

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 имени Ж.И. Алфёрова г. Туринска

Согласовано

Зам. директора по УВР
 Н.В. Мищенко
«31» августа 2020 г.

Принято

педагогическим советом
протокол 1 от 28.08.2020

Утверждаю

Директор школы
 Е.В. Медведева
«31» августа 2020 г.



Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Профессионально-трудовое обучение 6 класс

Составитель: Смотрина Н. А.,
учитель I кв. категории

г. Туринск
2020

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Профессионально-трудовое обучение» (кулинария) для 6 класса разработана на основе «Программы специальной (коррекционной) образовательной школы 8 вида, 5-9 классы», сборник 2 под редакцией В.В. Воронковой. -М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2001 г. и следующих нормативно-правовых и методических документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации №273 –ФЗ от 29.12.2012г.;
- Учебного плана образовательного учреждения.

Главная задача - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки технологии создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках технологии происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Кулинария является одним из профилей уроков технологии в школе. **Целью программы** является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие **задачи**:

1. Формировать элементарные технологические ЗУН по предмету.
2. Развивать у учащихся общетрудовые умения и навыки: ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, анализировать результаты труда.
3. Обучать пользоваться инструкционными и технологическими картами.
4. Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.
5. Работать над развитием речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
6. Воспитывать у учащихся трудолюбие, нравственные качества личности, эстетический вкус

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 6 классе предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

К умениям учащихся с осложненными формами легкой умственной отсталости предъявляются несколько сниженные требования. Такие дети всегда имеются в каждом классе и условно мы отнесли их к 3 группе. Наиболее слабые в отношении умственного развития учащиеся требуют особого внимания и подхода для обеспечения выполнения посильных практических заданий и устных ответов. Как правило, такие учащиеся отвечают устно только при помощи учителя. Для достижения положительных результатов учащимся 3 группы предлагаются индивидуальные облегченные задания, отличные от предлагаемых учащимся 2 группы. При устных высказываниях помогают давать ответ план, схема, с наводящими вопросами, опорные слова и словосочетания. Для проверки знания технологии приготовления блюда используются задания типа «Поставь предложения в нужной последовательности», содержащие не более 4 предложений, вставь нужное слово в предложение. При проведении самостоятельных или проверочных работ, сокращается объем и упрощается задание.

«Кулинария» подготовит к работе на предприятиях по профессии «повар». Программа по кулинарии предусматривает вооружение учащихся доступными кулинарными знаниями. Знакомит с общими сведениями о продуктах питания, процессах, происходящих при тепловой обработке,

цехами столовой, оборудованием, инвентарем, посудой, уходом за ними, а также практическими навыками технологии приготовления некоторых блюд. Все практические работы выполняются непосредственно в кабинете технологии, что имеет огромное значение для приобретения практических навыков в работе, а также способствует социальной адаптации учащихся. В начале четверти каждый ученик сдает зачет по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям к работнику кухни. При приготовлении блюд все учащиеся работают только в спецодежде.

Требования к умениям учащихся:

Учащиеся должны сформировать следующие базовые знания:

- правила по оказанию первой помощи при ожогах, поражении электротоком, пищевых отравлениях;
- технологию нарезки свежих и отварных овощей;
- процессы определения свежести яиц, освоить технологию приготовления отварных яиц, омлета, украшений из яиц;
- виды молочных продуктов; блюда из молока, правила определения качества молочных продуктов;
- умение определить крупу по внешнему виду, приготовить блюда из крупы, макаронных и бобовых культур
- общие сведения о сладких блюдах; холодных напитках и приготовлении блюд из них.

Основные умения учащихся, которыми они должны овладеть:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электротоком, пищевом отравлении;
- по рецепту готовить блюда из яиц, определять их качество,
- вырезать украшения из яиц,
- готовить блюда из молока, кисломолочных продуктов,
- определять крупу по внешнему виду,
- готовить блюда из круп,
- готовить блюда из макаронных изделий и бобовых культур,
- приготовить крем, молочный кисель, суфле;
- запечь яблоки,
- приготовить коктейль и морс.

Учащиеся должны уметь самостоятельно: Обрабатывать и нарезать овощи для замораживания и сушки. Обрабатывать тару для соления. Отваривать яйца вкрутую, готовить яичницу-глазунью. Нарезать хлеб, сыр, колбасу и готовить открытые бутерброды. Заваривать чай. Сервировать стол к завтраку. Готовить картофель отварной, картофельное пюре. Готовить гречневую и рисовую рассыпчатые каши, отварные макароны с маслом.

Учащиеся должны выполнять с помощью учителя: Готовить рассол и солить огурцы. Отваривать яйца всмятку, «в мешочек». Готовить омлет натуральный, ленивые вареники. Готовить закусочные бутерброды. Готовить картофель жареный, тушеную капусту. Готовить молочную рисовую (вязкую) кашу, и манную (жидкую) кашу.

Критерии оценки знаний и умений обучающихся на уроках кулинарии

Теоретическая часть:

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен им в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Ответы даются полные, правильные, последовательные самостоятельные или с минимальной помощью учителя.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно. К ученику применялись дополнительные наводящие вопросы. После чего он исправлял ошибки самостоятельно или с незначительной помощью учителя (учеников)

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью учителя.

Оценка «2» ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части программного материала, соответствующего его познавательным возможностям. Отвечает на вопросы фрагментарно, искажает основной смысл. Не пользуется помощью учителя (учащихся).

Практическая часть:

Оценка «5» ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Ученик самостоятельно или с минимальной помощью учителя ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Оценка «4» ставится ученику, если работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью учителя в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью учителя.

Оценка «3» ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи учителя. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи учителя.

Оценка «2» ставится ученику, если работа не выполнена

Итоговая оценка знаний и умений учащихся

1. За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой
2. При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями.

3. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ.

Список литературы для обучающихся:

1. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
2. Пособие для учащихся по разделу кулинарии «Рыба»
3. Пособие для учащихся «Волшебное тесто»

Методические пособия:

1. «Волшебное тесто»
2. Сборник проверочных работ по кулинарии для учащихся 5-9 классов

Литература для учителя:

1. Программа по кулинарии для вспомогательной школы (обновленная).
2. С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе», пособие для учителя, – М.: Просвещение, 1988.
3. В.Г. Петрова И.В. Белякова «Психология умственно отсталых школьников»
4. А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, – ООО «Дрофа», 2003.
5. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
6. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
7. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2004.
8. «Книга о вкусной и здоровой пище», – М.: 1954.
9. И. Дановская «1000 и один рецепт», – Ташкент, 1992.
10. Л. Иванова «Сладкая выпечка», – Смоленск, «Русич», 2002.
11. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
12. А. Сиваев, Г. Васильченко «Консервируем сами» – «Реликт», 1992.
13. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.
14. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
15. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, – М.: Полифакт, 1993.
16. Р.С. Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003.
17. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.

2.Содержание учебного процесса

Наименование разделов учебной программы	Планируемые результаты к каждому разделу программы	Система оценки планируемых результатов выраженная в видах и формах контроля, в определении контрольно-измерительных материалов, в показателях уровня успешности учащихся-«хорошо-отлично»	Перечень лабораторных и практических работ, ЭКСКУРСИ	Направление проектной деятельности обучающихся	Использование резерва учебного времени
Овощи	Знать: Классификацию овощей правила первичной обработки овощей, Уметь: нарезать овощи разными формами	Урок усвоения новых знаний, фронтальный опрос, тестирование, практическая работа	Первичная обработка овощей, нарезка	Украшения из овощей для праздничного стола	
Яйцо	Знать: основные сведения о яйце правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом	Усвоение новых знаний, тестирование, самостоятельная работа, практическая	Определение доброкачественности яйца, варка яиц, приготовление омлета,		

3.Календарно-тематическое планирование

Программа рассчитана на 210 часов, по 6 часов в неделю.

1 четверть - 48 часов

п/п№	Раздел учебной программы по предмету, кол-во часов	Тема урока	Темы контрольных, практических, лабораторных работ	Кол-во часов, отведённых на освоение программного материала
1.	Соблюдение правил работы в кабинете	Задачи профессионального обучения		1
2.	Соблюдение правил работы в кабинете	Техника безопасной работы с ножом и электроприборами		1
3.	Соблюдение правил работы в кабинете	Правила поведения на кухне		1
4.	Соблюдение правил работы в кабинете	Предупреждение травматизма, первая помощь		1
5.	Соблюдение правил работы в кабинете	Предупреждение отравлений		1
6.	Соблюдение правил работы в кабинете	Меры борьбы с грызунами		1
7.	Основные продукты питания (6 часов)	Хлеб и его значение в жизни человека		1
8.	Основные продукты питания	Блюда из хлеба		1
9.	Основные продукты питания		Нарезка хлеба на сухарики	1
10.	Основные продукты питания		Приготовление гренков	1
11.	Основные продукты питания	Пищевые вещества		1
12.	Основные продукты питания	Пряные культуры, специи		1
13.	Основные группы овощей (5часов)	Использование свежих овощей в кулинарии		1
14.	Основные группы овощей	Первичная обработка овощей,		1
15.	Основные группы овощей	Формы нарезки овощей		1
16.	Основные группы овощей		Нарезка картофеля для первого блюда	1
17.	Основные группы		Нарезка свежих	1

	овощей		овощей	
18.	Яйцо и яичные продукты (33 часа)	Познавательные сведения о яйце		1
19.	Яйцо и яичные продукты	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж		1
20.	Яйцо и яичные продукты	Сортность, стоимость		1
21.	Яйцо и яичные продукты	Яйцо пасхальное		1
22.	Яйцо и яичные продукты	Способы определения доброкачественности яиц		1
23.	Яйцо и яичные продукты		Определение доброкачественности яиц	1
24.	Яйцо и яичные продукты	Способы варки яиц		1
25.	Яйцо и яичные продукты		Варка яйца вкрутую	1
26.	Яйцо и яичные продукты	Технология приготовления яичницы-глазуньи		1
27.	Яйцо и яичные продукты		Приготовление яичницы-глазуньи	1
28.	Яйцо и яичные продукты	Омлет натуральный, расчёт продуктов	Приготовление омлета смешанного или натурального	1
29.	Яйцо и яичные продукты		Приготовление яичницы с колбасой	1
30.	Яйцо и яичные продукты	Яйцо фаршированное		1
31.	Яйцо и яичные продукты	Использование яйца для бутерброда	Приготовление бутерброда с яйцом	1
32.	Яйцо и яичные продукты		Отваривание яйца вкрутую	1
33.	Яйцо и яичные продукты	Расчёт продуктов для омлета		1
34.	Яйцо и яичные продукты		Приготовление омлета	1
35.	Яйцо и яичные продукты	Тест по теме «Яйцо»		1
36.	Яйцо и яичные продукты	Украшения из яйца отварного		1
37.	Яйцо и яичные продукты		Вырезание «ромашки» из	1

			яйца	
38.	Яйцо и яичные продукты	Использование яйца в салатах		1
39.	Яйцо и яичные продукты	Холодная закуска с отварным яйцом		1
40.	Яйцо и яичные продукты		Приготовление салата «Цезарь»	1
41.	Яйцо и яичные продукты		Салат «Перепелиное гнездо»	1
42.	Яйцо и яичные продукты		Тест по теме «Яйцо в кулинарии»	1
43.	Яйцо и яичные продукты	Повторение: блюда из яиц		1
44.	Яйцо и яичные продукты		Приготовление яичницы	1
45.	Яйцо и яичные продукты	Анализ контрольной работы		1
46.	Яйцо и яичные продукты	Работа с рецептами		1
47.		Итоговый урок		1
48.	Яйцо и яичные продукты	Полезные советы по хранению и использованию яиц		1

2 четверть - 48 часов

№	Раздел учебной программы по предмету, кол-во часов	Тема урока	Темы контрольных, практических, лабораторных работ	Кол-во часов, отведённых на освоение программного материала
1	Повторение- блюда из яиц (6 часов)	Техника безопасной работы		1
2	Повторение- блюда из яиц	Использование яиц в кулинарии		1
3	Повторение- блюда из яиц	Отваривание яиц всмятку, в «мешочек»		1
4	Повторение- блюда из яиц		Приготовление яичницы-глазуньи	1
5	Повторение- блюда из яиц	Использование яиц в салатах		1
6	Повторение- блюда из яиц	Тест по теме «яйцо в кулинарных блюдах»		1
7	Электрооборудование (3 часа)	Электрооборудование школьной столовой		1
8	Электрооборудование	Правила безопасной работы на электрооборудовании		1

9	Электрооборудование	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов		1
10	Молоко (22 часа)	Общие сведения о молоке и молочных продуктах		1
11	Молоко	Откуда пришло молоко		1
12	Молоко	Питательная ценность молока		1
13	Молоко	Правила кипячения молока		1
14	Молоко	Сроки хранения молочных продуктов		1
15	Молоко	Разнообразие блюд из молока		1
16	Молоко	Блюда с кисломолочными продуктами		1
17	Молоко	Технология приготовления молочного супа		1
18	Молоко	Составление схемы, расчёт продуктов		1
19	Молоко	Расчёт продуктов, составление схемы		1
20	Молоко		Приготовление жидкой манной молочной каши	1
21	Молоко	Подготовка продуктов, расчёт		1
22	Молоко		Приготовление вязкой манной каши	1
23	Молоко	Составление схемы, расчёт продуктов		1
24	Молоко		Приготовление рисовой молочной каши	1
25	Молоко	Подготовка продуктов, расчёт		1
26	Молоко		Варка каши пшеничной с молоком и тыквой	1
27	Молоко		Приготовление каши геркулесовой	1
28	Молоко		Приготовление манной каши с вареньем	1

29	Молоко	Крахмал картофельный и кукурузный		1
30	Молоко	Приготовление молочного киселя		1
31	Молоко		Тест «Молочные блюда»	1
32	Кисломолочные продукты (20 часов)	Общие сведения о кисломолочных продуктах		1
33	Кисломолочные продукты	Сорта, полезность		1
34	Кисломолочные продукты	Значение кисломолочных продуктов в питании		1
35	Кисломолочные продукты	Творог. Технология приготовления		1
36	Кисломолочные продукты	Блюда из творога		1
37	Кисломолочные продукты	Технология приготовления творожной запеканки		1
38	Кисломолочные продукты		Приготовление творожной запеканки	1
39	Кисломолочные продукты	Технология приготовления сырников		1
40	Кисломолочные продукты		Приготовление сырников	1
41	Кисломолочные продукты	Технология приготовления ленивых вареников		1
42	Кисломолочные продукты		Приготовление ленивых вареников	1
43	Кисломолочные продукты	Правила приготовления кефира	Выпечка оладий на кефире	1
44	Кисломолочные продукты	Закваска молока Сыры, сорта; блюда с сыром		1
45	Кисломолочные продукты		Приготовление ленивых вареников	1
46	Кисломолочные продукты	Приготовление варенца из свежего молока		1
47	Кисломолочные продукты	Работа с рецептами		1
48	Молоко	Обзорное повторение Итоги работы за четверть		1

3 четверть – 60 часов

№	Раздел учебной программы по предмету, кол-во часов	Тема урока	Тема контрольных, практических, лабораторных работ	Кол-во часов, отведённых на освоение программного материала
1	Повторение по теме «Молоко» (3 часа)	1ое блюдо из молока		1
2	Повторение по теме «Молоко»	Каши на молоке		1
3	Повторение по теме «Молоко»	Напитки из молока и с молоком		1
4	Повторение по теме «Молоко»		Тест по теме «Блюда из молока»	1
5	Крупы (41)	Общие сведения о растениях и крупах из них		1
6	Крупы		Экскурс в природу	1
7	Крупы	Внешние признаки круп		1
8	Крупы	Работа с таблицей «крупяные растения»		1
9	Крупы	Использование круп в кулинарии		1
10	Крупы	Питательная ценность круп		1
11	Крупы	Первичная обработка круп		1
12	Крупы		Переборка риса	1
13	Крупы		Просеивание манки: обжаривание гречки	1
14	Крупы		Лабораторная работа: определение круп по внешнему виду	1
15	Крупы	Разнообразие каш из круп		1
16	Крупы	Общие сведения о приготовлении каш		1
17	Крупы	Посуда и инвентарь для варки каш		1
18	Крупы	Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие		1
19	Крупы	Технология приготовления		1

		рассыпчатой гречневой каши		
20	Крупы		Приготовление гречневой каши	1
21	Крупы	Технология приготовления вязких каш		1
22	Крупы		Приготовление рисовой каши	1
23	Крупы		Переборка пшена	1
24	Крупы		Приготовление вязкой пшённой каши	1
25	Крупы	Технология приготовления жидкой каши		1
26	Крупы		Приготовление заливной гречневой каши	1
27	Крупы		Приготовление жидкой манной каши на молоке	1
28	Крупы		Приготовление молочной овсяной каши	1
29	Крупы	Технология приготовления сладкого супа		1
30	Крупы		Приготовление супа рисового с компотом	1
31	Крупы		Сам-я работа приготовление рисовой молочной каши	1
	Крупы	Снятие пробы; анализ работы		1
32	Крупы		Тест по теме «Блюда из круп»	1
33	Крупы	Полезные советы по приготовлению каш		1
34	Крупы	Технология приготовления запеканки		1
35	Крупы		Приготовление рисовой запеканки	1
36	Крупы		Приготовление манника	1
37	Крупы	Технология приготовления		1

		пудинга		
38	Крупы		Приготовление манного пудинга	1
39	Крупы	Технология приготовления крупяных биточков		1
40	Крупы		Приготовление гречневых биточков	1
41	Крупы	Расчёт продуктов для гречневого супа		1
42	Крупы		Приготовление гречневого супа	1
43	Крупы		Тест по теме «Блюда из круп»	1
44	Крупы	Анализ теста		!
45	Макаронные и бобовые блюда			1
46	Макаронные и бобовые блюда	Использование макаронных изделий в кулинарии		1
47	Макаронные и бобовые блюда	Виды макаронных изделий		1
48	Макаронные и бобовые блюда	Первичная обработка макарон		1
49	Макаронные и бобовые блюда	Правила и время варки макарон		1
50	Макаронные и бобовые блюда	Снятие пробы; анализ работы	Приготовление отварных макарон с соусом	1
51	Макаронные и бобовые блюда	Расчёт продуктов для супа из вермишели	Приготовление супа вермишелевого на курином бульоне	1
52	Макаронные и бобовые блюда	Технология приготовления макаронника с сыром		1
53	Макаронные и бобовые блюда	Пищевые бобовые культуры		1
54	Макаронные и бобовые блюда	Блюда и гарниры из бобовых	Приготовление салата с фасолью	1
55	Макаронные и бобовые блюда	Приготовление супа горохового из полуфабриката		1
56	Макаронные и бобовые блюда		Варка горохового супа	1
57	Макаронные и бобовые блюда	Расчёт продуктов, составление схемы		1

		приготовления		
58	Макаронные и бобовые блюда	Правила варки каш на молоке	Приготовление каши молочной рисовой	1
59	Макаронные и бобовые блюда	Повторение по теме «Блюда из круп» первичная обработка круп		1
60	Макаронные и бобовые блюда	Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка» Итоги работы за четверть		1

4 четверть – 54 часа

№	Раздел учебной программы по предмету, кол-во часов	Тема урока	Тема контрольных, практических, лабораторных работ	Кол-во часов, отведённых на освоение программного материала
1	Повторение (4 часа)	Определение круп по внешнему виду		1
2	Повторение	Время варки круп; посуда для варки		1
3	Повторение	Первичная обработка круп		1
4	Повторение	Блюда из макарон		1
5	Меню (2 часа)	Меню (знакомство)		1
6	Меню	Составление меню		1
7	Сладкие блюда и напитки (39 часов)	Классификация сладких блюд		1
8	Сладкие блюда и напитки	Украшения для сладких блюд		1
9	Сладкие блюда и напитки	Посуда для приготовления		1
10	Сладкие блюда и напитки	Первичная обработка ягод. Крахмал		1
11	Сладкие блюда и напитки	Технология приготовления киселя		1
12	Сладкие блюда и напитки	Приготовление ягодного киселя		1
13	Сладкие блюда и напитки		Приготовление киселя из полуфабриката	1
14	Сладкие блюда и напитки	Приготовление молочного киселя		1
15	Сладкие блюда и напитки		Первичная обработка свежих фруктов	1
16	Сладкие блюда и напитки		Варка компота	1
17	Сладкие блюда и		Переборка	1

	напитки		сухофруктов	
18	Сладкие блюда и напитки		Самост-ая работа приготовление компота	1
19	Сладкие блюда и напитки	Снятие пробы, анализ		1
20	Сладкие блюда и напитки	Технология приготовления мусса		1
21	Сладкие блюда и напитки		Приготовление мусса яблочного	1
22	Сладкие блюда и напитки	Технология приготовления желе		1
23	Сладкие блюда и напитки		Приготовление желе из полуфабрикатов	1
24	Сладкие блюда и напитки	Технология приготовления кремов		1
25	Сладкие блюда и напитки		Приготовление масляного крема	1
26	Сладкие блюда и напитки		Приготовление сладких бутербродов	1
27	Сладкие блюда и напитки	Расчёт продуктов, подготовка продуктов		1
28	Сладкие блюда и напитки	Набор продуктов для пудинга рисового со сгущенным молоком		1
29	Сладкие блюда и напитки		Приготовление пудинга	1
30	Сладкие блюда и напитки	Подготовка яблок		1
31	Сладкие блюда и напитки		Приготовление яблок печёных	1
32	Сладкие блюда и напитки	Приготовление кляра, нарезка яблок		1
33	Сладкие блюда и напитки		Приготовление яблок в кляре	1
34	Сладкие блюда и напитки	Технология приготовления суфле		1
35	Сладкие блюда и напитки	Рецепт яблочной шарлотки		1
36	Сладкие блюда и напитки		Приготовление яблочной шарлотки	1
37	Сладкие блюда и напитки	Виды холодных напитков		1
38	Сладкие блюда и напитки	Рецепт русского кваса		1
39	Сладкие блюда и напитки		Приготовление молочного	1

			коктейля	
40	Сладкие блюда и напитки	Морсы		1
41	Сладкие блюда и напитки		Приготовление морса	1
42	Сладкие блюда и напитки		Тест по теме «Сладкие блюда и напитки»	1
43	Сладкие блюда и напитки		Контрольная работа: приготовление сладкого блюда на выбор	1
44	Сладкие блюда и напитки	Анализ контрольной работы		1
45	Сладкие блюда и напитки	Глазурь кондитерская		1
46	Повторение 5 часов	Повторение: сервировка стола		1
47.	Повторение	Сложение салфеток		1
48	Повторение	Блюда из молока		1
49	Повторение	Крупа для каши		1
50	Повторение	Напитки		1
51		Итоги работы за год		1
52		Уборка мастерской		1
53	Резервные часы			
54	Резервные часы			

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Профессионально-трудовое обучение» (швейное дело) для 6 класса разработана на основе «Программы специальной (коррекционной) образовательной школы 8 вида, 5-9 классы», сборник 2 под редакцией В.В. Воронковой. -М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2001 г. и следующих нормативно-правовых и методических документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации №273 –ФЗ от 29.12.2012г.;
- «Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья» от 12.03.1997г. №288 (в редакциях постановлений Правительства РФ от 12.03.1997г. №288, от 10.03.2000г. №212, от 23.12.2002г. №919, от 01.02.2005г. №49);
- приказа Минобразования РФ «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» №29/2065-п от 10 апреля 2002 года;
- Учебного плана образовательного учреждения.

Цель программы: формирование и развитие у учащихся общетрудовых и специальных умений и навыков в области технологии изготовления женской и детской легкой одежды.

Задачи программы:

- формировать и совершенствовать технические и технологические знания, профессионально-трудовые умения и навыки;
- развивать мышление, способность к пространственному анализу, мелкую и крупную моторику;
- воспитывать культуру труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательные знания и навыки.

Кроме того, выполнение швейных работ формирует у учащихся эстетические представления и вкус, благотворно сказывается на становлении их личностей, способствует их социальной адаптации и обеспечивает им в определенной степени самостоятельность в быту.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, адаптирует учащихся к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Межпредметная интеграция занятий по трудовому обучению осуществляется с:

- математикой (расчеты для построения);
- черчением (основы графической грамоты, построение чертежей одежды и шаблонов для изготовления предметов бытового назначения);
- письмом и развитием речи (обогащение словарного запаса, развитие речи);
- ОБЖ (деятельность людей в природе, влияние деятельности на состояние окружающей среды);
- ИЗО (зарисовка орнаментов, выбор и перевод рисунка для вышивки, аппликации, зарисовка моделей одежды);
- историей (история возникновения вещей);
- чтением и развитием речи (поговорки, пословицы, произведения о труде, профессиях и людях).

Основные формы:

- урок,
- практическая работа,
- самостоятельная работа,
- фронтальная работа.

Основные технологии:

- личностно-ориентированное,
- деятельностный подход,
- уровневая дифференциация,
- информационно-коммуникативные,
- здоровьесберегающие,
- игровые.

Уровни освоения программы

Высокий уровень (5 баллов)

Обучающийся освоил материал в полном объеме. Обучающийся способен сосредоточиться на задании сразу как получил его. Обучающийся заинтересован, проявляет устойчивое внимание к выполнению задания. Самостоятельно может воспроизвести по образцу. Может сверить с образцом и найти при необходимости ошибку, частично используя помощь педагога. В выполненных работах правильно произведена разметка, аккуратно выполнено вырезание, аккуратно произведено склеивание. Может оценить результаты своей деятельности. Способен самостоятельно довести выполнение задания до конца.

Средний уровень (3-4 балла)

Обучающийся освоил базовые знания, умения, навыки. Помощь воспринимает не всегда или использует незначительно. Обучающийся заинтересован, но не всегда проявляет устойчивое внимание к выполнению задания. Может сверить с образцом, но найти ошибку не всегда. Не всегда может выполнить самостоятельно задание, затрудняется и просит помощи педагога. Не всегда может сосредоточиться при выполнении задания и в основном полагается на помощь педагога. Оценить результаты своей деятельности может с подсказкой педагога. Не всегда выполнение задания может довести до конца без подсказки педагога. В работе допускает небрежность, делает ошибки, не находит их самостоятельно.

Низкий уровень (1-2 балла)

Владеет минимальными начальными навыками, знаниями, но с трудом может выполнить задание и только с помощью педагога, не успевает выполнить сам работу до конца. Обучающийся, как правило, затрудняется в выполнении заданий. Обучающийся с трудом и не сразу способен сосредоточиться на выполнении задания. Обучающийся не проявляет устойчивого внимания к выполнению задания. Оценить результаты своей деятельности может только с подсказкой педагога. Работы небрежные, выполнены неаккуратно, не соответствуют образцу.

Преобладающие способы деятельности в процессе усвоения программы

Уровни развития

Нулевой	Начальный	Достаточный	Самостоятельный
0-1 балл	2 балла	3-4 балла	5 баллов
только в совместной деятельности	при поддержке педагога	под контролем педагога	самостоятельно

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов
Первая четверть (16 часов)		
1.	Вводное занятие	1
2.	Ремонт одежды	2
3.	Обработка обтачкой среза ткани	2
4.	Обработка долевой обтачкой косого среза ткани	2
5.	Обработка сборок	3
6.	Обработка косой обтачкой закругленного среза в поясном изделии	4
7.	Практическое повторение	1
8.	Самостоятельная работа	1
Вторая четверть (16 часов)		
1.	Вводное занятие	1
2.	Запошивочный шов	2
3.	Изготовление выкройки и раскрой плечевого бельевого изделия с закругленным срезом (сорочка, фартук)	4
4.	Обработка косой обтачкой закругленного среза в плечевом бельевом изделии	5
5.	Практическое повторение	2
6.	Самостоятельная работа	2
Третья четверть (20 часов)		
1.	Вводное занятие	1
2.	Бытовая швейная машина с электроприводом	1
3.	Обработка мягких складок	2
4.	Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью	2
5.	Обработка подкройной обтачкой внешнего угла	2
6.	Построение чертежа и раскрой фартука для работы	4
7.	Соединение деталей изделия с помощью пояса и обработка отделочной строчкой	4
8.	Практическое повторение	2
9.	Самостоятельная работа	2
Четвертая четверть (18 часов)		
1.	Вводное занятие	1
2.	Раскрой и пошив поясного спортивного белья	6
3.	Раскрой и пошив летних головных уборов	4
4.	Ремонт одежды	4
5.	Практическое повторение	2
6.	Контрольная работа	1
Итого:		70

Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

для учителя:

1. Программа для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида Л.С.« Швейное дело», сборник 2 – Москва, Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000г. Допущено Министерством образования Российской Федерации.

для учащихся:

1. Технология. Швейное дело: учеб.для 5 кл. спец. (коррекц.) образоват.учреждений VIII вида/Г.Б.Картушина,Г.Г.Мозговая 5-е изд.- М.:Просвещение,2009г.
2. Технология. Швейное дело: учеб.для 6 кл. спец.(коррекц.)образоват.учреждений VIII вида/Г.Б.Картушина, Г.Г.Мозговая 3-е изд.-М.: Просвещение, 2007г.
3. Трудовое обучение. Швейное дело. 5-9 классы : контрольно-измерительные материалы, вариативные тестовые задания / авт.-сост. Н.А.Бородкина. - Волгоград: Учитель, 2011г.

Дополнительная литература:

1. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы.игры / авт.сост.О.В.Павлова.- Волгоград: Учитель, 2007.
2. Практикум по производственному обучению профессии «Портной»: Учеб. пособие для нач.проф.образования /Т.В.Могузова, Н.Н.Байкова, Е.В. Тулупова, Е.В. Стрельцова.-М.: Издательский центр «Академия», 2004.
3. Труханова А. Т. Технология женской и детской легкой одежды. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2003 г.

Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение

Для реализации образовательной программы по предмету «Профессионально-трудоустройство» (швейное дело) необходимо иметь:

1. рабочие столы;
2. доска демонстрационная.

Инструменты и приспособления:

1. швейные машины (бытовые и производственные);
2. ручные иглы;
3. ножницы;
4. наперсток;
5. вспарыватель;
6. сантиметровая лента;
7. булавки;
8. карандаш;
9. угольник;
10. линейка.

Материалы:

1. нитки швейные (х/б, мулине);
2. ткань;
3. картон;
4. цветная бумага;
5. клей.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Планирование составлено на основе:

1. Программа специальной (коррекционной) образовательной школы 8 вида, 5-9 классы», сборник 2 под редакцией В.В. Воронковой. -М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2001.
2. Швейное дело: учебник для 6 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида/Г. Б. Картушина, Г. Г. Мозговая. -М.: Просвещение, 2008.

ПЕРВАЯ ЧЕТВЕРТЬ

№ п/п	Содержание	Кол-во часов	Сроки
I четверть			
	Вводное занятие. Задачи предстоящего учебного года. План работы на четверть. Повторение правил техники безопасности. Подготовка к работе швейных машин.	1	
Ремонт одежды		2	
	Заплата. Пришивание заплата ручным способом на образце. Подготовка изделия к ремонту. Определение места наложения и размера заплата. Раскрой заплата с прибавкой на швы.	1	
	Подготовка заплата. Приметывание на поврежденное место. Пришивание косыми (потайными) стежками. Пришивание подогнутых краев поврежденного места к заплате. Утюжка заплата. Анализ качества работы.	1	
Обработка обтачкой среза ткани		2	
	Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки: виды и применение. Раскрой долевых и поперечных обтачек. Практическая работа: обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. Проверка качества работы. Практическая работа: обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону. Проверка качества работы.	1	

	<p>Косая обтачка. Раскрой косых обтачек. Соединение косых обтачек.</p> <p>Практическая работа: обработка закругленного среза детали одинарной косой обтачкой. Проверка качества работы.</p> <p>Практическая работа: обработка закругленного среза детали двойной косой обтачкой. Проверка качества работы.</p>	1	
Обработка долевой обтачкой косого среза ткани		2	
	<p>Косынка для работы. Определение размера долевой обтачки для обработки среза.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою, раскрой косынки.</p> <p>Подготовка края косынки к обработке.</p> <p>Проверка качества работы.</p> <p>Обработка поперечного среза ткани закрытым швом вподгибку. Заметывание поперечного среза.</p> <p>Выполнение практической работы. Проверка качества работы.</p>	1	
	<p>Обработка долевого среза ткани закрытым швом вподгибку. Заметывание долевого среза.</p> <p>Выполнение практической работы. Проверка качества работы. Обработка косого среза косынки долевой обтачкой. Приметывание, притачивание обтачки. Проверка качества работы.</p> <p>Утюжка готового изделия. Анализ качества.</p>	1	
Обработка сборок		3	
	<p>Назначение. Способы выполнения сборок.</p> <p>Правила припуска ткани на сборку. Раскрой деталей образца для выполнения сборок.</p>	1	
	<p>Прокладывайте двух параллельных строчек на швейной машине. Выполнение и равномерное распределение сборок. Соединения сборок с основной деталью.</p>	2	
Обработка косой обтачкой закругленного среза в пояском изделии		4	
	<p>Производство хлопчатобумажной ткани. Полотняное переплетение. Свойства хлопчатобумажной ткани.</p> <p>Лабораторная работа: определение хлопчатобумажных тканей по внешнему виду, на ощупь, по особенности горения нитей. Фартук с закругленным срезом на поясе: ткани для пошива, детали, названия контурных срезов, швы, виды</p>	1	

	отделки. Строчки для сборок. Раскрой и пошив фартука на поясе. Подготовка деталей кроя фартука к обработке. Прокладывание контрольной линии на основной детали.		
	Заготовка косой обтачки для обработки нижней части фартука. Определение размера косой обтачки. Раскрой обтачки. Соединение частей обтачки. Проверка качества. Обработка закругленного среза основной детали двойной косой обтачкой. Приметывание, притачивание обтачки. Наметывание, настрачивание обтачки. Проверка качества.	1	
	Обработка пояса. Обтачивание концов пояса. Выметывание. ВТО. Проверка качества. Обработка верхнего среза нижней части фартука. Прокладывание машинных строчек для образования сборок по верхнему срезу. Распределение сборок.	1	
	Определение середины пояса, совмещение с серединой основной детали. Приметывание и соединение пояса с основной деталью. Окончательная отделка. Утюжка фартука. Анализ качества.	1	
Практическое повторение		1	
	Пошив прихваток с закругленными срезами.	1	
Самостоятельная работа		1	
	Обработка закругленного среза косой обтачкой. Выполнение машинным способом сборок по поперечному срезу.	1	
Итого:		16	

ВТОРАЯ ЧЕТВЕРТЬ

№ п/п	Содержание	Кол-во часов	Сроки
II четверть			
	Вводное занятие. План работы на четверть (фартук, сорочка). Повторение правил техники безопасности.	1	

Запошивочный шов		2	
	Запошивочный шов. Ширина в готовом виде (0,7 см), конструкция, применение. Выполнение запошивочного шва на образце (первый способ). Выполнение практической работы. Проверка качества работы. Оформление образца в альбом.	1	
	Выполнение запошивочного шва на образце (второй способ). Выполнение практической работы. Проверка качества работы. Оформление образца в альбом.	1	
Изготовление выкройки и раскрой плечевого бельевого изделия с закругленным срезом (сорочка, фартук)		4	
	Работа с журналами мод: выбор фасона изделия, снятие мерок, определение размера изделия. Анализ образца (детали кроя). Нахождение выкройки на общем листе выкроек. Переведение выкройки на кальку. Изготовление выкройки.	2	
	Подготовка выкройки к раскрою. Расчет расхода ткани на изделие. Определение деталей и контурных срезов на выкройке. Проведение вспомогательных и контрольных линий (1-я и 2-я обмеловка). Раскрой.	2	
Обработка косой обтачкой закругленного среза в плечевом бельевом изделии		5	
	Ночная сорочка с круглым вырезом. Анализ образца: швы, отделка (кружева, шитье). План пошива. Подготовка кроя к пошиву. Обработка плечевых срезов запошивочным швом. ВТО. Анализ качества.	1	
	Обработка среза горловины сорочки двойной косой обтачкой. Определение длины обтачки и соединение ее в кольцо. Заготовка отделки. Приметывание, обтачивание горловины. ВТО. Закрепление запаса шва. Обработка срезов проймы изделия косой обтачкой. Определение длины обтачки и соединение ее в кольцо. Заготовка отделки. Приметывание, обтачивание пройм.	2	
	Обработка боковых срезов сорочки запошивочным швом. Проверка качества. Обработка нижнего среза швом вподгибку с	2	

	закрытым срезом. Окончательная отделка изделия. Утюжка. Проверка качества готового изделия.		
Практическое повторение		2	
	Изготовление нижней женской и детской сорочки, детского фартука, косынки или другого несложного изделия: – с использованием запошивочного шва; – с прямыми, косыми, закругленными срезами; – с применением кружев, шитья.		
Самостоятельная работа		2	
	Обработка выреза горловины косой обтачкой на образце.		
Итого:		16	

ТРЕТЬЯ ЧЕТВЕРТЬ

№ n/n	Содержание	Кол-во часов	Сроки
III четверть			
	Вводное занятие. План работы на четверть. Повторение правил техники безопасности.	1	
Бытовая швейная машина с электроприводом		1	
	Бытовые швейные машины. Устройство электропривода. Бытовая швейная машина «Чайка». Назначение. Устройство. Особенности машины. Рабочие механизмы бытовой швейной машины. Назначение. Механизм зигзага. Устройство челночного комплекта. Последовательность разборки и сборки челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регулятор строчки. Регулятор натяжения верхней нитки. Качество машинной строчки.	1	
Обработка мягких складок		2	
	Мягкие складки. Назначение. Правила расчета ткани, кружев, шитья на мягкие складки при раскрое, разметка.	1	
	Разметка мягких складок, заложенных в разные стороны. Выполнение мягких складок, заложенных в разные стороны. Проверка качества работы. Разметка мягких складок, заложенных в одну сторону. Выполнение односторонних складок. Проверка качества работы.	1	

Обработка и соединение накладного кармана с основной деталью		2	
	Карманы. Назначение. Фасоны. Детали кроя гладкого накладного прямоугольного кармана. Раскрой по лекалу. Соединение накладного кармана с основной деталью на образце.	1	
	Гладкий накладной карман. Накладной карман с отворотом. Изготовление образцов.	1	
Обработка подкройной обтачкой внешнего угла		2	
	Сведения о подкройных обтачках. Значение надсечек. Изготовление выкройки подкройной обтачки. Проверка качества работы. Обработка углов подкройной обтачкой на лицевую сторону на образце. Проверка качества работы.	1	
	Обработка углов подкройной обтачкой на изнаночную сторону на образце. Проверка качества работы.	1	
Построение чертежа и раскрой фартука для работы		4	
	Растительные волокна (лен). Льняное волокно. Льняные ткани и их свойства. Лабораторная работа. Определение льняных тканей. Фартук с нагрудником. Анализ образца. Фасоны. Ткани. Детали кроя. Отделка. План работы по изготовлению фартука. Снятие мерок. Построение чертежа.	2	
	Изготовление выкройки. Проверка качества. Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом долевой нити, рисунка, припусков на швы.	1	
	Раскрой фартука. Способы перевода контурных линий. Подготовка раскрою к пошиву.	1	
Соединение деталей изделия с помощью пояса и обработка отделочной строчкой		4	
	Фартук с нагрудником, сборками и складками. Анализ образца. Швы. План пошива. Обработка бретелей. Обработка нагрудника с одновременным втачиванием бретелей. Проверка качества.	1	
	Обработка нижнего среза нижней части фартука. Обработка боковых срезов нижней части фартука. Проверка качества. Обработка верхнего среза нижней части фартука на выбор: сборки или складки. Проверка качества. Обработка пояса обтачным швом. Выметывание, ВТО.	1	

	Соединение деталей фартука. Складывание по контрольным точкам. Скалывание, сметывание, стачивание деталей. Заметывание настрочного шва. Выполнение настрочного шва и отделочной строчки по всей длине пояса. Окончательная отделка фартука. ВТО. Складывание. Анализ качества изделия.	2	
Практическое повторение		2	
	Пошив фартука. Пошив по готовому крою с ориентиром на образец и инструкционную карту.		
Самостоятельная работа		2	
	Соединение деталей фартука с помощью пояса		
Итого:		20	

ЧЕТВЕРТАЯ ЧЕТВЕРТЬ

№ n/n	Содержание	Кол-во часов	Сроки
IV четверть			
	Вводное занятие. План работы на четверть. Повторение правил техники безопасности.	1	
Раскрой и пошив поясного спортивного белья		6	
	<p>Спортивные трусы с резинкой по поясу. Спортивные трусы, шорты, бриджи.</p> <p>Назначение, фасоны. Ткани для спортивного белья. Мерки для изготовления выкройки и определения размера. Работа с журналами мод. Нахождения изделия. Описание фасона. Изготовление выкройки.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Название деталей, контурные срезы, прибавка на швы, контрольные точки.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. 1 и 2 обмеловка. Раскрой. Анализ образца. Составление плана пошива. Обработка шаговых срезов (скалывание, сметывание, стачивание) запошивочным швом. Проверка качества.</p>	2	
	Обработка среднего шва. Проверка качества. Обработка нижних срезов швом вподгибку с закрытым срезом. Заметывание на ширину шва, застрачивание. Проверка качества.	2	
	Обработка верхнего среза под резинку швом вподгибку с закрытым срезом по заданному	2	

	размеру шва. Прodeвание резинки. Закрепление. ВТО. Анализ качества готового изделия.		
Раскрой и пошив летних головных уборов		4	
	Анализ образца. Назначение, фасоны, ткани. Фурнитура. Детали кроя. Работа с журналами мод. Снятие мерок. Определение размера. Изготовление выкройки. Контурные срезы деталей кроя. Подготовка выкройки к раскрою. Расход ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой головных уборов. Кепи из хлопчатобумажной ткани. Анализ образца. Применяемые швы. Составление плана пошива. Выполнение настрочного и расстрочного шва на образцах. Проверка качества.	2	
	Соединение клиньев верха и подкладки. Верх обрабатываем настрочным швом. Подкладки обрабатываем стачным швом. ВТО. Анализ качества. Обработка козырька. Стачивание деталей козырька. Вывертывание, выметание шва. Отстрочка козырька с ориентиром на лапку. Соединение верха, подкладки и козырька: <ul style="list-style-type: none"> – Приметывание козырька; – Складывание и сметывание деталей верха и подкладки, стачивание. Вывертывание, выметывание и отделочная строчка по нижнему краю. ВТО. Анализ качества готового изделия.	2	
Ремонт одежды		4	
	Определение вида ремонта. Подбор ниток и ткани. Раскрой заплата. Подготовка места наложения заплата. Наметывание заплата (с изнаночной стороны). Настрачивание накладным швом. Штопка.	2	
	Подготовка изделия под штопку. Выполнение штопки. Утюжка изделия.	2	
Практическое повторение		2	
	Ремонт одежды. Ремонт постельного белья.		
Контрольная работа		1	
	Пошив головного убора по готовому крою.		
Итого:		18	

