите на плиту лишние предметы
г)	поддерживайте холодильник в чистоте
д)	выбирайте конфорки в зависимости от размера дна кастрюли
е)	не оставлять работающую плиту без присмотра
ж)	мойте посуду и приборы после каждого использования
з)	регулярно выносите мусор
и)	включать и выключать электроприбор сухими руками

14. Гигиена ...

- а) наука о здоровье человека**

- б) изучает влияние внешних факторов на человеческий организм
- в) рассматривает только вопросы рационального питания человека

15. Санитарно-гигиенические правила направлены на...

- а) на защиту здоровья и жизни при проведении каких-либо работ**
- б) на предупреждения заболеваний, связанных с нарушением питания
- в) на предупреждения заболеваний, связанных с нарушением правил личной

гигиены