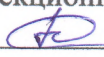


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА БРАТСКА**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического
объединения учителей
коррекционной педагогики
протокол № 1
от «26» августа 2024 г.

Руководитель МО учителей
коррекционной педагогики
 Е.Г. Чирцева

СОГЛАСОВАНО

на заседании
методического совета
протокол № 1
от «27» августа 2024 г.

Зам. директора по УВР
 А.А. Груздева

УТВЕРЖДАЮ

приказ по школе
от «31» августа 2024 г.
№ 241

Директор
МБОУ «СОШ №4»
 Г.П. Анисимова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
для учащихся с интеллектуальными нарушениями
(умственная отсталость), вариант 1
«Профильный труд»
5-9 класс**

**Составила: Сафонова Людмила Николаевна
учитель технологии
высшей квалификационной категории**

Братск, 2024г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4"
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА БРАТСКА, Анисимова Галина
Павловна, директор школы

03.11.24 15:15 (MSK)

Сертификат 15094992CAC246B898C35BDEA17C1B43

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Профильный труд» для детей с лёгкой степенью умственной отсталости составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), примерной адаптированной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (вариант 1); авторской программы В.В. Воронковой Программ специальных (коррекционных) образовательных учреждений, Подготовительный, 5-9 классы под редакцией В.В. Воронковой. - Москва, «Просвещение», 2013 год. Целью трудового обучения является подготовка детей и подростков с лёгкой степенью умственной отсталости.

Основные задачи:

1. Развитие интереса к трудовой деятельности;
формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием;
освоение отдельных операций и технологий по изготовлению различных изделий;
развитие интереса к разным видам доступной трудовой деятельности;
овладение опытом практической деятельности по созданию лично-значимых объектов;
воспитание уважения к труду, людям и результатам их труда.

2. Общая характеристика учебного предмета

Программа «Профильного труда» дает возможность умственно отсталому ребенку в процессе творческой работы закрепить и расширить знания, полученные в ходе занятий по предметно-практической деятельности, и нацелена на освоение доступных технологий изготовления продукции. У обучающихся постепенно накапливается практический опыт, происходит формирование операционно-технических умений, формируются навыки самостоятельного изготовления продукции (умения намечать цель, подбирать необходимые инструменты и материалы, осуществлять задуманное, оценивать результат).

В процессе обучения у обучающихся формируются такие качества трудовой деятельности, которые позволяют выполнять освоенную деятельность в течение длительного времени, осуществлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемые к качеству продукта и производить его в установленные сроки.

Программа отвечает психофизическим и возрастным возможностям умственно отсталых обучающихся. Она предусматривает наглядно-действенный характер содержания образования; специальное обучение «переносу» сформированных знаний умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью; стимуляцию познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним. Содержание программы позволяет умственно отсталому ребенку взаимодействовать с другими детьми, рассматривать их работы, участвовать в оценивании и обсуждении, получать информацию из разных источников. Большое внимание уделяется творческим заданиям, в ходе выполнения которых у детей формируется творческая и познавательная активность. Основной формой работы являются учебные занятия. На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная, фронтальная, групповая, коллективное творчество. Занятия включают в себя теоретическую часть и практическую деятельность обучающихся. Теоретическая часть дается в форме бесед с просмотром

иллюстративного материала (с использованием компьютерных технологий). Изложение учебного материала имеет эмоционально – логическую последовательность, которая неизбежно приведет детей к высшей точке удивления и переживания

Программа по профильному труду представлена следующими разделами: кулинария швейное дело, парикмахерское искусство, художественные ремёсла, растениеводство, работа с бумагой и картоном. Задания построены таким образом, что один вид деятельности сменяется другим, различные темы и формы подачи материала активно чередуются в течение занятия. Это позволяет сделать работу динамичной, насыщенной и менее утомляемой.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Профильный труд» относится к образовательной области «Технология» и рассчитан на семь лет изучения. Программа предусматривает следующее количество часов по классам:

Программа рассчитана на 204 часа с учетом проведения занятий 6 раза в неделю:

5 класс – 6 часов в неделю – 34 учебных недели 204 часа.

6 класс – 6 часов в неделю - 34 учебных недели – 204 часов.

7 класс – 7 часов в неделю - 34 учебных недели – 238 часов.

8 класс – 7 часов в неделю - 34 учебных недели – 238 часов.

9 класс – 7 часов в неделю - 34 учебных недели – 238 часов.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию;

целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;

самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;

понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;

готовность к безопасному и бережному поведению в природе и обществе.

Базовые учебные действия

Регулятивные учебные действия

- формирование организующих умений в труде: вовремя приходить на занятие, организованно входить в мастерскую, работать только на своём рабочем месте, правильно располагать на нем материалы и инструменты, убирать их по окончании работы, знать и выполнять правила внутреннего распорядка и безопасной работы, санитарно-гигиенические требования, -соотносить выполненное задание с образцом, предложенным учителем

- самостоятельно формулировать задание: определять его цель, планировать алгоритм его выполнения, корректировать работу по ходу его выполнения, самостоятельно оценивать,
- воспитание организационных умений и привычек, необходимых для продуктивной и безопасной работы в учебных мастерских.

Познавательные учебные действия

- сообщение элементарных знаний по видам труда, обучение доступным приёмам труда, развитие самостоятельности в труде, привитие интереса к труду,
- формирование знаний о различных материалах и умениях выбирать способы обработки в зависимости от их свойств;
- сообщение элементарных знаний по видам труда, обучение доступным приемам труда,
- анализировать, сравнивать, группировать различные материалы, инструменты, явления;
- обучение простейшим технико-технологическим знаниям практическим умениям, которые служат опорой для усвоения учебного материала в дальнейшей трудовой подготовке,

Коммуникативные учебные действия

- развитие коммуникативной компетентности обучающихся на основе организации совместно-продуктивной деятельности;
- развитие планирующей и регулирующей функции речи, коррекция интеллектуальных недостатков учащихся с учетом их возрастных особенностей;
- участвовать в работе группы, распределять обязанности, договариваться друг с другом.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знание правил организации рабочего места;
- знание видов трудовых работ;
- знание названий и свойств материалов, используемых на уроках профильного труда, правил их хранения, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание названий инструментов, необходимых на уроках профильного труда, их устройства, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;
- знание приемов работы (разметки деталей, выделения детали из заготовки, формообразования, соединения деталей, отделки изделия), используемые на уроках профильного труда;
- умение самостоятельно организовать свое рабочее место в зависимости от характера выполняемой работы, рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте;
- умение анализировать объект, подлежащий изготовлению, выделять и называть его признаки и свойства; определять способы соединения деталей;
- умение составлять стандартный план работы по пунктам;
- умение владеть некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;
- умение работать с доступными материалами (бумагой и картоном; нитками и тканью; различными продуктами; соломкой и джутом; конструировать;);

умение выполнять несложный ремонт одежды;
умение соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке;
умение ухаживать за комнатными растениями.

Достаточный уровень:

знание правил рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину;
знание об исторической, культурной и эстетической ценности вещей;
знание видов художественных ремесел;
умение находить необходимую информацию в материалах учебника, рабочей тетради; умение руководствоваться правилами безопасной работы режущими и колющими инструментами, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении трудовых работ;
умение осознанно подбирать материалы их по физическим, декоративно-художественным и конструктивным свойствам;
умение отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной обработки; экономно расходовать материалы;
умение работать с разнообразной наглядностью: составлять план работы над изделием с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие технические рисунки, схемы, чертежи, читать их и действовать в соответствии с ними в процессе изготовления изделия;
умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
оценивать свое изделие (красиво, некрасиво, аккуратное, похоже на образец);
устанавливать причинно-следственные связи между выполняемыми действиями и их результатами;
уметь классифицировать предметы садового инвентаря и спецодежды;
выполнять общественные поручения по уборке класса/мастерской после уроков трудового обучения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Технологии обработки материалов (48 ч)					
1.1	Вводное занятие. Знакомство с природным материалом, способом его применения. Ознакомление с планом работы объединения. Технологии вокруг нас. Материалы и сырье для изготовления поделок. Технологии изготовления изделий.	10			
1.2	Выбор эскизов, материалов, инструментов. Виды обработки. Обоснование выбора. Подбор нужного материала и инструментов. Изготовление изделий по инструкционной карте.	16			
1.3	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Бумага и картон её свойства. Самостоятельное изготовление изделий из картона и бумаги.	22			
Раздел 2. Технология обработки текстильных материалов. Конструирование (56 ч)					
2.1	Конструкционные материалы и их свойства. Виды текстильных материалов. Виды, назначение тканей, ниток. Покупка нужного материала и ниток. Инструменты и материалы для ручного шитья. Правила работы с инструментами. Использование,	12			

	хранение инструментов.				
2.2	Конструирование швейных изделий. Чертёж и изготовление выкроек швейного изделия. Ручные швы: виды, назначение, использование в быту.	12			
2.3	Двойной шов. Накладной шов. Ремонт одежды. Пошив одно детального изделия с применением двойного шва по готовой выкройке. Наволочка с клапаном. Сумка хозяйственная. Технологические операции по пошиву изделия.	16			
2.4	Виды ручных швов (название, назначение). Обоснование. Фартук: виды, формы, назначение. Выбор модели, обоснование. Разметка деталей по лекалу, вырезание. Технология изготовления изделия.	16			
Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов (56 ч)					
3.1	В водное занятие. Кухня ее оборудование и инвентарь. Правила санитарии и гигиены работников столовой. Правила техники безопасности. Технологии обработки пищевых продуктов.	4			
3.2	Разделение труда. Правила этикета. Производственные и жизненные ситуации. Способы обработки овощей, технологию приготовления и ассортимент блюд из овощей. Технология приготовления по консистенции.	4			
3.3	Первичная обработка овощей. Классификация блюд. Виды сырья. Формы нарезки, технологию приготовления холодных блюд и закусок, Приготовление	10			

	салатов из сырых овощей.				
3.4	Способы тепловой обработки – жарка. Жарка основным способом. Жарка в жарочном шкафу. Способы тепловой обработки – варка. Варка основным способом. Варка на пару, пропускание.	14			
3.5	Холодная обработка круп. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий	4			
3.6	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, отпуск блюд, требования к качеству.	14			
3.7	Кулинарная обработка яиц. Оформление горячих и холодных блюд и закусок. Самостоятельная работа	8			
Раздел 4 Создание изделий из поделочных материалов. (44ч)					
4.1	Рукоделье. Художественные ремёсла. Виды рукоделья. Техника изготовления. «Соломка» как вид прикладного искусства. Инструменты и материалы.	4			
4.2	Технология изготовления. Виды отделки, крашение, тонированные, отбеливание	16			
4.3	Изготовление выбранного изделия	24			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		204	0	0	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов (56 ч)					
1.1	Вводное занятие Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Варка бульонов, приготовление супов. Приготовление блюд из рыбы. Рыба отварная с овощами. Рыба пассированными овощами.	26			
1.2	Приготавливать различные виды теста и изделия из него. Технология приготовления различных изделий из теста.	20			
1.3	Технология оформления горячих, холодных блюд и закуски. Блюда и закуски из овощей. Бутерброды: простые, сложные, закрытые, канапе	10			
Раздел 2 Художественный труд. (44ч)					
2.1	Ознакомление с рабочим местом, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Электроинструменты, пользования, правила техники безопасности. Разработка эскизов деталей изделия.	12			
2.2	Материаловедение. Технологический процесс изготовления изделия. Сборка изделия.	8			
2.3	Макраме, особенности техники. Работа с пряжей. Виды и свойства. Работа с нитками.	8			

2.4	Декорирование и оформление работы	16			
Раздел 3. Технология обработки текстильных материалов. Конструирование (56 ч)					
3.1	Машиноведение, материаловедение, конструирование Машинные стежки и строчки. Основные сведения о натуральных волокнах животного происхождения. Построение чертежа поясного изделия.	12			
3.2	Правила раскладки готовой выкройки на ткани и раскрой деталей. Способы обработки. Технология изготовления изделия. Последовательность изготовления.	16			
3.3	Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий. Изготовление изделия.	28			
Раздел 4. Технологии обработки из поделочных материалов (48ч)					
4.1	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Выбор эскизов, материалов, инструментов. Виды обработки.	14			
4.2	Материалы природного происхождения: соломка, картон. Свойства, происхождение. Инструменты, приспособления. Самостоятельное изготовление изделий из картона.	10			
4.3	Технологии обработки, выбор эскизов, материалов, инструментов. Азбука джутовой филиграни. Формы базовых элементов.	4			

4.4	Изготовление панно в технике джутовая филигрань.	20			
Раздел 5. Растениеводство. Технология ведения дома. (48ч)					
5.1	Вводное занятие. Работа на пришкольном участке. Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев на пришкольном участке. Осенний уход за деревьями. Значение. Правила вкапывания приствольного круга. Секатор: устройство, накладка и правила безопасной работы. Сбор опавших листьев и укладка их в кучи граблями.	16			
5.2	Уход за комнатными растениями. Режимы полива комнатных растений, инструменты для ухода за комнатными растениями. Почвенные смеси для растений Виды растений.	12			
5.3	Машинная стирка белья. Бытовая стиральная машина: устройство, принцип действия, производительность, правила пользования. Моющие средства, правила пользования и хранения, меры безопасности. Сортировка белья. Отбеливающие и отстирывающие средства: виды, пользование, правила безопасности при работе. Сортировка и взвешивание грязного белья. Подготовка стиральной машины к работе. Стирка. Прополаскивайте. Сушка в центрифуге. Сушка на воздухе. Отбеливание и подсиживание белого белья. Утюжка белья.	12			

5.4	Уборка лестницы в помещении. Лестница в школе: устройство (ступени, пролет, площадка, ограждение (перила, и поручни), материалы для изготовления). Моющие средства. Правила безопасности при уборке лестницы. Резиновые перчатки: назначение, правила бережного обращения. Подметание лестницы. Уборка мусора. Протирание перил (поручней). Мытье лестницы моющими средствами.	8			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		238	0	0	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов (56 ч)					
1.1	Вводное занятие Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Варка бульонов, приготавливать супы. Приготовление блюд из мяса. Мясо отварное с овощами. Мясо пассированными овощами.	26			
1.2	Приготавливать различные виды теста и изделия из него. Технология приготовления различных изделий из теста.	20			
1.3	Технология оформления горячих, холодных блюд и закуски. Блюда и закуски из овощей. Виды тепловой обработки мяса.	10			
Раздел 2 Парикмахерское искусство. (44ч)					
2.1	Ознакомление с рабочим местом, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Электроинструменты, пользования, правила техники безопасности. Правила пользования феном, плойкой, бритвой.	12			
2.2	Материаловедение. Микробиология. Санитария и гигиена. Мытье и массаж головы. Моющие средства. Инструменты,	8			

	парикмахерские принадлежности. Постижерные работы. Дезинфицирующие и моющие средства.				
2.3	Строение кожи и волос. Типы лица и их корректировка с помощью прически. Типы волос. Окрашивание волос. Группа красителей. Минирование, тонированные, Моделирование причесок. Коррекция лица, выбор причесок.	8			
2.4	Стрижка, укладка, окраска, химическая /з, практическая работа.	16			
Раздел 3. Технология обработки текстильных материалов. Конструирование (56 ч)					
3.1	Машиноведение, материаловедение, конструирование Машинные стежки и строчки. Основные сведения о натуральных волокнах животного происхождения. Построение чертежа поясного изделия.	12			
3.2	Правила раскладки готовой выкройки на ткани и раскрой деталей. Способы обработки горловины. Технология изготовления изделия. Последовательность изготовления.	16			
3.3	Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий. Изготовление изделия.	28			
Раздел 4. Технологии обработки из поделочных материалов (48ч)					
4.1	Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные	14			

	составляющие. Выбор эскизов, материалов, инструментов. Виды обработки.				
4.2	Бумага и картон её свойства. Самостоятельное изготовление изделий из картона.	10			
4.3	Технологии обработки, выбор эскизов, материалов, инструментов. Азбука джутовой филиграни. Формы базовых элементов.	4			
4.4	Изготовление шкатулки. Изготовление панно в технике джутовая филигрань.	20			
Раздел 5. Технология ведения дома. Растениеводство. (48ч)					
5.1	Эстетика жилища. Уборка помещений. Электрические работы. Электромонтажные работы и их профессии, связанные с ними.	12			
5.2	Уход за одеждой и обувью. Правила хранения и ухода. Машинная и ручная стирка изделий. Чистка одежды и обуви. Штопка разрыва на одежде, наложение заплаты на белье и одежде.	12			
5.3	Уход за комнатными растениями. Режимы полива комнатных растений, инструменты для ухода за комнатными растениями	16			
5.4	Почвенные смеси для растений Виды растений	8			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		238	0	0	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов (66 ч)					
1.1	Кухонные ручные и электрические приборы: виды, назначение, правила использования, уход, материалы изготовления, техника безопасности при работе.	8			
1.2	Сходства и различия ручных и электрических приборов, плюсы и минусы. Взбивание яиц венчиком – последовательность работы	8			
1.3	Кухонная посуда. Сотейник: понятие, назначение, отличительные особенности, виды, сходства и различия, правила ухода. Противень: определение, назначение, история, материалы, правила ухода.	8			
1.4	Мытье посуды: определение, виды, оборудование, приспособления, правила, последовательность.	10			
1.5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	12			
1.6	Блины. Виды блинов, виды теста	20			
Раздел 2. Технология ведения дома. Растениеводство (48ч)					

2.1	Технологии выращивания сельскохозяйственных культур. Полезные для человека дикорастущие растения, их заготовка. Экологические проблемы региона и их решение	12			
2.2	Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия. Почвы, виды почв. Плодородие почв. Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника.	12			
2.3	Выращивание растений, дикорастущие растения и их классификация. Сбор, заготовка и хранение полезных растений и их плодов.	24			
Раздел 3. Технология обработки текстильных материалов. Конструирование (76 ч)					
3.1	Конструирование и моделирование швейных изделий. Построение чертежа основы изделия. Изготовление выкроек.	18			
3.2	Технология обработки отдельных деталей и швейных узлов. Способы обработки. Обработка нижнего среза деталей.	24			
3.3	Виды отделки изделий. Материалы, инструменты и приспособления. Понятия технологических терминов.	12			
3.4	Изготовление плечевого изделия.	22			
Раздел 4. Парикмахерское искусство. (58ч)					
4.1	Ознакомление с рабочим местом, оборудованием. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда.	10			

	Техническое оснащение и организация рабочего места. Назначение и устройство. Электрооборудование, электроприводы				
4.2	Строение кожи и волос. Типы лица и их коррективировка с помощью прически. Типы волос. Окрашивание волос. Группа красителей. Минирование, тонированные, Моделирование причесок. Коррекция лица, выбор причесок.	12			
4.3	Типы волос. Общие сведения по уходу за волосами. Средства по уходу за волосами. Уход за жирными, сухими и нормальными волосами. Средства для ухода за волосами.	12			
4.4	Мужские и женские стрижки. Стрижка, укладка, окраска, химическая /з, практическая работа. Моделирование причесок. Деление волос на зоны.	24			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		238	0	0	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	
Раздел 1. Технологии обработки пищевых продуктов (64 ч)					
1.1	Знакомство с учебной лабораторией. Инструктаж по безопасным условиям труда. Физиологией питания, процесс пищеварения	6			
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места. Назначение и устройство. Электрооборудование, электроприводы	10			
1.3	Механическая кулинарная обработка теста. виды теста, технологии приготовления разных видов теста; национальные блюда из разных видов теста;	28			
1.4	Консервирование овощей. Обработка и нарезка листовых и пряной зелени.	20			
Раздел 2. Технология обработки текстильных материалов. Конструирование (74 ч)					
2.1	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. Снятие мерок и построение чертежа. Моделирование.	10			
2.2	Отделка ткани. Возможные дефекты ткани в процессе ее производства. Выбор ткани для пошива верхней одежды.	8			
2.3	Разработка фасонов. Виды отделок. Подготовка ткани к раскрою и раскрой. Изготовление выкроек по чертежам одежды в натуральную величину.	8			

	Проверка выкройки в соответствии со своими мерками.				
2.4	Раскрой и пошив изделия. Технология изготовления изделия.	48			
Раздел 3. Технология ведения дома.(48 ч)					
3.1	Экология жилища. Фильтрация воды. Роль комнатных растений в интерьере.	12			
3.2	Электрические работы. Электроосветительные приборы. Автоматические устройства. Элементы автоматики и системы устройств.	12			
3.3	Электроприборы, человек и окружающая среда.	24			
Раздел 4. Парикмахерское искусство. (52 ч)					
4.1	Ознакомление учащихся с особенностями, возможностями и спецификой профессии парикмахера, интересными факты из истории, связанные с данной профессией.	6			
4.2	Волосы и уход за ними Теоретические сведения. Структура волос. Назначение волос. Рост волос. Строение волос и кожи головы. Типы волос. Фазы роста и развития волоса. Физические свойства волос.	6			
4.3	Типы волос. Общие сведения по уходу за волосами. Средства по уходу за волосами. Уход за жирными, сухими и нормальными волосами. Средства для ухода за волосами. Бальзамы. Гели. Подбор средств для ухода за волосами.	6			
4.4	Инструменты и приспособления, используемые в парикмахерской. Виды	6			

	инструментов. Виды принадлежностей. Назначение парикмахерского белья. Техника безопасности при работе с инструментами.				
4.5	Виды машинок и применение. Положение пальцев рук на инструменте при выполнении различных операций.	4			
4.6	Виды расчёсок и щёток Правила расчесывания волос. Щипцы для завивки волос, Фен, сушка феном, Парикмахерское белье	12			
4.7	Мытье и сушка волос. Приёмы стрижки Стрижка волос. Моделирование причёсок Прически на основе плетения кос. Экскурсия в парикмахерскую	26			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		238	0	0	

