

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Калужской области
«Мещовская школа-интернат для детей с нарушением зрения»**

«Рассмотрено»
Руководитель МО
трудоу, эстетических и
физкультурных дисциплин
Протокол № 1
от « 29 » августа 2024г.

Магомедова А.Н.

«Согласовано»
Педагогический совет ГКОУ
КО «Мещовская школа-
интернат »
Протокол № 1
« 30 » августа 2024г.

«Утверждаю»
Директор ГКОУ КО
«Мещовская школа-интернат»
Приказ № 86
от « 30 » августа 2024г.

Гришкина Н.П.



**Рабочая программа
учебного предмета «Труд (технология)»
(для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями))
5 - 9 классы**

**Мещовск
2024г.**

Пояснительная записка.

Рабочая программа по предмету «Труд (технология)» на уровне основного общего образования составлена на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы (далее – ФГОС. ООО), Федеральной адаптированной образовательной программы, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ФГОС, ООО, ОВЗ) для слабовидящих детей с интеллектуальными нарушениями (УО), с учётом распределённых по модулям проверяемых требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, а также на основе характеристики планируемых результатов общего развития, воспитания и социализации обучающихся с ОВЗ.

Её содержание реализуется в соответствии с годовым календарным планом-графиком школы. В рабочей программе учтены идеи и положения Концепции развития трудового образования в Российской Федерации с учетом особенностей психического развития и возможностей обучающихся, воспитанников с нарушениями зрения и интеллектуальными нарушениями.

Данная рабочая программа разработана на основе следующих документов:

1. Закон РФ «Об образовании» (№309-ФЗ от 01.12.2007);
2. Учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии», 10.04.2002 г., № 29/2065-п;
3. Типовое положение о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии», Постановление Правительства РФ, 10.03.2000 г., № 212; 23.12. 2002 г., № 919;
4. Методическое письмо МО РФ «О специфике деятельности специальных (коррекционных) образовательных учреждений», 26.12.2000 г.
5. Концепция специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009г.
6. ФГОС ООО (приказ Минобрнауки РФ № 1897 от 17.12.2010)

Учебников:

1. Н.В. Сеница; В.Д. Симоненко, Учебник «Технология» - 5 класс; 2013 г. М. Издательский центр «Вентана - Граф»
2. Н.В. Сеница; В.Д. Симоненко, Учебник «Технология» - 6 класс; 2013 г. М. Издательский центр «Вентана - Граф»
3. Н.В. Сеница; В.Д. Симоненко, Учебник «Технология» - 7 класс; 2014 г. М. Издательский центр «Вентана - Граф»
4. Г.Г.Мозговая, Г.Б.Картушина. Учебник «Швейное дело» для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида — 5-9 классы; 2012 г. М «Просвещение»
5. Е.А.Ковалева. Учебник «Технология. Сельскохозяйственный труд» для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида — 5-9 классы; 2012 г. М.» Просвещение»

Место учебного предмета «Труд (технология)» в учебном плане

Программа составлена на 204 часа в год в 5, 6 классе, 238 часов - 7 класс. 272 часа в год. – 8.9 классы. В связи с увеличением обучения на 1 год, в программе увеличены часы на модули: технология обработки пищевых продуктов, технология обработки материалов, художественные ремесла.

Программа адаптирована для слабовидящих, слепых, обучающихся с интеллектуальными нарушениями. Образовательная область «Труд (технология)» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности. Программа предусматривает подготовку обучающихся с интеллектуальными нарушениями к выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной, санитаров в больницах и поликлиниках, повара, швеи.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Труд (технология)» включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит учащимся приобрести трудовые и частично специальные знания и умения. Также программа обеспечит им интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие, адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета

Главная цель образовательной области «Труд (технология)» — подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой

деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Труд (технология)» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение трудовыми умениями и навыками.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы. Учитывая особенности учащихся 30% учебного времени отводится для изучения художественных ремесел, вышивки. Программа включает теоретические и практические занятия. Предусматриваются лабораторные работы и упражнения. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового

Планируемые результаты освоения учебного предмета

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ: Метапредметные результаты предмета «Труд (технология)» основаны на формировании универсальных учебных действий.

Личностные УУД:

- самопознание;
- самооценка;
- личная ответственность;
- адекватное реагирование на трудности.

Регулятивные УУД:

- принятие учебной цели;
- выбор способов деятельности;
- планирование организации контроля труда;
- организация рабочего места;
- выполнение правил гигиены учебного труда.

Познавательные УУД:

- сравнение;
- анализ;
- систематизация;
- мыслительный эксперимент;
- практическая работа;
- усвоение информации с помощью компьютера;
- работа со справочной литературой;
- работа с дополнительной литературой

Коммуникативные УУД:

- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
- умение выделять главное из прочитанного;
- слушать и слышать собеседника, учителя;
- задавать вопросы на понимание, обобщение

ПРЕДМЕТНЫЕ УУД

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении модулей: «Ручные работы», «Ремонт одежды», «Технология обработки пищевых продуктов», «Технологии обработки материалов», «Художественные ремесла».

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.
- Оценка своей способности и готовности к труду.
- Осознание ответственности за качество результатов труда.
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.
- Планирование технологического процесса.
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
- Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований.
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
- Основы дизайнерского проектирования изделия.
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование одежды»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики.
- Формирование рабочей группы для выполнения проекта.
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда.
- Разработка вариантов рекламных образцов

Содержание программного материала

5 класс

Модуль 1. Растениеводство

Сельскохозяйственный труд и его значение. Роль профильного труда в современном обществе. Виды хозяйств, производящих сельскохозяйственную продукцию.

Осенние сельскохозяйственные работы. Уборка урожая. Уборка картофеля. Уборка моркови и свеклы. Сортировка картофеля, моркови и свеклы. Сбор после урожайных остатков растений. Заготовка веточного корма Осенняя обработка почвы. Виды обработки почв.

Цветочные растения. Цветочные культуры. Условия выращивания цветочных культур. Выращивание цветочных культур. Работа на пришкольной территории. Мир профессий, связанный с изучением цветоводства. Виды цветочных растений. Комнатные растения. Ручной инвентарь для выращивания комнатных растений. Почвенные смеси для комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Размножение комнатных растений. Мир профессий, связанный с цветоводством. Цветовод.

Модуль 2. Ручные работы.

Подготовка к выполнению ручных швейных работ. Раскрой из ткани деталей изделия. Обработка срезов ткани. Электрический утюг. Сведения о ручных стежках и строчках. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки. Петлеобразные стежки. Петельные стежки. Отделочные ручные стежки. Стежки «вперед иголку». Стебельчатые стежки. Тамбурные стежки. Ручной стачной шов. Ручной шов в подгибку с закрытым срезом.

Модуль 3. Ремонт одежды.

Ремонт одежды и белья. Сведения о пуговицах. Пришивание пуговиц. Ремонт одежды по распоровшемуся шву. Ремонт одежды в месте разрыва ткани.

Модуль 4. Технология обработки пищевых продуктов

Знакомство с помещением «Мастерская персонала сферы обслуживания». Уборочный инвентарь для мытья полов. Маркировка уборочного инвентаря. Влияние моющих веществ на здоровье. Техника безопасности при пользовании средствами для мытья полов. Виды полов. Особенности мытья полов из разных материалов. Мытьё полов. Порядок мытья полов. Средства защиты при мытье полов. Порядок уборки полов. Как уменьшить количество грязи и пыли с улицы. Определение вида работ и режима мытья полов. Мир профессий, связанный с клинингом. Знакомство с кабинетом профильного труда «Мастерская повара». Овощи. Технология механической обработки Овощей. Технология приготовления блюд из овощей. Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями.

Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования.

Блюда из яиц. Способы варки яиц. Определение доброкачественности яиц.

Бутерброды. Виды бутербродов. Способы приготовления бутербродов

Горячие напитки. Чай. Правила заваривания чая.

Правила сервировки стола к завтраку Варианты складывания салфеток. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку.

Заготовка продуктов Способы консервирования. Значение количества сахара для сохранности и качества варки варенья. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод без стерилизации (лимонные кружки)

Модуль 5. Швейное дело

Знакомство с кабинетом «Кабинет технологии. Швейная мастерская». Ручные и разметочные инструменты. Виды материалов. Инструменты и приспособления для шитья. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Раскройщик.

Машиноведение. Сведения о швейных машинах. Правила посадки за швейной машиной и правила безопасности работы на швейной машине. Устройство швейной машины.

Машинные работы. Стачной шов. Двойной шов. Накладной шов. Шов вподгибку с закрытым и открытым срезом. Обтачной шов.

Пошив изделия. Построение чертежа и изготовление выкройки. Снятие мерок с фигуры человека. Запись мерок. Размер изделия. Сведения о прибавках. Обозначение точек, отрезков и линий чертежа.

Пошив фартука на поясе. Фартук. Ткани и виды отделки фартуков. Фартук на поясе. Снятие мерок. Раскрой и пошив фартука на поясе.

Пошив косынки. Косынка. Построение чертежа и подготовка выкройки к раскрою. Долевая обтачка.

Модуль 6. Рукоделие. Художественные ремесла.

Мир профессий, связанный с художественными ремеслами. Вышивальщица.

Декоративно-прикладное искусство. Узорное ткачество. Вышивка. Кружевоплетение. Вязание. Роспись по дереву. Роспись по ткани. Ковроткачество. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства: статичная и динамичная, ритмическая и пластическая. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит и композиция. Стилизация реальных форм.

Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовое сочетание в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.

Лоскутное шитье. Узор «спираль», «изба». Лоскутное шитье по шаблонам. Аппликация. Стежка. Обработка срезов лоскутного изделия

6 класс

Модуль 1. Растениеводство.

Высадка рассады бархатцев в цветник. **Уборка картофеля.** Сроки и способы уборки картофеля. Хранение картофеля

Почва и ее обработка. Понятие о почве. Состав почвы.

Песчаная и глинистая почвы. Обработка почвы. Обработка почвы вручную

Чеснок. Строения и особенности растения чеснока. Подготовка почвы и посадка чеснока.

Осенний уход за ягодными кустарниками Ягодные кустарники. Уход за ягодными кустарниками.

Мир профессий, связанный с растениеводством. Садовод.

Овощные культуры. Группы овощных культур. Капустные овощные растения Плодовые овощные растения. Зеленые овощи. Столовые корнеплоды Подготовка почвы и посев семян столовой моркови. Уход за посевами.

Цветочные растения. Многолетние цветочные растения Зимующие многолетники Выращивание зимующих многолетников. Мир профессий, связанный с ландшафтным дизайном.

Модуль 2. Ремонт одежды.

Наложение заплата ручным способом. Декоративная заплата-аппликация. Наложение заплата машинным способом. Штопка.

Модуль 3. Ручные работы. Отделка швейных изделий.

Обработка срезов, сборок и мягких складок в швейных изделиях.

Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Косая обтачка. Сборки. Мягкие складки.

Модуль 4. Технология обработки пищевых продуктов

Физиология питания. Помещение и оборудование. Личная гигиена и профилактика заболеваний. Охрана труда учащихся. Техника безопасности. Организация труда учащихся. Бригадный метод. Обязанности дежурных и правила внутреннего распорядка.

Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Условия и сроки хранения молока.

Технология приготовления молочной каши. Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Мир профессий, связанный с обработкой пищевых продуктов. Оператор машинного доения.

Блюда из круп и макаронных изделий. Пищевые свойства круп. Первичная обработка круп. Подготовка к варке круп, макаронных изделий. Технология приготовления жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш и макаронных изделий

Блюда из хлеба. Пищевые свойства хлеба. Плесень. Черствый хлеб. Бутерброды. Виды бутербродов. Сервировка стола к обеду.

Модуль 5 Швейное дело

Знакомство с кабинетом «Швейная мастерская». Зачем нужна специальная одежда. Как рабочая одежда помогает человеку. Защита рук и головы во время работы. Как выбрать рабочую одежду. Правила ухода за одеждой и обувью. Хранение специальной одежды и обуви. Знакомство с понятием «проектная деятельность». Знакомство с этапами проектной деятельности. Создание плана проекта. Создание сувенирного изделия по плану проекта. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Ткачиха.

Элементы материаловедения. Сведения о прядении и ткачестве. Сведения о волокнах. Отделка тканей. Дефекты тканей. Полотняное переплетение. Саржевое переплетение. Сатиновое переплетение. Лен. Льняное волокно. Льняная пряжа.

Получение льняных тканей. Свойства тканей. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей.

Машиноведение. Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство электропривода. Бытовая швейная машина с электроприводом. Регуляторы строчки. Регулятор натяжения верхней нитки. Регулировка натяжения верхней и нижней ниток.

Машинные швы. Виды машинных швов. Запошивочный шов. Настрочной и застрочной швы.

Пошив ночной сорочки. Сорочка летняя. Снятие мерок.

Снятие мерок для построения чертежа сорочки. Выполнение инструкционной карты для построения чертежа ночной сорочки с круглым вырезом. Построение чертежа ночной сорочки с круглым вырезом в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою, раскрой сорочки. Подготовка деталей кроя сорочки к обработке, Обработка плечевых срезов сорочки запошивочным швом, Обработка среза горловины сорочки косой обтачкой. Обработка боковых срезов сорочки запошивочным швом. Обработка срезов пройм сорочки косой обтачкой. Обработка нижнего среза сорочки швом вподгибку с закрытым срезом, Окончательная обработка изделия.

Модуль 6. Рукоделие. Художественные ремесла.

Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание деталей и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Закрепление вязания. Вязание по кругу. Способы вязания. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Вязальщица.

7 класс

Модуль 1. Растениеводство.

Роль профильного труда в современном обществе. Цветочные культуры. Условия выращивания овощных культур. Выращивание овощных культур. Работа на пришкольной территории. Мир профессий, связанный с изучением растениеводства. Работник озеленения, тепличного хозяйства.

Уборка урожая.

Уборка семенников лука репчатого. Уборка семенников столовой моркови. Уборка семенников столовой свеклы. Уборка лука репчатого. Уборка столовых корнеплодов и учет урожая. Хранение столовых корнеплодов.

Парники и теплицы.

Сведения о защищенном грунте. Парники. Теплицы. Почвенные смеси для парников и теплиц. Подготовка парников к зиме. Заготовка биотоплива для парников. Набивка парников биотопливом и почвенной смесью.

Капуста. Сведения о капустных овощных растениях. Строение и некоторые особенности белокочанной капусты. Сорта и гибриды белокочанной капусты. Выращивание белокочанной капусты. Выращивание рассады. Набивка парника биотопливом и почвенной смесью. Выращивание капусты в открытом грунте. Вредители и болезни капусты.

Модуль 2. Ручные работы. Отделка швейных изделий.

Виды отделки. Окантовочный шов. Оборки. Обработка отлетного среза оборки. Соединение оборок с основной деталью.

Модуль 3. Ремонт одежды.

Виды ремонта одежды. Ремонт одежды в месте разрыва с помощью косых стежков. Наложение заплаты в виде аппликации. Цветовой спектр. Орнамент. Технология изготовления аппликации. Эскизы, подбор ткани, выкраивание деталей. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Составление технологической карты.

Модуль 4. Технология обработки пищевых продуктов

Рыба, мясо. Технология механической обработки рыбы, мяса. Технология приготовления блюд из рыбы, мяса. Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями. Засольщик рыбы.

Технология приготовления пищи. Техника безопасности в кабинете домоводства, на уроках кулинарии. Процесс приготовления пищи.

Блюда из рыбы и морепродуктов Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Первые блюда из рыбы. Закуски и вторые блюда. Рецепты рыбных блюд.

Мясо. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Первые блюда из мяса. Бульоны, супы. Вторые блюда из мяса. Закуски из мяса.

Сладкие напитки. Компот. Кисель. Русские национальные напитки.

Модуль 5 Швейное дело

Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Изготовитель волокна.

Материаловедение. Шерсть. Шерстяное волокно. Шерстяная пряжа.

Основные профессии прядильного производства. Получение шерстяных тканей. Свойства шерстяных тканей. Определение шерстяных и полушерстяных тканей.

Машиноведение. Сведения о промышленных швейных машинах. Универсальная швейная машина. Мир профессий, связанных с обслуживанием промышленных швейных машин. Оператор швейного оборудования.

Организация рабочего места. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней ниток.

Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом без предварительного заметывания.

Краеобметочная швейная машина.

Изготовление поясных изделий. Изготовление юбок. Сведения о юбках.

Прямая юбка. Снятие мерок для построения чертежа основы прямой юбки. Инструкционная карта.

Построение чертежа и подготовка деталей выкройки прямой юбки к раскрою. Моделирование юбок на основе выкройки прямой юбки. Раскрой и пошив прямой юбки.

Обработка вытачек. Обработка срезов стачного шва. Обработка застежки в поясных изделиях.

Обработка верхнего среза в поясных изделиях. Обработка нижнего среза изделия.

Модуль 6. Рукоделие. Художественные ремесла.

Ручная роспись тканей. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик.

Узелковый батик. Свободная роспись. Художественное творчество. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Набойщик печатных рисунков.

Художественная вышивка. Вышивка крестом. Ручные стежки и швы на их основе. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Крестообразные стежки. Вышивание счетными швами. Вышивание швом крест. Изготовление салфетки, вышитой крестом. Выбор рисунка, ниток. Изготовление изделия. Окончательная обработка. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Дизайнер машинной вышивки.

Модуль 1. Растениеводство

Уход за деревьями. Уход за кустами. Работа на пришкольной территории. Мир профессий, связанный с уборкой территории и уходом за растениями. Садовник.

Уборка урожая. Уборка семенников укропа. Уборка семенников редиса. Хранение семян. Уборка капусты. Простейшая переработка капусты. Уход за плодоносящим садом поздней осенью.

Осенний уход за плодоносящим садом. Высокорослые и низкорослые плодовые деревья. Вредители плодовых деревьев. Уход за плодоносящим садом ранней осенью. Внесение удобрений и обработка почвы в приствольных кругах. Сбор зимних гнезд насекомых-вредителей сада. Побелка штамбов плодовых деревьев.

Защищенный грунт. Защищенный грунт и его значение. Утепленный грунт. Парники. Теплицы. Весенние работы в парниках и теплицах.

Посадка плодовых деревьев. Выбор места под сад. Подбор и размещение пород и сортов плодовых деревьев. Расстояние при посадке плодовых деревьев. Подготовка к посадке плодовых деревьев. Разбивка участка и разметка мест. Подготовка посадочных ям. Хранение саженцев. Посадка.

Модуль 2. Ручные работы. Отделка швейных изделий.

Мир профессий, связанный с обработкой материалов. Дизайнер одежды.

Виды отделки. Вышивка гладью. Приемы вышивки гладью. Прямые стежки. Косые стежки.

Использование цветных ниток в вышивках гладью. Мережка, Рюши. Воланы. Мелкие складочки и защипы.

Модуль 3. Ремонт одежды.

Мир профессий, связанный с ремонтом одежды. Мастер по ремонту одежды.

Наложение заплаты стачным швом. Ручной способ наложения заплаты. Машинный способ наложения заплаты. Штуковка.

Модуль 4. Технология обработки пищевых продуктов.

Тесто. Технология приготовления теста и приготовление блюд. Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями. Пекарь.

Биологическое значение пищи и ее состав. Работа с пищевыми продуктами. Блюда из теста.

Виды теста. Хлебобулочные и кондитерские изделия. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления изделий из теста. Приготовление теста. Сырье, используемое для его приготовления. Бездрожжевое тесто. Бисквитное тесто. Песочное тесто. Дрожжевое тесто. Отделка пирожных и тортов. Производство приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Слоеное тесто. Сервировка стола к чаепитию.

Модуль 5 Швейное дело

Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Мастер по ремонту швейных машин

Машиноведение. Машинные стежки и строчки. Рабочие механизмы швейной машины, Приспособления к швейным машинам. Образование челночного машинного стежка. неполадки в работе швейной машины. неполадки в работе швейной машины.

Уход за швейной машиной,

Материаловедение. Волокно шелка. Пряжа из волокон шелка. Свойства шелковых тканей.

Сравнение хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей по технологическим свойствам. Волокна искусственного шелка. Свойства тканей. Синтетические волокна. Свойства тканей.

Дополнительные сведения о ткани. Отделка ткани. Возможные дефекты. Выбор ткани для пошива верхней одежды. Подготовка ткани к раскрою. Стиль в одежде и моде. Комплекты женской одежды. Силуэт в одежде. Фасоны плечевых изделий. Учет особенностей фигуры при выборе фасона изделия.

Изготовление блузок. Сведения о блузках. Прямая блузка без рукавов и воротника. Снятие мерок и построение чертежа основы прямой блузки. Выполнение инструкционной карты по построению чертежа выкройки прямой блузки. Пр. работа: Построение чертежа основы прямой блузки в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою. Моделирование блузок на основе выкройки прямой блузки. Раскрой и пошив прямой блузки без рукавов и воротника. Блузка с коротким цельнокройным рукавом, без воротника. Изменение выкройки основы прямой блузки в масштабе 1:4

Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Раскройщик

Модуль 6. Рукоделие. Художественные ремесла.

Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Мастер ручной вышивки.

Художественная вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Прямые стежки. Петлеобразные стежки. Петельные стежки.

Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Атласная и штриховая гладь.

Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Швы французский узелок и рококо. Выбор рисунка.

Перевод рисунка на ткань. Выбор ниток. Изготовление изделия. Окончательная обработка изделия.

9 класс

Модуль 1 Растениеводство.

Роль профильного труда в современном обществе. Однолетние и многолетние растения овощных культур. Мир профессий, связанных с овощеводством. Агроном.

Уборка урожая. Уборка томата. Получение семян томата. Уборка плодов томата для получения семян, Выделение семян из плодов томата. Получение семян огурца. Уборка семенников огурца. Выделение семян из семенников огурца.

Выращивание огурца в защищенном грунте. Сорты и гибриды огурца для защищенного грунта. Выращивание огурца в зимних теплицах. Выращивание рассады. Высадка рассады. Уход за растениями. Уборка урожая. Малообъемная технология выращивания огурца в зимних теплицах. Уход за молодым садом. Проверка состояния молодых посадок плодовых деревьев. Уход за молодым не плодоносящим садом. Подготовка молодого сада к зиме. Обрезка плодовых деревьев. Формирование кроны молодого плодового дерева.

Выращивание огурца в защищенном грунте. Весенние теплицы и их подготовка к новому сезону. Виды весенних теплиц. Подготовка теплиц к новому сезону. Теплица со стеклянным покрытием. Теплица с пленочным покрытием. Выращивание рассады огурца для весенних теплиц. Подготовка почвенной смеси. Посев семян. Уход за рассадой.

Выращивание огурца в весенних теплицах. Подготовка почвы. Высадка рассады. Уход за растениями. Уборка урожая. Вредители и болезни растений огурца в защищенном грунте.

Вредители растений огурца и меры борьбы с ними. Болезни растений огурца и меры борьбы с ними. Выращивание огурца под пленочными укрытиями.

Модуль 7 Уход за одеждой.

Мир профессий, связанных с уходом за одеждой. Прачка. Специалист по VIP- гардеробу.

Что такое стирка? Стиральные машины: виды и подвиды. Активаторные и барабанные.

Вертикальная или горизонтальная, Фронтальная или верхняя стиральная машина. Воздушно-пузырьковые машины. Возможности и модуль стиральной машины. Последовательность действий перед стиркой. Как правильно полоскать белье. Маленькие хитрости для заботящихся о чистоте. Классификация порошков. Таблетки для стирки. Наиболее употребительные порошки. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Выведение пятен. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.

Модуль 4. Технология обработки пищевых продуктов

Мир профессий, связанных с обработкой пищевых продуктов. Засольщик овощей

Правила внутреннего распорядка. Т/Б на уроке. Рабочее место, его организация.

Консервирование пищевых продуктов. Виды. Сохранение питательных свойств продуктов.

Товарное качество и основы стандартизации плодов и овощей. Показатели качества, основы стандартизации.

Общая характеристики методов переработки плодов и овощей. Сырье и его подготовка. Консервирование тепловой стерилизацией, Овощные консервы, Плодово-ягодные консервы, Условия хранения качества консервов, **Консервирование сахаром.** Варенье. Джем, Повидло. Мармелад. Желе, пастила и цукаты.

Консервирование быстрым замораживанием, Микробиологические способы консервирования. **Квашение** капусты, **Соление** огурцов, Соление помидор, Соление других видов овощей и грибов, **Мочение** яблок, Грибы и их приготовление,

Применение химических консервов. Сульфатизация, Бензойноокислый натрий. Сорбиновая кислота, Сервировка стола.

Этикет. Подарки к празднику. Традиционные кушанья праздничного стола.

Модуль 5 Швейное дело

Мир профессий, связанных с изготовлением одежды. Модельер-конструктор.

Материаловедение. Получение синтетических волокон, Краткая характеристика тканей по назначению. Производство тканей. Свойства и применение синтетических волокон. Символы по уходу за тканью. Сведения о классификации тканей. Ассортимент тканей из синтетических волокон. Определение волокнистого состава тканей. Технологические свойства тканей. Нетканые материалы.

Машиноведение. Промышленные швейные машины. Машинные стежки и строчки. Общие сведения о швейных машинах. Образование цепных стежков. Прямострочная швейная машина. Обметочная швейная машина. обтачивающее-обметочные швейные машины. Швейные машины потайного стежка. Петельные швейные машины-полуавтоматы. Приспособления к промышленным швейным машинам.

Работа с готовыми выкройками и чертежами одежды в журналах мод. Изготовление выкроек по чертежам одежды в натуральную величину. Изготовление выкроек по чертежам одежды в уменьшенном масштабе. Проверка выкройки в соответствии со своими мерками.

Технология изготовления поясных швейных изделий. Сведения о верхней поясной одежде. Ткани для пошива поясных швейных изделий. Изготовление брюк на основе готовой выкройки. Изготовление лекал и раскрой деталей поясных швейных изделий. Последовательность пошива поясных швейных изделий,

Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий. Обработка гладких накладных карманов. Соединение срезов поясного изделия «джинсовым швом». Обработка верхнего среза поясного изделия притачным поясом. Обработка среза поясного изделия кулиской под резинку. Обработка нижних срезов брюк.

Изготовление брюк на основе готовой выкройки. Изготовление выкройки прямых брюк на кулиске. Подготовка деталей выкройки к раскрою, Раскрой и пошив прямых брюк с поясом на кулиске.

Модуль 6. Рукоделие. Художественные ремесла.

Мир профессий, связанных с изготовлением трикотажной одежды. Вязальщица трикотажного полотна.

Вязание спицами. Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание деталей и сборка готового изделия. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Набор петель на спицы, Применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные петли. Лицевые петли. Вязание полотна лицевыми петлями. Изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда. Вязание цветных узоров.

Требования к уровню подготовки обучающихся, формы контроля уровня достижений учащихся и критериев их оценки, итоговый контроль.

Требования к уровню подготовки обучающихся

Требования обучения к уровню подготовки и содержат три компонента:

знать/понимать – перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

Требования в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения, по данной программе, в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы так:

- овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и разработки моделей одежды;
- формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

По окончании 9 класса учащиеся должны знать бригадную форму применяемую на швейном производстве обработке деталей последовательность их соединений, устройство швейной машины, обработку изделий.

Уметь: ориентироваться в задании, выполнять творческие проекты самостоятельно, уметь работать на разных видах швейных машин, обрабатывать и заготавливать мелкие детали одежды, уметь подбирать изделия на данную фигуру.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Труд (технология)»

Раздел «Растениеводство»

реализуется в программе, так как школа имеет участок и цветочные клумбы. Исходя из возможностей, на занятиях по с/х труду в мае и сентябре программа содержит объём знаний и навыков, необходимых для работы в домашнем хозяйстве. Её цель – профессиональная подготовка учащихся. Для закрепления знаний и проверки умений и навыков на каждом уроке проводятся практические работы. На занятиях обучающиеся знакомятся с

- основами овощеводства,
- биологическими особенностями и технологией выращивания столовых корнеплодов, лука, капусты, чеснока, цветочно-декоративных растений,
- особенностями осенней и весенней обработки почвы,
- уборкой и учётом урожая,
- закладкой и хранением овощных культур.

Раздел «Технология обработки пищевых продуктов»

Учащийся научится:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Разделы «Швейное дело», «Ручные работы», «Починка одежды», «Рукоделие»

Учащийся научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

- Учащиеся должны знать:
- виды плодов, особенности ежедневной уборки плодов, правила сбережения и хранения овощей
- внешний вид соцветий календулы, бархатцев и плодов настурции с созревающими и созревшими семенами, признаки созревания, инвентарь и правила использования его для сбора семян и их хранения, правила сбора семян, правила просушки и хранения семян
- виды почв, состав почвы, знание обработки почвы
- названия комнатных растений, требования к их размещению, периодичность полива, вредителей и болезни комнатных растений
- виды ручных швов, правила техники безопасности
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине с ручным приводом; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- виды декоративно-прикладного искусства, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах
- возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике
- правила посадки и постановки рук во время работы

Учащиеся должны уметь:

- заготавливать веточный корм
- пользоваться инструментами для копки картофеля, копать вручную клубни, собирать подкопанные морковь и свеклу, соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности при уборке урожая овощей
- самостоятельно ухаживать за комнатными растениями, готовить воду для полива и опрыскивания, определять необходимость полива, готовить землю для пересадки растений, подбирать горшок нужного размера
- выполнять пришивание пуговиц, косые и прямые стежки на ткани, починку белья в местах разрывов
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом), регулировать длину стежка;
- читать и строить чертеж фартука и косынки, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, обтачной, накладной с открытым срезом и с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наматывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять ВТО и определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- значение овощей и картофеля, как продуктов питания, необходимость заготовки и хранения картофеля и овощей, правила сбора картофеля.
- виды почв, состав почвы, знание обработки почвы
- строении и особенностях растения чеснок. подготовке почвы под осеннюю посадку чеснока

- виды ручных швов сметочный, стачной, вподгибку, название, назначение, устройство и правила эксплуатации и ухода за инструментами для работы
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, правила мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- композицию, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: двойного, запошивочного и окантовочного, основные технологические приемы обработки сорочки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;
- материалы и инструменты и правила их подготовки к работе при вязании крючком, условные обозначения петель
- инструменты и материалы для вязания крючком, различные техники вязания и технику их выполнения

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться инструментами для копки картофеля, технологически правильно подкапывать кусты картофеля, не повреждая клубни
- подбирать ткань для заплат, выкраивать заплаты, сметывать и стачивать детали края, обрабатывать края швом вподгибку с закрытым срезом
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки сорочки к раскрою;
- выполнять на швейной машине двойной, запошивочный и окантовочный швы, обрабатывать ночную сорочку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать ночную сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.
- использовать правила подбора крючка по толщине, набирать воздушные петли первого ряда, вязать столбики с накидом и без накида, и определять их по внешнему виду, выполнять вязание под переднюю и заднюю петли
- читать схемы, вязать по схемам ажурное вязание, по кругу квадрата, круга и треугольника

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- признаки созревания, инвентарь и правила использования его для сбора семян и их хранения, правила сбора семян, правила просушки и хранения семян
- сведения о защищенном грунте, почвенных смесях для парников и теплиц, подготовке парников к зиме
- сведения об уборке столовых корнеплодов и учете урожая
- сведения о капустных овощных растениях, строении и некоторых особенностях белокочанной капусты, выращивании капусты в открытом грунте
- сведения о наложении заплат в виде аппликации. Цветовой спектр.
- сведения о технологии изготовления аппликации, орнаменте, эскизах, подбора ткани, выкраивании деталей
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении прямых, клиньевых и конических

юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного, расстрочного, основные технологические приемы обработки юбок;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
- сведения о художественной вышивке, ручных стежках и швах на их основе, подготовке к вышивке, крестообразных стежках, вышивании счетными швами и швом крест

Учащиеся должны уметь:

- убирать семенники лука репчатого, столовой моркови, свеклы, выполнять обмолот семян
- убирать столовую морковь и выполнять учет урожая
- выполнять подготовку почвенной смеси для парников и посевных ящиков в осеннее время.
- выращивать рассаду капусты ранних и поздних сортов капусты в открытом грунте
- подбирать ткань для аппликации, выкраивать детали, выполнять наложение заплата в виде аппликации на образце.
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу, и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать ткань и отделку для изготовления различных моделей юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи прямых, клиньевых и конических юбок, моделировать прямые, клиньевые и конические юбки, подготавливать выкройки юбки к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру
- изготавливать схемы для счётных швов и применять их в выполнении счётных швов, выполнять образцы вышивки швом крест
- выполнять простейшие виды мережки шва «роспись»

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- сведения об утепленном грунте, весенних работах в парниках и теплицах
- признаки созревания, инвентарь и правила использования его для сбора семян и их хранения, правила сбора семян, правила просушки и хранения семян

- сведения об уборке капусты ранних, среднеспелых и поздних сортов, простейшей переработке капусты
- сведения об осенний уход за плодоносящим садом, вредителях плодовых деревьев и уходе за плодоносящим садом ранней осенью
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- способы приготовления пресного, бисквитного, песочного и дрожжевого теста, раскатки теста, технологии приготовления изделий из теста, способы определения готовности;
- виды и причины дефектов теста и изделий из теста;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды, причины и способы неисправностей швейной машины;
- правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы блузки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа цельнокройной блузки, способы моделирования;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного, обтачного, вподгибку);
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- виды декоративно-прикладного искусства; материалы и инструменты для вышивания; свойства цвета и элементы построения вышивки
- об прямых, петлеобразных и петельных стежках, художественной глади

Учащиеся должны уметь:

- выполнять уборку, обмолот и очистку семенников укропа, побелка штамбов плодовых деревьев
- готовить почвенные смеси для стеллажной теплицы и закладывать ее на стеллаж, посадочные ямы, прикапывать саженцы плодовых деревьев.
- приготавливать различные виды теста и изделия из него
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный, обтачной, вподгибку);
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, проводить обработку низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия
- Выбирать рисунок, переводить рисунок на ткань, выбирать нитки.
- выполнять швы в технике владимирского шитья, различные виды накладных сеток, выполнять настил и элементы белой и прорезной глади
- выполнять образца вышивки гладью, французским узелком, штриховой гладью с использованием швов «узелки», «рококо».

Требования к уровню подготовки учащихся 9 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- сведения об уборке томата и огурца, получении семян томата и огурца. уборке плодов для получения семян, сортах и гибридах огурца для защищенного грунта.
- Сведения об уходе за молодым садом, проверке состояния молодых посадок плодовых деревьев. подготовке молодого сада к зиме, обрезке плодовых деревьев
- сведения о весенних теплицах и их подготовке к новому сезону, видах весенних теплиц,
- о выращивании рассады огурца для весенних теплиц и подготовке почвенной смеси
- сведения о стирке, стиральных машинах: видах и подвидах, возможностях и модулях стиральной машины, последовательности действий перед стиркой, классификации порошков, уходом за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, выведении пятен.
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- общие сведения о процессах. Происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок
- виды и причины дефектов теста и изделий из теста;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды, причины и способы неисправностей швейной машины;
- правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы брюк, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямых брюк, способы моделирования;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного, обтачного, вподгибку);
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера;
- виды декоративно-прикладного искусства; материалы и инструменты для вышивания; свойства цвета и элементы построения вышивки
- об использовании кружева и прошвы в оформлении белья и одежды, технологии выполнения филейной вязки с прямым и зубчатым краем

Учащиеся должны уметь:

- Выращивать огурцы в весенних теплицах, готовить почву, высаживать рассаду в теплицу и ухаживать за ней
- определять количества воды и порошка, необходимое для стирки, анализировать испорченные вещи, благодаря неправильной стирке, понимать условные обозначения на ярлыках одежды, чистить головные уборы в домашних условиях
- квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, капусты. Варить варенье, джем, повидло
- сервировать стол к праздничному ужину
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный, обтачной, вподгибку);
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить обработку низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
- использовать правила подбора спиц по толщине, рассчитывать количества петель для изделия, выполнять набор петель на спицы, технику выполнения петель различными способами; выполнять убавления, прибавления петель, составлять собственные узоры из лицевых и изнаночных петель.

Тематическое планирование.

№	Раздел	Класс \ количество часов				
		5	6	7	8	9
1	Растениеводство	48	48	56	64	64
2	Ручные работы.	12	12	14	16	
3	Ремонт одежды. Отделка швейных изделий	18	18	21	24	
4	Технология обработки пищевых продуктов	42	42	49	56	56
5	Швейное дело	60	60	70	80	80
6	Рукоделие. Художественные ремесла	24	24	28	32	77
7	Уход за одеждой					28
	Итого	204	204	238	272	272

Календарно-тематическое планирование

5 класс

№	Раздел. Тема урока	К-во часов	Основные виды деятельности в разделе
	«Растениеводство»	24	
1.	Сельскохозяйственный труд и его значение.		<ul style="list-style-type: none"> • Уборка картофеля. • Уборка моркови и свеклы. • Сортировка клубней картофеля. Сортировка корнеплодов моркови. • Сбор после урожайных остатков растений
2.	Виды хозяйств, производящих сельскохозяйственную продукцию		
3.	Школьное подсобное хозяйство.		
4.	Осенние сельскохозяйственные работы. Уборка урожая.		
5.	Уборка картофеля		

6.	Пр. работа: Уборка картофеля	
7.	Уборка моркови и свеклы	
8.	Пр. работа: Уборка моркови и свеклы	
9.	Сортировка картофеля, моркови и свеклы.	
10.	Пр. работа: Сортировка клубней картофеля	
11.	Пр. работа: сортировка корнеплодов моркови.	
12.	Сбор послеурожайных остатков растений	
13.	Пр. работа: Сбор послеурожайных остатков растений	
14.	Заготовка веточного корма	
15.	Пр. работа: Заготовка веточного корма	
16.	Осенняя обработка почвы. Виды обработки почв.	
17.	Пр. работа: Осенняя обработка почвы	
18.	Обобщающий урок по пройденным темам	
	«Ручные работы»	12
1	Ручные работы. Подготовка к выполнению ручных швейных работ.	
2	Раскрой из ткани деталей изделия.	
3	Обработка срезов ткани. Электрический утюг	
4	Сведения о ручных стежках и строчках.	
5	Прямые стежки. Пр. работа: Выполнении прямых стежков на образце.	
6	Косые стежки. Пр. работа: Выполнении косых стежков на образце.	
7	Крестообразные стежки. Пр. работа: Выполнение крестообразных стежков на образце.	
8	Петлеобразные стежки. Пр. работа: Выполнение петлеобразных стежков на образце.	
9	Петельные стежки. Пр. работа: Выполнение петельных стежков на образце.	
10	Отделочные ручные стежки. Стежки «вперед иголку»	
11	Стебельчатые стежки. Пр. работа: Выполнение стебельчатых стежков на образце.	
12	Тамбурные стежки. Пр. работа: Выполнение тамбурных стежков на образце.	
13	Ручной стачной шов. Ручной шов	

- Заготовка веточного корма.
- Осенняя обработка почвы

- Подготовка к выполнению ручных швейных работ.
- Раскрой из ткани деталей изделия. Обработка срезов ткани.
- Выполнении прямых стежков на образце. Выполнении косых стежков на образце. Выполнение крестообразных стежков на образце.
- Выполнение петлеобразных стежков на образце.
- Выполнение петельных стежков на образце.
- Выполнение стебельчатых стежков на образце.
- Выполнение тамбурных стежков на образце.
- Выполнение ручного шва вподгибку с закрытым срезом на полотенце.

	вподгибку с закрытым срезом.		
14	Пр. работа: Выполнение ручного шва вподгибку с закрытым срезом на полотенце.		
	«Ремонт одежды».	18	
1	Ремонт одежды и белья. .Сведения о пуговицах .Пришивание пуговиц.		<ul style="list-style-type: none"> • Ремонт одежды и белья. • Изучение сведений о пуговицах. Пришивание пуговиц. • Ремонт одежды по распоровшемуся шву. Ремонт одежды в месте разрыва ткани. • Пришивание пуговиц со сквозным отверстием, с ушком, на стойке. • Выполнение ремонта одежды по распоровшемуся шву. • Изготовление вешалки на одежде, Проверка качества работы.
2	Пр. работа; Пришивание пуговиц со сквозным отверстием,		
3	Пр. работа; Пришивание пуговиц с ушком		
4	Пр. работа; Пришивание пуговиц на стойке,		
5	Ремонт одежды по распоровшемуся шву		
6	Пр. Работа: Выполнение ремонта одежды по распоровшемуся шву		
7	Ремонт одежды в месте разрыва ткани.		
8	Пр. Работа: Изготовление вешалки на одежде Обобщающий урок по пройденным темам		
	«Технологии обработки пищевых продуктов».	56	
1	Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с помещением «Мастерская персонала сферы обслуживания». уборочным инвентарем для мытья полов. • Маркировкой уборочного инвентаря. • Мытьё полов. Порядок уборки полов. Определение вида работ и режима мытья полов. • Знакомство с кабинетом профильного труда «Мастерская повара». • Составление меню. • Складывание салфетки, сервировка стола к завтраку. • Нахождение рецептов, записывание и выполнение эскиза. • Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. • Определение срока годности консервов по маркировке на банке. • Первичная обработка овощей. • Приготовление бутербродов. • Определение времени варки яиц и овощей.
2	Кухонная утварь и уход за ней.		
3	Пр. работа; Знакомство с кухонной утварью» Мир профессий, связанный с клинингом.		
4	Роль овощей в питании человека.		
5	Первичная обработка овощей. Блюда из овощей		
6	Практическая работа: «приготовление овощного салата из сырых овощей»		
7	Приготовление блюд из вареных овощей		
8	Правила тепловой обработки овощей		
9	Практическая работа: Приготовление винегрета.		
10	Блюда из яиц.		
11	Способы варки яиц.		
12	Практическая работа: Приготовление омлета с луком		
13	Бутерброды. Виды бутербродов.		
14	Горячие напитки.		
15	Практическая работа: Приготовление открытых бутербродов и чая		
16	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.		
17	Практическая работа: Сервировка стола к завтраку. Приготовление		

	горячих бутербродов.		
18	Заготовка продуктов Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями.		
19	Интерьер кухни и столовой		
20	Практическая работа: «Разработка интерьера кухни и столовой»		
21	Работа с кухонной утварью (уборка)		
22	Обобщающий урок по разделу «кулинария»		
	«Швейное дело»	80	
1	Машиноведение. Сведения о швейных машинах		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с кабинетом «Кабинет технологии. Швейная мастерская». Знакомство с ручными и разметочными инструментами, видами материалов, инструментами и приспособлениями для шитья. • Знакомство с миром профессий, связанных с обработкой материалов. Раскройщик • Знакомство с сведениями о швейных машинах, правилами посадки за швейной машиной и правилами безопасности работы на швейной машине, устройством швейной машины. •
2	Правила посадки за швейной машиной и правила безопасности работы на швейной машине.		
3	Устройство швейной машины. Устройство привода.		
4	Пр. работа: Пуск и остановка швейной машины с ручным приводом (без иглы)		
5	Машинная игла.		
6	Пр. работа: Шитье на швейной машине с ручным приводом (без ниток)		
7	Моталка. Намотка нитки на шпульку.		
8	Заправка верхней нити. Заправка нижней нити.		
9	Пр. работа: Выполнение пробных строчек на образцах.		
10	Регулятор строчки. Машинная закрепка.		
11	Машинные работы. Стачной шов. Пр. работа: Выполнение стачных швов взаутюжку и вразутюжку на образцах		<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение стачных швов взаутюжку и вразутюжку на образцах. • Выполнение двойного шва на образце. Выполнение накладного шва на образце. Выполнение швов вподгибку с закрытым и открытым срезом на образце. • Выполнение обтачного шва на образце.
12	Двойной шов. Пр. работа: Выполнение двойного шва на образце		
13	Накладной шов. Пр. работа: Выполнение накладного шва на образце		
14	Шов вподгибку с закрытым и открытым срезом. Пр. работа: Выполнение швов вподгибку с закрытым и открытым срезом на образце.		
15	Обтачной шов. Пр. работа: Выполнение обтачного шва на образце.		
16	Пошив изделия. Построение чертежа и изготовление выкройки.		
17	Снятие мерок с фигуры человека.		<ul style="list-style-type: none"> • Снятие мерок для построения чертежа фартука.

18	Запись мерок. Размер изделия. Сведения о прибавках.		
19	Обозначение точек, отрезков и линий чертежа.		
20	Пошив фартука на поясе. Фартук. Ткани и виды отделки фартуков. Фартук на поясе		
21	Снятие мерок. Пр. работа: Снятие мерок для построения чертежа фартука.		
22	Пр. работа: Изготовление инструкционной карты по построению чертежа фартука.		
23	Пр. работа: Построению чертежа фартука на поясе в натуральную величину. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Раскройщик.		
24	Раскрой и пошив фартука на поясе. Пр. работа: Подготовка ткани к раскрою, раскрой фартука на поясе.		
25	Пр. работа: Подготовка деталей кроя фартука к обработке		
26	Пр. работа: Обработка боковых и нижних срезов швом вподгибку с закрытым срезом.		
27	Пр. работа: Обработка боковых срезов накладного кармана швом вподгибку с открытым срезом и верхнего среза швом вподгибку с закрытым срезом.		
28	Пр. работа: Обработка пояса.		
29	Пр. работа: Пришивание накладного кармана к фартуку.		
30	Пр. работа: Обработка верхнего среза фартука поясом и утюжка готового изделия.		
31	Пр. работа: Влажно-тепловая обработка изделий.		
32	Пошив косынки. Косынка. Построение чертежа и подготовка выкройки к раскрою		
33	Пр. работа: Подготовка ткани к раскрою, раскрой косынки. Подготовка кроя косынки к обработке.		
34	Пр. работа: Обработка долевого и поперечного среза краевым швом вподгибку с закрытым срезом.		
35	Пр. работа: Обработка угла косыми стежками.		
36	Долевая обтачка.		
37	Пр. работа: Обработка косого среза косынки долевой обтачкой		

- Изготовление инструкционной карты по построению чертежа фартука. Построению чертежа фартука на поясе в натуральную величину.
- Подготовка ткани к раскрою, раскрой фартука на поясе.
- Подготовка деталей кроя фартука к обработке.
- Обработка боковых и нижних срезов швом в подгибку с закрытым срезом. Обработка боковых срезов накладного кармана швом в подгибку с открытым срезом и верхнего среза швом в подгибку с закрытым срезом.
- Обработка пояса.
- Пришивание накладного кармана к фартуку.
- Обработка верхнего среза фартука поясом и утюжка готового изделия. Влажно-тепловая обработка изделий.

- Подготовка ткани к раскрою, раскрой косынки.
- Подготовка, кроя косынки к обработке. Обработка долевого и поперечного среза краевым швом вподгибку с закрытым срезом.
- Обработка угла косыми стежками. Обработка косого среза косынки долевой обтачкой,
- Обработка косого среза косынки долевой обтачкой,
- Обработка косого среза косынки долевой обтачкой,
- Влажно-тепловая обработка изделий.

38	Пр. работа: Обработка косого среза косынки долевой обтачкой		
39	Пр. работа: Влажно-тепловая обработка изделий.		
40	Выставка работ Обобщающий урок по пройденным темам.		
	«Рукоделие. Художественные ремесла».	32	
1	Декоративно-прикладное искусство. Вышивка. Мир профессий, связанный с художественными ремеслами. Вышивальщица.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с декоративно-прикладным искусством вышивка, профессией вышивальщица. • Знакомство с узорным ткачеством, кружевоплетением.
2	Узорное ткачество. Кружевоплетение. Вязание.		
3	Роспись по дереву. Роспись по ткани.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с росписью по дереву и ткани.
4	Ковроткачество. Аппликация. Стежка		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами ковроткачества, аппликации и стежки.
5	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства: статичная и динамичная, ритмическая и пластическая .		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с цветовым сочетанием в орнаменте, гармонической цветовой композицией.
6	Пр. работа: Создание композиции на бумаге.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с основами композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства: статичной и динамичной, ритмической и пластической. • Симметрией и асимметрией. • Фактурой, текстурой, колоритом и композицией. • Стилизация реальных форм.
7	Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит и композиция. Стилизация реальных форм.		
8	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовое сочетание в орнаменте. Гармонические цветовые композиции		
9	Лоскутное шитье. Узор «спираль», «изба». Лоскутное шитье по шаблонам.		<ul style="list-style-type: none"> • Создание композиции на бумаге. • Изготовление шаблонов из картона. • Изготовление образцов лоскутных узоров. • Раскрой деталей по шаблону. • Соединение деталей ручными стежками и на швейной машине. • Изготовление декоративной прихватки на кухню.
10	Пр. работа: Изготовление шаблонов из картона.		
11	Пр. работа: Изготовление образцов лоскутных узоров.		
12	Обработка срезов лоскутного изделия		
13	Пр. работа. Изготовление декоративной прихватки на кухню.		
14	Пр. работа: Изготовление шаблонов. Выбор ткани		
15	Пр. работа: Раскрой деталей. Соединение деталей.		
16	Пр. работа: Обработка срезов.		

	Окончательная обработка изделия. Обобщающий урок по пройденным темам.		
	«Растениеводство»	32	
1	Цветочные растения. Виды цветочных растений.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с цветочными культурами. Знакомство с условиями выращивания цветочных культур. • Знакомство со способами выращивания цветочных культур. • Работа на пришкольной территории. • Знакомство с ручным инвентарем для выращивания комнатных растений, почвенными смеси для комнатных растений. • Знакомство со способами ухода за комнатными растениями. Размножение комнатных растений. • Знакомство с миром профессий, связанных с изучением цветоводства. Цветовод • Заготовка частей почвенных растений. • Размножение аспидистры делением корневища на образце. • Заготовка частей почвенных растений на образце. • Высадка рассады бархатцев в цветник.
2	Комнатные растения.		
3	Ручной инвентарь для выращивания комнатных растений.		
4	Почвенные смеси для комнатных растений		
5	Пр. работа: Заготовка частей почвенных растений.		
6	Уход за комнатными растениями.		
7	Размножение комнатных растений.		
8	Выращивание герани		
9	Пр. работа: Размножение герани стеблевыми черенками.		
10	Выращивание аспидистры		
11	Пр. работа: Размножение аспидистры делением корневища		
12	Выращивание кливии		
13	Пр. работа: размножение кливии отпрысками		
14	Цветочные растения открытого грунта. Мир профессий, связанный с цветоводством. Цветовод		
15	Однолетние цветочные растения. Цветник. Выращивание бархатцев		
16	Пр. работа: Высадка рассады бархатцев в цветник. Обобщающий урок по пройденным темам.		

6 класс

	«Растениеводство»	К-во часов	Основные виды деятельности в разделе
1	Уборка картофеля. Сроки и способы уборки картофеля		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с сроками и способами уборки картофеля и его хранения. • Знакомство с профессией овощевод. • Уборка картофеля на школьном участке и закладка на хранение в овощехранилище.
2	Хранение картофеля. Мир профессий, связанный с изучением овощеводства. Овощевод.		
3	Пр. работа: Уборка картофеля и закладка клубней на хранение		
4	Почва и ее обработка. Понятие о почве.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с понятием почва, составом почвы. • Знакомство видами почв: песчаной и глинистой. • Знакомство с видами обработки почвы. • Знакомство со строением и особенностями растения чеснок. • Подготовка почвы под осеннюю посадку чеснока. • Посадка чеснока.
5	Состав почвы.		
6	Песчаная и глинистая почвы.		
7	Обработка почвы.		
8	Обработка почвы вручную.		
9	Подготовка почвы и посадка чеснока		
10	Пр. работа: Подготовка почвы под осеннюю посадку чеснока		
11	Пр. работа: Посадка чеснока		
12	Осенний уход за ягодными кустарниками Ягодные кустарники. Мир профессий, связанный с растениеводством. Садовод.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами ягодных кустарников, способами ухода за ягодными кустарниками. • Знакомство с профессией садовод. • Обрезка ягодных кустарников.
13	Уход за ягодными кустарниками Пр. работа: Уход за ягодными кустарниками в осеннее время		
14	Обобщающий урок по пройденным темам.		
	«Ремонт одежды»		
1	Наложение заплаты ручным способом Пр работа. Наложение заплаты на гладкокрашенной ткани на образце		<ul style="list-style-type: none"> • Наложение заплаты на гладкокрашенной ткани на образце, ткани с рисунком на образце. • Наложение заплаты накладным швом на образце. • Наложение заплаты машинным способом на образце. • Проверка качества работы.
2	Пр работа. Наложение заплаты на ткани с рисунком на образце		
3	Декоративная заплата-аппликация. Пр. работа. Наложение заплаты накладным швом на образце		
4	Наложение заплаты машинным способом. Пр. работа: Наложение заплаты машинным способом на образце		
5	Штопка. Пр. работа: Выполнение штопки на трикотажной ткани с использованием грибка		<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение штопки на трикотажной ткани с использованием грибка на образце
6	Обобщающий урок по пройденным темам		
	Отделка швейных изделий. Обработка срезов, сборок и мягких складок в швейных изделиях		
1	Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами и

2	Обтачки. Пр. работа. Раскрой долевых и поперечных обтачек.		своими свойствами срезов ткани.
3	Пр. работа: Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону.		<ul style="list-style-type: none"> • Раскрой долевых и поперечных обтачек.
4	Пр. работа: Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону.		<ul style="list-style-type: none"> • Обработка среза детали долевой обтачкой на образце
5	Косая обтачка. Пр. работа: Раскрой косых обтачек.		<ul style="list-style-type: none"> • Обработка среза детали поперечной обтачкой на образце
6	Пр. работа: Соединение косых обтачек.		<ul style="list-style-type: none"> • Раскрой косых обтачек.
7	Пр. работа: Обработка закругленного среза детали одинарной косой обтачкой		<ul style="list-style-type: none"> • Соединение косых обтачек на образце
8	Сборки. Пр. работа: Выполнение сборок ручным способом		<ul style="list-style-type: none"> • Обработка закругленного среза детали одинарной косой обтачкой на образце
9	Мягкие складки. Пр. работа: Разметка и выполнение мягких складок, заложенных в разные стороны.		<ul style="list-style-type: none"> • Выполнениеборок ручным способом на образце
10	Пр. работа: Разметка и выполнение мягких складок, заложенных в одну сторону.		<ul style="list-style-type: none"> • Разметка и выполнение мягких складок, заложенных в разные стороны на образце • Разметка и выполнение мягких складок, заложенных в одну сторону на образце
«Технологии обработки пищевых продуктов».			
1	Физиология питания.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с помещением и оборудованием кухни.
2	Охрана труда учащихся. Техника безопасности.		<ul style="list-style-type: none"> • Личная гигиена и профилактика заболеваний.
3	Организация труда учащихся. Бригадный метод. Обязанности дежурных и правила внутреннего распорядка.		<ul style="list-style-type: none"> • Охрана труда учащихся. Техника безопасности. • Способы организации труда учащихся бригадным методом. • Знакомство с обязанностями дежурных и правилами внутреннего распорядка. • Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. • Соблюдение правил техники безопасности с электроприборами. • Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. • Запись рецептов блюд. • Составление технологической карты. • Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.
4	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. Молоко и его свойства. Мир		<ul style="list-style-type: none"> • Определение значения молока и

	профессий, связанный с обработкой пищевых продуктов. Оператор машинного доения.		кисломолочных продуктов в питании человека, химический состав молока.
5	Технология приготовления молочных супов и каш.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с условиями и сроками хранения молока. • Знакомство с технологией приготовления молочной каши. • Оценка качества готовых блюд, подача к столу. • Знакомство с ассортиментом кисломолочных продуктов и творожных изделий. • Знакомство с кулинарными блюдами из творога, технологией их приготовления. • Знакомство с профессией, связанной с обработкой пищевых продуктов. Оператор машинного доения. • Определение качества молока. • Приготовление молочного супа и каши. Приготовление блюда из творога. Определение срока годности молока.
6	Пр. работа: Приготовление молочного супа.		
7	Блюда из круп и макаронных изделий. Пищевые свойства круп. Первичная обработка круп. Способы приготовления.		
8	Пр работа: Приготовление гречневой каши		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями. • Приготовление сыпучей гречневой каши с маслом. • Сервировка стола и дегустация

			готовых блюд.
9	Способы приготовления макаронных изделий. Подбор посуды.		<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка к варке макаронных изделий • Знакомство с способами варки макаронных изделий. • Причины увеличения веса и объема при варке. • Посуда и инвентарь, применяемые при варке макаронных изделий • Чтение маркировки на упаковке. приготовление гарнира из макаронных изделий. • Оформление блюд.
10	Практическая работа: Приготовление макарон отварных с сыром		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями. • Отваривание макарон. • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
11	Блюда из хлеба. Пищевые свойства хлеба. Плесень. Черствый хлеб.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с пищевыми свойствами хлеба. • Знакомство с видами порчи хлеба Плесень. Черствый хлеб. • Знакомство с видами бутербродов. • Составление рецептов открытых, закрытых, сложных, простых, горячих и закусочных бутербродов по технологической карте
12	Бутерброды. Виды бутербродов.		
13	Практическая работа: «приготовление открытых бутербродов»		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с ножом. • Приготовление открытых бутербродов с сыром и огурцом • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
14	Практическая работа: «Пищевая каша на молоке»		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями. • Приготовление каши рисовой на молоке • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
15	Практическая работа: «Приготовление биточков рисовых»		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями. • Приготовление рисовых биточков с фаршем • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
16	Практическая работа: «Приготовление хлебного супа»		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями. • Приготовление супа с сухариками

			<ul style="list-style-type: none"> • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
17	Сервировка стола к завтраку.		<ul style="list-style-type: none"> • Сервировать стол к завтраку • Раскладывание столовых приборов • Украшение стола салфетками и предметами декора
18	Практическая работа: «Приготовление картофеля обжаренного по-деревенски»		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями. • Первичная обработка картофеля. • Обжаривание картофеля на сковороде. • Сервировать стола и дегустация готовых блюд.
19	Пр работа: Приготовление блюда на выбор по пройденным темам.		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
20	Пр работа: Приготовление блюда на выбор по пройденным темам.		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
21	Пр работа: Приготовление блюда на выбор по пройденным темам.		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
	«Швейное дело»		
1	Элементы материаловедения. Сведения о прядении и ткачестве. Сведения о волокнах.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с кабинетом «Швейная мастерская». • Правила ухода за одеждой и обувью, хранения специальной одежды и обуви. • Знакомство с понятием «проектная деятельность». • Знакомство с этапами проектной деятельности. • Создание плана проекта.
2	Отделка тканей. Дефекты тканей.		
3	Полотняное переплетение. Пр. работа: Выполнение образца полотняного переплетения из бумаги.		
4	Саржевое переплетение. Пр. работа: Выполнение образца саржевого переплетения из бумаги.		
5	Сатиновое переплетение. Пр. работа: Выполнение образца сатинового переплетения из бумаги.		

6	Лен. Льняное волокно. Льняная пряжа.		
7	Получение льняных тканей. Свойства тканей.		
8	Определение хлопчатобумажных и льняных тканей. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Ткачиха.		<ul style="list-style-type: none"> • Сведения о прядении и ткачестве. Сведения о волокнах. • Отделка тканей. • Дефекты тканей. • Знакомство с видами переплетений: полотняное саржевое, сатиновое переплетения. • Знакомство с технологией получения • льняных тканей, свойствами тканей. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей. • Знакомство с профессией ткачиха. • Выполнение образца полотняного переплетения из бумаги. • Выполнение образца саржевого переплетения из бумаги. • Выполнение образца сатинового переплетения из бумаги.
9	Машиноведение. Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство электропривода.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с бытовыми швейными машинами, устройством электропривода, регуляторами строчки, регулятором натяжения верхней нитки. • Знакомство с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток. • Выполнение регулировки натяжения верхней и нижней ниток на бытовой швейной машине с электрическим приводом
10	Бытовая швейная машина с электроприводом.		
11	Регуляторы строчки. Регулятор натяжения верхней нитки.		
12	Регулировка натяжения верхней и нижней ниток		
13	Пр. работа: Выполнение регулировки натяжения верхней и нижней ниток		
14	Машинные швы. Виды машинных швов.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами машинных швов: запошивочным, настрочным, застрочным, • Выполнение запошивочного шва на образце (первый способ) • Выполнение запошивочного шва на образце (второй способ)
15	Запошивочный шов. Пр. работа: Выполнение запошивочного шва на образце (первый способ)		
16	Пр. работа: Выполнение запошивочного шва на образце (второй способ)		
17	Настрочной и застрочной швы.		
18	Пошив ночной сорочки. Сорочка летняя.		<ul style="list-style-type: none"> • Снятие мерок для построения чертежа сорочки. • Выполнение инструкционной карты для построения чертежа ночной сорочки с круглым вырезом. • Построение чертежа ночной сорочки с круглым вырезом в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою.
19	Снятие мерок.		
20	Пр. работа: Снятие мерок для построения чертежа сорочки		
21	Пр. работа: выполнение инструкционной карты для построения чертежа ночной сорочки с круглым вырезом.		
22	Пр. работа: Построение чертежа ночной сорочки с круглым вырезом в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою.		
23	Пр. работа: Подготовка ткани к раскрою, раскрой сорочки		

24	Пр. работа: Подготовка деталей кроя сорочки к обработке		
25	Пр. работа: Обработка плечевых срезов сорочки запошивочным швом		
26	Пр. работа: Обработка среза горловины сорочки косой обтачкой.		
27	Пр. работа: Обработка боковых срезов сорочки запошивочным швом.		
28	Пр. работа: Обработка срезов пройм сорочки косой обтачкой.		
29	Пр. работа: Обработка нижнего среза сорочки швом вподгибку с закрытым срезом		
30	Пр. работа: Окончательная обработка изделия. Выставка работ. Обобщающий урок по пройденным темам		
	Рукоделие. Художественные ремесла.		
1	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с материалами и инструментами для вязания, видами крючков. • Организация рабочего места. • Правила расчета количества петель для изделия. • Отпаривание деталей и сборка готового изделия. • Знакомство с основными видами петель при вязании крючком. • Техника вязание полотна. • Способы закрепления вязания, вязания по кругу. • Знакомство с профессией вязальщица. • Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение образцов ввода крючок под обе нити петли, под заднюю нить петли, под переднюю нить петли. • Выполнение плотного вязания по кругу: круга, квадрата шестиугольника. • Вязание подставки под горячее.
2	Организация рабочего места. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Вязальщица.		
3	Расчет количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком		
4	Отпаривание деталей и сборка готового изделия.		
5	Пр. раб: Выполнение образцов ввода крючок под обе нити петли		
6	Пр. раб: Выполнение образцов ввода крючок под заднюю нить		
7	Пр. раб: Выполнение образцов ввода крючок под переднюю нить		
8	Закрепление вязания. Пр. раб: Закрепление вязания на образце		
9	Вязание по кругу. Пр. раб: Выполнение плотного вязания по кругу круга		
10	Пр. раб: Выполнение плотного вязания по кругу квадрата		
11	Пр. раб: Выполнение плотного вязания по кругу шестиугольника		
12	Обобщающий урок по пройденным темам		
	Растениеводство		
1	Овощные культуры. Группы овощных культур.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с группами овощных культур. • Знакомство со способами подготовки почвы под посев семян. • Подготовка почвы и посев семян столовой моркови на образце в ящике
2	Капустные овощные растения		
3	Плодовые овощные растения.		
4	Зеленые овощи.		
5	Столовые корнеплоды		
6	Подготовка почвы и посев семян столовой моркови. Уход за посевами		

7	Пр. работа: Подготовка почвы и посев семян столовой моркови.		<ul style="list-style-type: none"> • Уход за посевами столовой моркови
8	Пр. работа: Уход за посевами столовой моркови		
9	Цветочные растения. Многолетние цветочные растения		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с многолетними и зимующими цветочными растениями • Способы выращивания зимующих многолетников. • Знакомство с профессией ландшафтный дизайнер. • Весенний уход за зимующими многолетниками. • Пересадка ирисов
10	Зимующие многолетники Выращивание зимующих многолетников. Мир профессий, связанный с ландшафтным дизайном.		
11	Пр. работа: Весенний уход за зимующими многолетниками		
12	Пр. работа: Пересадка ирисов Обобщающий урок по пройденным темам.		

	Растениеводство		Основные виды деятельности в разделе
1	Растениеводство. Уборка урожая. Уборка семенников лука репчатого. Пр. работа: Уборка семенников лука репчатого		<ul style="list-style-type: none"> • Роль профильного труда в современном обществе. • Знакомство с цветочными культурами, условиями выращивания овощных культур. • Работа на пришкольной территории. • Уборка семенников лука репчатого. Уборка семенников столовой моркови. Уборка семенников столовой свеклы. Уборка лука репчатого. • Уборка столовых корнеплодов и учет урожая • Уборка столовой моркови и учет урожая. Сортировка столовых корнеплодов и закладка их на хранение.
2	Пр. работа: Обмолот семян лука репчатого		
3	Уборка семенников столовой моркови. Пр. работа: Уборка семенников столовой моркови		
4	Пр. работа: обмолот семян столовой моркови		
5	Уборка семенников столовой свеклы. Пр. работа: Уборка семенников столовой свеклы		
6	Пр. работа: Обмолот семян столовой свеклы		
7	Уборка лука репчатого. Пр. работа: Уборка лука-севка		
8	Пр. работа: Уборка лука-репки		
9	Уборка столовых корнеплодов и учет урожая. Пр. работа: Уборка столовых корнеплодов и учет урожая		
10	Пр. работа: Уборка столовой моркови и учет урожая		
11	Хранение столовых корнеплодов		
12	Пр. работа: Сортировка столовых корнеплодов и закладка их на хранение		
13	Парники и теплицы. Сведения о защищенном грунте. Парники. Теплицы Мир профессий, связанный с изучением овощеводства. Работник озеленения, тепличного хозяйства.		<ul style="list-style-type: none"> • Сведения о защищенном грунте. Парники. Теплицы. Почвенные смеси для парников и теплиц. • Подготовка парников к зиме • Заготовка биотоплива для парников. • Набивка парников биотопливом и почвенной смесью. • Подготовка почвенной смеси для парников и посевных ящиков в осеннее время. • Подготовка парников к зиме • Знакомство с профессией работник озеленения тепличного хозяйства.
14	Почвенные смеси для парников и теплиц. Пр. раб: Подготовка почвенной смеси для парников и посевных ящиков в осеннее время.		
15	Подготовка парников к зиме. Пр. раб: Подготовка парников к зиме		
16	Заготовка биотоплива для парников. Набивка парников биотопливом и почвенной смесью.		
17	Обобщающий урок по пройденным темам		
	Отделка швейных изделий		
1	Виды отделки. Окантовочный шов		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами отделки: окантовочный шов, оборки, обработка отлетного среза оборки. • Способы соединения оборок с
2	Пр. работа: Обработка среза детали окантовочным швом с открытым срезом на образце.		
3	Пр. работа: Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом		

	(одинарной косой обтачкой) на образце.	
4	Пр.работа: Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом (двойной косой обтачкой) на образце.	<ul style="list-style-type: none"> основной деталью. Обработка среза детали окантовочным швом с открытым срезом на образце. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом (одинарной косой обтачкой) на образце. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом (двойной косой обтачкой) на образце. Обработка отлетного среза оборки ручным способом на образце. Обработка отлетного среза оборки зигзагообразной машинной строчкой на образце. Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой на образце.
5	Оборки. Обработка отлетного среза оборки.	
6	Пр.работа: Обработка отлетного среза оборки ручным способом на образце.	
7	Пр.работа: Обработка отлетного среза оборки зигзагообразной машинной строчкой на образце	
8	Пр.работа: Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой на образце	
9	Соединение оборок с основной деталью. Пр. работа: Соединение оборок с основной деталью	
Ремонт одежды		
1.	Правила техники безопасности при выполнении ручных работ.	<ul style="list-style-type: none"> Знакомство с видами ремонта одежды в месте разрыва с помощью косых стежков, наложением заплата в виде аппликации. Правила выбора цветового спектра, орнамента. Знакомство с технологией изготовления аппликации. Правила составления эскиза, подбор ткани, выкраивание деталей. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ.
2.	Организация рабочего места. Инструменты и приспособления	
3.	Ремонт одежды в месте разрыва с помощью косых стежков.	
4.	Пр. работа: Изготовление косых стежков.	
5.	Наложение заплата в виде аппликации. Цветовой спектр.	
6.	Технология изготовления аппликации. Орнамент. Эскизы, подбор ткани, выкраивание деталей. Пр. работа: Подбор ткани, выкраивание деталей.	
7.	Составление технологической карты.	
8.	Пр. работа: Наложение заплата в виде	

	аппликации на образце.		Организация рабочего места.
9.	Пр. работа: Оформление образцов в альбом. Обобщающий урок по пройденным темам		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор инструментов и приспособлений. Составление технологической карты. • Изготовление ручных стежков. • Подбор ткань для аппликации, • Выкраивание по шаблону детали. • Наложение заплата в виде аппликации на образце. • Оформление образцов в альбом.
	«Технологии обработки пищевых продуктов».		
1.	Техника безопасности в кабинете домоводства, на уроках кулинарии.		<ul style="list-style-type: none"> • Техника безопасности в кабинете домоводства, на уроках кулинарии.
2.	Процесс приготовления пищи. Мир профессий, связанный пищевыми технологиями. Засольщик рыбы.		<ul style="list-style-type: none"> • Процесс приготовления пищи. • Знакомство с профессией засольщик рыбы.
3.	Первичная обработка рыбы.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией механической обработки рыбы.
4.	Тепловая обработка рыбы		<ul style="list-style-type: none"> • Технология приготовления блюд из рыбы.
5.	Первые блюда из рыбы.		<ul style="list-style-type: none"> • Правила первичной обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Знакомство с рецептурой первых блюд из рыбы, закусок и вторые блюд.
6.	Закуски и вторые блюда		<ul style="list-style-type: none"> • Запись рецептов блюд, составление технологической карты.
7.	Рецепты рыбных блюд		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление супа, салата и бутербродов с рыбой.
8.	Практическая работа: «Приготовление салата рыбного». Техника безопасности.		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.
9.	Практическая работа: «Приготовление супа с рыбными консервами». Техника безопасности.		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление рыбных блюд • Оформление блюда.
10.	Практическая работа: «Приготовление бутербродов с рыбой». Техника безопасности.		<ul style="list-style-type: none"> • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
11.	Мясо. Первичная обработка мяса.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией механической обработки мяса.
12.	Тепловая обработка мяса.		<ul style="list-style-type: none"> • Технология приготовления блюд из мяса.
13.	Первые блюда из мяса. Бульоны, супы.		<ul style="list-style-type: none"> • Правила первичной обработка мяса.
14.	Практическая работа: «Приготовление мясного бульона». Техника безопасности.		<ul style="list-style-type: none"> • Тепловая обработка мяса.
15.	Вторые блюда из мяса.		<ul style="list-style-type: none"> • Первые блюда из мяса. Бульоны, супы.
16.	Практическая работа: «Приготовление плова с мясом». Техника безопасности.		<ul style="list-style-type: none"> • Вторые блюда из мяса. Закуски из мяса.
17.	Практическая работа: «Приготовление макарон по-флотски». Техника безопасности.		

18.	Закуски из мяса.		
19.	Пр. работа: Приготовление мясного салата.		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление салата, мясного бульона, макарон по-флотски, закусок из мяса. • Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями, режущими инструментами • Приготовление мясных блюд • Оформление блюда. • Сервировка стола и дегустация готовых блюд.
20.	Приготовление сладких напитков. Компот. Кисель.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами русских национальных напитков, технологией приготовления сладких напитков компота, киселя. • Приготовление компота, киселя. • Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями. • Оформление блюда. • Сервировка стола и дегустация готового блюда.
21.	Практическая работа: «Приготовление компота». Техника безопасности.		
22.	Практическая работа: «Приготовление киселя». Техника безопасности.		
23.	Холодные напитки.		
24.	Русские национальные напитки.		
25.	Обобщающий урок по пройденным темам		
	«Швейное дело».		
1.	Материаловедение. Шерсть. Шерстяное волокно. Шерстяная пряжа.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с основными профессиями прядильного производства, с профессией изготовитель волокна. • Знакомство с производством шерстяного волокна, шерстяной пряжи, получением шерстяных тканей, свойствами шерстяных тканей, способами определения шерстяных и полушерстяных тканей. • Определение шерстяных и полушерстяных тканей на образцах.
2.	Основные профессии прядильного производства. Получение шерстяных тканей.		
3.	Свойства шерстяных тканей.		
4.	Определение шерстяных и полушерстяных тканей. Пр. Работа: Определение шерстяных и полушерстяных тканей.		
5.	Машиноведение. Сведения о промышленных швейных машинах. Универсальная швейная машина. Мир профессий, связанных с обслуживанием промышленных швейных машин. Оператор швейного оборудования.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами промышленных швейных машин, универсальной швейной машиной. • Знакомство с профессией оператор швейного оборудования. • Правила организации рабочего места. Правила намотки нитки на шпульку, заправки верхней и нижней ниток. Выполнение шва
6.	Организация рабочего места. Намотка нитки на шпульку.		
7.	Заправка верхней и нижней ниток.		
8.	Пр. работа: Выполнение пробных строчек на образцах. Выполнение строчек на		

	ширину рожка лапки.		
9.	Пр. работа: Выполнение пробных строчек на образцах. Выполнение строчек по намеченным линиям с выполнением закрепков.		<ul style="list-style-type: none"> • вподгибку с закрытым срезом без предварительного заметывания. • Знакомство с краеобметочной швейной машиной. • Выполнение пробных строчек на образцах. • Выполнение строчек на ширину рожка лапки на образце. • Выполнение пробных строчек на образцах. • Выполнение строчек по намеченным линиям с выполнением закрепков на образцах.
10.	Пр. работа: Выполнение пробных строчек на образцах. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом без предварительного заметывания.		
11.	Краеобметочная швейная машина.		
12.	Изготовление поясных изделий. Изготовление юбок. Сведения о юбках.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией изготовления юбок, видами юбок. • Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою. • Изменение выкройки основы прямой юбки: прямая юбка со складкой на заднем полотнище, прямая юбка со складкой на переднем полотнище, прямая юбка с двумя складками на переднем полотнище, прямая юбка с односторонними складками на переднем полотнище, прямая юбка, зауженная книзу, прямая юбка, расклешенная книзу. • Подготовка ткани к раскрою. • Раскладка деталей выкройки юбки на ткани и раскрой. • Подготовка деталей кроя юбки к обработке. • Сметывание вытачек и боковых срезов. • Подготовка юбки к примерке. • Проведение примерки юбки. Выполнение неразрезной заутюженной вытачки. • Обработка вытачек на заднем и переднем полотнищах прямой юбки. • Пришивание петель и кнопок на образце. Выполнение петель из ниток. • Обработка боковых срезов и застежки прямой юбки.
13.	Прямая юбка. Снятие мерок для построения чертежа основы прямой юбки.		
14.	Инструкционная карта. Построение чертежа и подготовка деталей выкройки прямой юбки к раскрою.		
15.	Пр. работа: Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою.		
16.	Моделирование юбок на основе выкройки прямой юбки.		
17.	Пр. работа: Изменение выкройки основы прямой юбки. Прямая юбка со складкой на заднем полотнище. Прямая юбка со складкой на переднем полотнище.		
18.	Пр. работа: Изменение выкройки основы прямой юбки. Прямая юбка с двумя складками на переднем полотнище. Прямая юбка с односторонними складками на переднем полотнище.		
19.	Пр. работа: Изменение выкройки основы прямой юбки. Прямая юбка, зауженная книзу. Прямая юбка, расклешенная книзу.		
20.	Раскрой и пошив прямой юбки. Пр. работа: Подготовка ткани к раскрою.		
21.	Пр. работа: раскладка деталей выкройки юбки на ткани и раскрой.		
22.	Пр. работа: Подготовка деталей кроя юбки к обработке		
23.	Пр. работа: Подготовка юбки к примерке. Сметывание вытачек и боковых срезов. Проведение примерки юбки.		
24.	Обработка вытачек. Пр. работа: Выполнение неразрезной заутюженной вытачки на образце.		
25.	Пр. работа: Обработка вытачек на заднем		

	и переднем полотнищах прямой юбки.		
26.	Обработка срезов стачного шва.		
27.	Обработка застежки в поясных изделиях Пр. работа: Пришивание петель и кнопок на образце.		
28.	Пр. работа: Выполнение петель из ниток.		
29.	Пр. работа: Обработка боковых срезов и застежки прямой юбки.		
30.	Обработка верхнего среза в поясных изделиях. Пр. работа: Обработка притачного пояса на образце.		
31.	Пр. работа: Обработка верхнего среза прямой юбки притачным поясом		
32.	Обработка нижнего среза изделия. Пр. работа: Обработка нижнего среза детали краевым швом и прикрепление подгиба потайными стежками на образце.		
33.	Пр. работа: Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с открытым срезом и прикрепление подгиба подшивочной строчкой крестообразных стежков на образце.		
34.	Пр. работа: Обработка нижнего среза детали краевым швом на образце. (срез предварительно обрабатывается тесьмой)		
35.	Пр. работа: Обработка нижнего среза детали краевым швом на образце. (срез предварительно обрабатывается зигзагообразной машинной строчкой)		
36.	Пр. работа: обработка закругленного нижнего среза детали краевым швом вподгибку с закрытым срезом на образце		
37.	Пр. работа: Обработка нижнего среза прямой юбки.		
38.	Пр. работа: Окончательная отделка прямой юбки.		
39.	Проверка качества готового изделия. Влажно-тепловая обработка юбки		
40.	Обобщающий урок по пройденным темам		
	Рукоделие. Художественные ремесла.		
1.	Ручная роспись тканей. Подготовка ткани к росписи.		
2.	Горячий батик. Холодный батик. Узелковый батик.		
3.	Свободная роспись.		
4.	Художественное творчество. Пр. работа: Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.		
			<ul style="list-style-type: none"> • Обработка притачного пояса на образце. Обработка верхнего среза прямой юбки притачным поясом • Обработка нижнего среза детали краевым швом и прикрепление подгиба потайными стежками на образце. • Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с открытым срезом и прикрепление подгиба подшивочной строчкой крестообразных стежков на образце. • Обработка нижнего среза детали краевым швом на образце. (срез предварительно обрабатывается тесьмой). • Обработка нижнего среза детали краевым швом на образце. (срез предварительно обрабатывается зигзагообразной машинной строчкой). Обработка закругленного нижнего среза детали краевым швом вподгибку с закрытым срезом на образце. • Обработка нижнего среза прямой юбки. • Проверка качества готового изделия. Влажно-тепловая обработка юбки
			<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка ткани к росписи. • Знакомство с техниками выполнения росписи по ткани; горячий батик, холодный батик, узелковый батик, свободная роспись. • Знакомство с профессией набойщик печатных рисунков. • Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

5.	Художественная вышивка. Ручные стежки и швы на их основе.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с художественной вышивкой; вышивка крестом, ручные стежки и швы на их основе. • Знакомство с материалами и оборудованием для вышивки, подготовкой к вышивке. • Знакомство с крестообразными стежками, вышиванием счетными швами, вышиванием швом крест. • Изготовление салфетки, вышитой крестом. • Выбор рисунка, ниток. • Изготовление изделия. • Окончательная обработка изделия. • Знакомство с профессией дизайнер машинной вышивки. • Выполнение образцов швов. • Выполнение образцов вышивки швом крест • Изготовление вышитой салфетки. 	
6.	Материалы и оборудование для вышивки.			
7.	Подготовка к вышивке.			
8.	Окончательная обработка.			
9.	Пр. работа: Выполнение образцов швов.			
10.	Крестообразные стежки			
11.	Вышивание счетными швами			
12.	Вышивание швом крест.			
13.	Пр. работа: Выполнение образцов вышивки швом крест			
14.	Изготовление салфетки, вышитой крестом. Выбор рисунка, ниток.			
15.	Изготовление изделия.			
16.	Окончательная обработка изделия. Обобщающий урок по пройденным темам			
Растениеводство				
1.	Капуста. Сведения о капустных овощных растениях			<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с сведениями о капустных овощных растениях, строении и некоторых особенностях белокочанной капусты, сортах и гибридах, вредителях и болезнях капусты. • Выращивание рассады капусты ранних и поздних сортов. • Посев семян. • Пикировка сеянцев в парник. • Уход за рассадой в парнике. • Выращивание рассады капусты среднеспелых сортов в холодных рассадниках. • Выращивание капусты ранних и поздних сортов в открытом грунте.
2.	Строение и некоторые особенности белокочанной капусты			
3.	Сорта и гибриды белокочанной капусты			
4.	Выращивание белокочанной капусты			
5.	Выращивание рассады			
6.	Пр. работа: Выращивание рассады капусты ранних и поздних сортов.			
7.	Набивка парника биотопливом и почвенной смесью			
8.	Пр. работа: Посев семян.			
9.	Пр. работа: Пикировка сеянцев в парник			
10.	Пр. работа: Уход за рассадой в парнике			
11.	Пр. работа: выращивание рассады капусты среднеспелых сортов в холодных рассадниках			
12.	Выращивание капусты в открытом грунте Вредители и болезни капусты			
13.	Пр. работа: Выращивание капусты ранних и поздних сортов в открытом грунте.			
14.	Обобщающий урок по пройденным темам			

8 класс

№	Растениеводство	к-во	Основные виды деятельности в разделе
1.	Растениеводство. Уборка урожая. Уборка семенников укропа.		<ul style="list-style-type: none"> • Уборка семенников укропа. • Уборка семенников редиса. • Знакомство с способами и правилами хранения семян. • Уборка капусты. • Простейшая переработка капусты. • Уборка семенников укропа. • Обмолот и очистка семян укропа. • Уборка поздней капусты. • Отбор кочанов капусты на корню для зимнего хранения. • Отбор кочанов на переработку. • Отбор кочанов на первоочередное потребление. • Закладка кочанов на хранение.
2.	Пр. работа. Уборка семенников укропа.		
3.	Пр. работа. Обмолот и очистка семенников укропа.		
4.	Хранение семян		
5.	Уборка капусты ранних сортов		
6.	Уборка капусты среднеспелых сортов		
7.	Уборка капусты поздних сортов		
8.	Учет урожая		
9.	Пр. работа. Уборка капусты поздних сортов		
10.	Простейшая переработка капусты		
11.	Подготовка посуды или тары		
12.	Подготовка капусты и добавочных материалов Наблюдение за процессом брожения капусты.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с высокорослыми и низкорослыми плодовыми деревьями, вредителями плодовых деревьев, уходом за плодоносящим садом ранней осенью. • Знакомство с внесением удобрений и обработкой почвы в приствольных кругах. • Сбор зимних гнезд насекомых-вредителей сада. • Побелка штамбов плодовых деревьев. • Сбор ловчих поясов. • Знакомство с профессией садовник.
13.	Осенний уход за плодоносящим садом. Высокорослые и низкорослые плодовые деревья.		
14.	Вредители плодовых деревьев.		
15.	Уход за плодоносящим садом ранней осенью.		
16.	Пр. работа: Обзор ловчих поясов		
17.	Уход за плодоносящим садом поздней осенью.		
18.	Пр. работа: Побелка штамбов плодовых деревьев. Мир профессий, связанный с уборкой территории и уходом за растениями. Садовник.		
19.	Обобщающий урок по пройденным темам		<p style="text-align: center;">Отделка швейных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с профессией дизайнер одежды. • Знакомство с видами отделки: вышивка гладью. • Знакомство с приемами вышивки гладью. Прямые стежки. Косые стежки. Знакомство со способами использования цветных ниток в вышивках гладью. • Выполнение вышивки гладью на образце. на образце с обработкой
1.	Виды отделки.		
2.	Вышивка гладью.		
3.	Приемы вышивки гладью.		
4.	Прямые стежки. Косые стежки.		
5.	Использование цветных ниток в вышивках гладью.		
6.	Пр. работа: Выполнение вышивки гладью на образце.		

			среза швом вподгибку.
7.	Мережка.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видом отделки мережка. • Выполнение мережки «кисточка» на образце. • Выполнение мережки «столбик» на образце, • Выполнение мережки «снопик» на образце. Выполнение мережки «раскол»
8.	Пр. работа: Выполнение мережки «Кисточка» на образце		
9.	Пр. работа: Выполнение мережки «столбик» на образце		
10.	Пр. работа: Выполнение мережки «снопик» на образце		
11.	Пр. работа: Выполнение мережки «раскол» на образце с обработкой среза швом вподгибку.		
12.	Рюши. Воланы.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видом отделки рюши, воланы, мелкие складочки и зацепы.
13.	Мелкие складочки и зацепы.		
14.	Обобщающий урок по пройденным темам		
Ремонт одежды			
1.	Наложение заплаты стачным швом		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с профессией мастер по ремонту одежды. • Наложение заплаты стачным швом. • Ручной способ наложения заплаты. Машинный способ наложения заплаты. • Наложение заплаты стачным швом на образце ручным способом. • Наложение заплаты стачным швом на образце машинным способом
2.	Пр. работа: Наложение заплаты стачным швом на образце ручным способом		
3.	Пр. работа: Наложение заплаты стачным швом на образце машинным способом.		
4.	Штуковка.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видом ремонта одежды с помощью штуковки. • Ремонт одежды из плотной ткани с помощью штуковки на образце.
5.	Пр. работа: Ремонт одежды из плотной ткани с помощью штуковки.		
6.	Обобщающий урок по пройденным темам.		
«Технологии обработки пищевых продуктов».			
1.	Введение. Т/Б на уроке кулинарии.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с биологическим значением пищи и ее составом, правилами работы с пищевыми продуктами. • Подготовка к работе с пищевыми продуктами.
2.	Биологическое значение пищи и ее состав.		
3.	Работа с пищевыми продуктами.		
4.	Практическая работа: «Подготовка к работе с пищевыми продуктами»		
5.	Блюда из теста. Мир профессий, связанных с пищевыми технологиями. Пекарь.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления теста и приготовления блюд, блюдами из теста. • Знакомство с видами теста, хлебобулочными и кондитерскими изделиями. • Знакомство с посудой, инструментами и приспособлениями для приготовления изделий из теста. • Знакомство с технологией приготовления теста, сырьем, используемым для его
6.	Виды теста.		
7.	Хлебобулочные и кондитерские изделия.		
8.	Посуда, инструменты и приспособления для приготовления изделий из теста.		
9.	Приготовление теста. Сырье, используемое для его приготовления.		

			<p>приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с профессией пекарь.
10.	Бездрожжевое тесто.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления бездрожжевого теста. • Приготовление блинчиков. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
11.	Практическая работа: «Приготовление блинчиков»		
12.	Бисквитное тесто.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления бисквитного теста. • Приготовление бисквитных пирожных. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
13.	Практическая работа: «Приготовление бисквитных пирожных»		
14.	Песочное тесто		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления песочного теста. • Приготовление песочного пирога с повидлом. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
15.	Практическая работа: «Приготовление песочного пирога с повидлом»		
16.	Дрожжевое тесто		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления дрожжевого теста. • Приготовление пирожков • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
17.	Практическая работа: «Приготовление пирожков»		

18.	Отделка пирожных и тортов		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство со способами отделки пирожных и тортов.
19.	Практическая работа: «Приготовление глазури»		
20.	Производство приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с производством приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
21.	Слоеное тесто		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления слоеного теста. • Приготовление слоеных язычков • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
22.	Практическая работа: «Приготовление слоеных язычков»		
23.	Сервировка стола к чаепитию		<ul style="list-style-type: none"> • Сервировка стола к чаепитию.
24.	Практическая работа: «Сервировка стола к чаепитию»		
25.	Практическая работа: «Приготовление блюда на выбор»		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
26.	Практическая работа: «Приготовление блюда на выбор»		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
27.	Практическая работа: «Приготовление блюда на выбор»		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готовых блюд
28.	Обобщающий урок по кулинарии		
Швейное дело			
1.	Машиноведение. Машинные стежки и строчки. Рабочие механизмы швейной машины.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с машинными стежками и строчками, рабочими механизмами швейной машины, приспособлениями к швейным
2.	Приспособления к швейным машинам. Пр. Работа: Установка приспособлений малой механизации.		

3.	Образование челночного машинного стежка.		машинам.
4.	Неполадки в работе швейной машины.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией образования челночного машинного стежка, неполадками в работе швейной машины.
5.	Уход за швейной машиной. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Мастер по ремонту швейных машин.		<ul style="list-style-type: none"> • Уход за швейной машиной • Знакомство с профессией мастер по ремонту швейных машин • Установка приспособлений малой механизации.
6.	Материаловедение. Волокно шелка. Пряжа из волокон шелка.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с волокнами шелка, пряжей из волокон шелка, свойствами шелковых тканей. • Сравнение хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей по технологическим свойствам. • Знакомство с волокнами искусственного шелка, свойствами тканей, синтетическими волокнами их свойствами.
7.	Свойства шелковых тканей.		
8.	Сравнение хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей по технологическим свойствам.		
9.	Волокна искусственного шелка. Свойства тканей.		
10.	Синтетические волокна. Свойства тканей.		
11.	Дополнительные сведения о ткани. Отделка ткани. Возможные дефекты.		
12.	Выбор ткани для пошива верхней одежды. Подготовка ткани к раскрою.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами отделки ткани, возможными дефектами. • Знакомство с правилами выбора ткани для пошива верхней одежды, подготовкой ткани к раскрою.
13.	Стиль в одежде и моде. Комплекты женской одежды.		
14.	Силуэт в одежде. Фасоны плечевых изделий.		
15.	Учет особенностей фигуры при выборе фасона изделия. Мир профессий, связанных с изготовлением одежды. Модельер-конструктор.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство со стилями в одежде и моде. Знакомство с комплектами женской одежды, силуэтом в одежде, фасонами плечевых изделий. • Учет особенностей фигуры при выборе фасона изделия • Знакомство с профессией модельер-конструктор.
16.	Изготовление блузок. Сведения о блузках. Прямая блузка без рукавов и воротника.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство со сведениями о блузках. • Знакомство с правилами снятия мерок и построение чертежа основы прямой блузки. • Выполнение инструкционной карты по построению чертежа выкройки прямой блузки. • Построение чертежа основы прямой блузки в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою. • Моделирование блузок на основе выкройки прямой блузки. • Построение чертежа основы прямой блузки в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою. • Моделирование блузок на основе выкройки прямой блузки.
17.	Снятие мерок и построение чертежа основы прямой блузки.		
18.	Выполнение инструкционной карты по построению чертежа выкройки прямой блузки.		
19.	Пр. работа: Построение чертежа основы прямой блузки в натуральную величину и подготовка деталей выкройки к раскрою.		
20.	Моделирование блузок на основе выкройки прямой блузки.		
21.	Пр. работа: Изменение выкройки основы прямой блузки с помощью перемещения нагрудной вытачки.		
22.	Раскрой и пошив прямой блузки без рукавов и воротника. Пр. Работа: Подготовка ткани к раскрою, раскладка деталей и раскрой.		

23.	Пр. работа: Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка блузки к примерке.	
24.	Пр. работа: Проведение примерки.	
25.	Пр. работа: Обработка нагрудных вытачек на детали кроя переда.	
26.	Пр. работа: Обработка нагрудных вытачек на детали кроя переда.	
27.	Пр. работа: Обработка плечевых срезов.	
28.	Пр. работа: Обработка плечевых срезов.	
29.	Пр. работа: Обработка среза горловины косой обтачкой.	
30.	Пр. работа: Обработка среза горловины косой обтачкой.	
31.	Пр. работа: Обработка боковых срезов.	
32.	Пр. работа: Обработка боковых срезов.	
33.	Пр. работа: Обработка среза пройм косой обтачкой.	
34.	Пр. работа: Обработка среза пройм косой обтачкой.	
35.	Пр. работа: Обработка нижнего среза.	
36.	Пр. работа: Обработка нижнего среза.	
37.	Пр. работа: Окончательная отделка блузки	
38.	Блузка с коротким цельнокройным рукавом, без воротника.	
39.	Пр. работа: Изменение выкройки основы прямой блузки в масштабе 1:4	
40.	Обобщающий урок по пройденным темам	
Рукоделие. Художественные ремесла.		
1.	Художественная вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Мир профессий, связанных с обработкой материалов. Мастер ручной вышивки.	
2.	Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке.	
3.	Прямые стежки.	
4.	Петлеобразные стежки.	
5.	Петельные стежки.	
6.	Пр. работа: Выполнение образца вышивки гладью	
7.	Художественная гладь. Белая гладь	
8.	Владимирская гладь. Атласная и штриховая	

- Раскрой и пошив прямой блузки без рукавов и воротника.
- Блузка с коротким цельнокройным рукавом, без воротника.
- Изменение выкройки основы прямой блузки в масштабе 1:4
- Знакомство с профессией раскройщик
- Изменение выкройки основы прямой блузки с помощью перемещения нагрудной вытачки.
- Подготовка ткани к раскрою, раскладка деталей и раскрой.
- Подготовка деталей кроя к обработке.
- Подготовка блузки к примерке.
- Проведение примерки.
- Обработка нагрудных вытачек на детали кроя переда.
- Обработка нагрудных вытачек на детали кроя переда.
- Обработка плечевых срезов.
- Обработка плечевых срезов.
- Обработка среза горловины косой обтачкой.
- Обработка среза горловины косой обтачкой.
- Обработка боковых срезов.
- Обработка боковых срезов.
- Обработка среза пройм косой обтачкой:
- Обработка среза пройм косой обтачкой.
- Обработка нижнего среза.
- Обработка нижнего среза.

- Знакомство с профессией мастер ручной вышивки.
- Знакомство с ручными стежками и швами на их основе, материалами и оборудованием для вышивки.
- Знакомство с правилами подготовки к вышивке.
- Знакомство с техникой выполнения прямых стежков, петлеобразных стежков, петельных стежков.
- Выполнение образца вышивки гладью
- Знакомство с видами

	гладь.		
9.	Двусторонняя гладь. Художественная гладь.		
10.	Швы французский узелок и рококо.		
11.	Пр. работа: Выполнение образцов вышивки французским узелком.		
12.	Изготовление салфетки, вышитой штриховой гладью с использованием швов «узелки», «рококо».		
13.	Выбор рисунка. Перевод рисунка на ткань. Выбор ниток.		
14.	Изготовление изделия.		
15.	Изготовление изделия.		
16.	Окончательная обработка изделия.		
	Растениеводство		
1.	Защищенный грунт. Защищенный грунт и его значение		
2.	Утепленный грунт		
3.	Парники		
4.	Теплицы		
5.	Весенние работы в парниках и теплицах.		
6.	Пр. работа: Подготовка почвенной смеси для стеллажной теплицы и закладка ее на стеллажи.		
7.	Посадка плодовых деревьев. Выбор места под сад.		
8.	Подбор и размещение пород и сортов плодовых деревьев.		
9.	Подготовка к посадке плодовых деревьев.		
10.	Пр. работа: Разбивка сада и разметка мест для посадки саженцев.		
11.	Пр. работа: Подготовка посадочных ям.		
12.	Посадка плодовых деревьев.		
13.	Пр. работа: Прикопка саженцев плодовых деревьев.		
14.	Пр. работа: Подготовка почвенной смеси и заполнение посадочных ям.		
15.	Пр. работа: Посадка саженцев.		
16.	Обобщающий урок по пройденным темам		
			художественной глади: белая гладь, владимирская гладь, атласная и штриховая гладь, двусторонняя гладь, художественная гладь, швы французский узелок и рококо.
			<ul style="list-style-type: none"> • Выбор рисунка. • Перевод рисунка на ткань. • Выбор ниток. • Изготовление изделия. • Окончательная обработка изделия. • Выполнение образцов вышивки французским узелком. • Изготовление салфетки, вышитой штриховой гладью с использованием швов «узелки», «рококо».
			<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с защищенным грунтом и его значением. • Знакомство с понятием утепленный грунт. Знакомство с видами парников и теплиц. Весенние работы в парниках и теплицах. • Подготовка почвенной смеси для стеллажной теплицы и закладка ее на стеллажи.
			<ul style="list-style-type: none"> • Выбор места под сад. • Подбор и размещение пород и сортов плодовых деревьев. • Расстояние при посадке плодовых деревьев. Подготовка к посадке плодовых деревьев. Разбивка участка и разметка мест. Подготовка посадочных ям. X • ранение саженцев. • Посадка • Разбивка сада и разметка мест для посадки саженцев. • Подготовка посадочных ям. • Подготовка почвенной смеси и заполнение посадочных ям.

9 класс			
№	Тема урока	К-во	Основные виды деятельности в разделе
Растениеводство			
1.	Растениеводство. Уборка урожая. Уборка томата.		<ul style="list-style-type: none"> • Роль профильного труда в современном обществе. Однолетние и многолетние растения овощных культур. Знакомство с профессией агроном. • Уборка томата. • Получение семян томата. • Уборка плодов томата для получения семян, • Выделение семян из плодов томата. • Получение семян огурца. • Уборка семенников огурца. Выделение семян из семенников огурца. • Уборка томата и учет урожая.
2.	Пр. работа: Уборка томата и учет урожая.		
3.	Получение семян томата. Уборка плодов томата для получения семян		
4.	Выделение семян из плодов томата		
5.	Пр. работа: Уборка плодов томата для получения семян		
6.	Пр. работа: Выделение семян из плодов томата		
7.	Получение семян огурца. Уборка семенников огурца.		
8.	Выделение семян из семенников огурца.		
9.	Пр. работа: Уборка семенников огурца		
10.	Пр. работа: Выделение семян из семенников огурца.		
11.	Выращивание огурца в защищенном грунте. Сорта и гибриды огурца для защищенного грунта.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с сортами и гибридами огурца для защищенного грунта. Выращивание огурца в зимних теплицах. • Выращивание рассады. • Высадка рассады. • Уход за растениями. • Уборка урожая. • Малообъемная технология выращивания огурца в зимних теплицах.
12.	Выращивание огурца в зимних теплицах. Выращивание рассады.		
13.	Высадка рассады.		
14.	Уход за растениями. Уборка урожая. Мир профессий, связанных с овощеводством. Агроном.		
15.	Малообъемная технология выращивания огурца в зимних теплицах.		
16.	Уход за молодым садом		<ul style="list-style-type: none"> • Уход за молодым садом. • Проверка состояния молодых посадок плодовых деревьев. • Уход за молодым не плодоносящим садом. • Подготовка молодого сада к зиме. • Обрезка плодовых деревьев. • Формирование кроны молодого плодового дерева. • Подсыпка почвы в приствольный круг. • Обработка почвы в приствольных кругах.
17.	Пр. работа: Подсыпка почвы в приствольный круг.		
18.	Уход за молодым не плодоносящим садом.		
19.	Пр. работа: Обработка почвы в приствольных кругах.		
20.	Подготовка молодого сада к зиме.		
21.	Пр. работа: Обвязка штамбов молодых плодовых деревьев толем.		
22.	Обрезка плодовых деревьев		
23.	Формирование кроны молодого плодового дерева.		
24.	Пр. работа: Обрезка ветвей молодого плодового дерева.		

			<ul style="list-style-type: none"> • Обвязка штамбов молодых плодовых деревьев толем. • Обрезка ветвей молодого плодового дерева.
25.	Обобщающий урок по пройденным темам.		
	Уход за одеждой		
1.	Что такое стирка? Немного истории. Мир профессий, связанных с уходом за одеждой. Прачка. Специалист по VIP-гардеробу.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с профессиями прачка, специалист по VIP-гардеробу. • Знакомство с видами и подвидами стиральных машин: активаторные и барабанные, вертикальная или горизонтальная, фронтальная или верхняя стиральная машина, воздушно-пузырьковые машины. • Знакомство с возможностями и модулями стиральной машины, последовательностью действий перед стиркой: как правильно полоскать белье. • Маленькие хитрости для заботящихся о чистоте. • Знакомство с классификацией порошков, таблетками для стирки, наиболее употребительными порошками. • Знакомство с правилами ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, уходом за платьем, верхней одеждой, головными уборами. • Знакомство с способами выведения пятен, применением химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. • Определение количества воды и порошка, необходимое для стирки. • Анализ испорченных
2.	Чего стоит чистота? Мир профессий, связанных с уходом за одеждой. Прачка. Специалист по VIP- гардеробу.		
3.	Пр. Работа: Определение количества воды и порошка, необходимое для стирки.		
4.	Стиральные машины: виды и подвиды.		
5.	Активаторные и барабанные.		
6.	Вертикальная или горизонтальная,		
7.	Фронтальная или верхняя стиральная машина.		
8.	Воздушно-пузырьковые машины.		
9.	Возможности и модуль стиральной машины.		
10.	Последовательность действий перед стиркой.		
11.	Как правильно полоскать белье.		
12.	Пр. Работа: Анализ испорченных вещей, благодаря неправильной стирке.		
13.	Маленькие хитрости для заботящихся о чистоте		
14.	Классификация порошков.		
15.	Таблетки для стирки.		
16.	Что чем стирать.		
17.	Наиболее употребительные порошки.		
18.	Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.		
19.	Пр. работа: Ознакомление с условными обозначениями на ярлыках одежды		
20.	Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами.		
21.	Пр. работа: Чистка головных уборов в домашних условиях.		
22.	Выведение пятен.		
23.	Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.		
24.			

			<p>вещей, благодаря неправильной стирке.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с условными обозначениями на ярлыках одежды. • Чистка головных уборов в домашних условиях.
	«Технологии обработки пищевых продуктов»		
1.	Вводное занятие. Правила внутреннего распорядка. Т/Б на уроке		<ul style="list-style-type: none"> • Повторение правил внутреннего распорядка. Т/Б на уроке, организация рабочего места.
2.	Рабочее место, его организация		
3.	Консервирование пищевых продуктов. Виды. Сохранение питательных свойств продуктов		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами консервирования продуктов, способами сохранения питательных свойств продуктов. • Товарное качество и основы стандартизации плодов и овощей. Показатели качества, основы стандартизации. • Знакомство с общей характеристикой методов переработки плодов и овощей, сырьем и его подготовкой. • Знакомство с технологией консервирования тепловой стерилизацией, условиями хранения качества консервов.
4.	Товарное качество и основы стандартизации плодов и овощей. Показатели качества, основы стандартизации		
5.	Общая характеристики методов переработки плодов и овощей. Сырье и его подготовка		
6.	Консервирование тепловой стерилизацией		
7.	Овощные консервы		
8.	Фруктово-ягодные консервы		
9.	Условия хранения качества консервов		
10.	Консервирование сахаром. Варенье. Джем		
11.	Повидло. Мармелад. Желе, пастила и цукаты.		
12.	Пр. работа: Приготовление желе.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией консервирования сахаром. • Знакомство с технологией приготовления варенья, джема, повидла, мармелада, желе, пастилы и цукатов. • Приготовление желе • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда

13.	Консервирование быстрым замораживанием		<ul style="list-style-type: none"> • Консервирование быстрым замораживанием
14.	Пр. работа: Быстрое замораживание овощей		<ul style="list-style-type: none"> • Замораживание моркови
15.	Микробиологические способы консервирования. Квашение капусты		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с способами микробиологического консервирования. • Технология квашения капусты.
16.	Соление огурцов. Мир профессий, связанных с обработкой пищевых продуктов. Засольщик овощей		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с профессией засольщик овощей. • Знакомство с технологией соления овощей и грибов.
17.	Соление помидоров		
18.	Соление других видов овощей и грибов		
19.	Мочение яблок		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией мочения яблок
20.	Пр. работа: Приготовление квашеной капусты		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление квашеной капусты • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
21.	Грибы и их приготовление		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с грибами и их приготовлением • Применение химических консервов. Сульфатизация, Бензойноокислый натрий. Сорбиновая кислота
22.	Применение химических консервов. Сульфатизация		
23.	Бензойноокислый натрий. Сорбиновая кислота		
24.	Пр. работа: Приготовления повидла		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление повидла • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
25.	Пр. работа: Маринование помидор		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление маринованных помидор • Составление технологической карты приготовления.

			<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
26.	Пр. работа: Приготовление плодово-ягодного компота		<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление плодово-ягодного компота • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
27.	Пр. работа: По итогам четверти. Приготовление блюда на выбор		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
28.	Пр. работа: Приготовление блюда на выбор		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
29.	Пр. работа: Приготовление блюда на выбор		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда

			<ul style="list-style-type: none"> • Сервировка стола и дегустация готового блюда
30.	Пр. работа: Приготовление блюда на выбор		<ul style="list-style-type: none"> • Выбор блюда. • Составление технологической карты приготовления. • Соблюдение безопасные приемы труда с горячими жидкостями и режущими приборами. • Приготовление блюда • Сервировка стола и дегустация готового блюда
31.	Сервировка стола. Этикет		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с правилами сервировки стола к обеду • Сервировка стола к обеду
32.	Пр. работа: Сервировка стола к обеду		
33.	Подарки к празднику. Традиционные кушанья праздничного стола		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с традиционными кушаньями праздничного стола • Сервировка праздничного стола
34.	Пр. работа: Сервировка праздничного стола		
35.	Обобщающий урок по пройденным темам.		
«Швейное дело».			
1.	Материаловедение .Получение синтетических волокон		Получение синтетических волокон, Краткая характеристика тканей по назначению. Производство тканей. Свойства и применение синтетических волокон. Символы по уходу за тканью. Сведения о классификации тканей. Ассортимент тканей из синтетических волокон. Определение волокнистого состава тканей. Технологические свойства тканей. Нетканые материалы. <u>Практические работы</u> Определение тканей из синтетических волокон и нитей
2.	Краткая характеристика тканей по назначению. Производство тканей.		
3.	Свойства и применение синтетических волокон.		
4.	Символы по уходу за тканью.		
5.	Сведения о классификации тканей.		
6.	Ассортимент тканей из синтетических волокон.		
7.	Определение волокнистого состава тканей.		
8.	Пр. работа: Определение тканей из синтетических волокон и нитей.		
9.	Технологические свойства тканей.		
10.	Нетканые материалы.		
11.	Машиноведение. Промышленные швейные машины. Машинные стежки и строчки.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с промышленными швейными машинами, машинными стежками и строчками, общими сведениями о швейных машинах. • Знакомство с технологией
12.	Общие сведения о швейных машинах.		
13.	Образование цепных стежков.		
14.	Прямострочная швейная машина. Обметочная швейная машина. Стачивающе-обметочные швейные машины.		

15.	Швейные машины потайного стежка. Петельные швейные машины-полуавтоматы.		<p>образования цепных стежков.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с прямострочной промышленной швейной машиной, обметочной швейной машиной. обтачивающее-обметочной швейной машиной, швейной машиной потайного стежка, петельной швейной машиной-полуавтоматом. • Приспособления к промышленным швейным машинам.
16.	Приспособления к промышленным швейным машинам.		
17.	Работа с готовыми выкройками и чертежами одежды в журналах мод. Изготовление выкроек по чертежам одежды в натуральную величину. Мир профессий, связанных с изготовлением одежды. Модельер-конструктор.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией изготовления выкроек по чертежам одежды в натуральную величину, технологией изготовления выкроек по чертежам одежды в уменьшенном масштабе. • Знакомство с правилами проверки выкройки в соответствии со своими мерками. • Перевод чертежей деталей выкройки в натуральную величину. • Изменение стандартной выкройки в соответствии с особенностями фигуры. • Знакомство с профессией модельер-конструктор.
18.	Пр. работа: Перевод чертежей деталей выкройки в натуральную величину.		
19.	Изготовление выкроек по чертежам одежды в уменьшенном масштабе.		
20.	Проверка выкройки в соответствии со своими мерками. Пр. работа: Изменение стандартной выкройки в соответствии с особенностями фигуры.		
21.	Технология изготовления поясных швейных изделий. Сведения о верхней поясной одежде.		
22.	Ткани для пошива поясных швейных изделий.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с сведениями о верхней поясной одежде, тканях для пошива поясных швейных изделий. • Знакомство с технологией изготовления брюк на основе готовой выкройки. Знакомство с технологией изготовления лекал и раскрой деталей поясных швейных изделий. • Знакомство с последовательностью пошива поясных швейных изделий
23.	Изготовление брюк на основе готовой выкройки. Изготовление лекал и раскрой деталей поясных швейных изделий.		
24.	Последовательность пошива поясных швейных изделий		

			пошива поясных швейных изделий,
25.	Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий. Обработка гладких накладных карманов.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией обработки гладких накладных карманов, соединения срезов поясного изделия «джинсовым швом», обработкой верхнего среза поясного изделия притачным поясом, обработкой среза поясного изделия кулиской под резинку, обработкой нижних срезов брюк. • Обработка гладкого накладного кармана на образце. • Выполнение настрочного шва с двумя отделочными строчками. • Выполнение образца кулиски под резинку. • Обработка нижнего среза брюк швом вподгибку на образце.
26.	Пр. работа: Обработка гладкого накладного кармана на образце..		
27.	Соединение срезов поясного изделия «джинсовым швом». Пр. работа: Выполнение настрочного шва с двумя отделочными строчками.		
28.	Обработка верхнего среза поясного изделия притачным поясом.		
29.	Обработка среза поясного изделия кулиской под резинку. Пр. работа: Выполнение образца кулиски под резинку.		
30.	Обработка нижних срезов брюк. Пр. Работа: Обработка нижнего среза брюк швом вподгибку на образце.		
31.	Изготовление брюк на основе готовой выкройки. Прямые брюки на кулиске.		
32.	Изготовление выкройки прямых брюк на кулиске.		
33.	Пр. работа: Изменение стандартной выкройки в соответствии с особенностями фигуры. Подготовка деталей выкройки к раскрою		
34.	Раскрой и пошив прямых брюк с поясом на кулиске.		
35.	Пр. работа: подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек на ткани и раскрой.		
36.	Пр. работа: Подготовка деталей брюк к обработке.		
37.	Пр. работа: Обработка накладных карманов.		
38.	Пр. работа: Обработка пояса		
39.	Пр. работа: Обработка вытачек.		
40.	Пр. работа: Соединение кармана с деталями передних половинок. .		
41.	Пр. работа: Обработка боковых срезов		
42.	Пр. работа: Проведение примерки. Устранение недочетов.		
			<ul style="list-style-type: none"> • Изготовление выкройки прямых брюк на кулиске. • Подготовка деталей выкройки к раскрою, • Раскрой и пошив прямых брюк с поясом на кулиске. • Изменение стандартной выкройки в соответствии с особенностями фигуры. • Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек на ткани и раскрой. • Подготовка деталей брюк к обработке. • Обработка накладных карманов. Обработка пояса. • Обработка вытачек. • Соединение кармана с деталями передних половинок. • Обработка боковых срезов,

43.	Пр. работа: Обработка шаговых срезов.		<ul style="list-style-type: none"> • Проведение примерки. • Устранение недочетов. • Обработка шаговых срезов. • Обработка средних срезов, • Обработка среза сидения. • Обработка верхнего среза. • Обработка нижнего среза, • Обработка шаговых срезов, • Влажно-тепловая обработка изделия.
44.	Пр. работа: Обработка средних срезов		
45.	Пр. работа: Обработка среза сидения.		
46.	Пр. работа: Обработка верхнего среза.		
47.	Пр. работа: Обработка нижнего среза		
48.	Пр. работа: Обработка шаговых срезов		
49.	Пр. работа: Влажно-тепловая обработка изделия.		
50.	Обобщающий урок по пройденным темам.		
	Рукоделие. Художественные ремесла.		
1.	Вязание спицами. Материалы и инструменты для вязания. Мир профессий, связанных с изготовлением трикотажной одежды. Вязальщица трикотажного полотна.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с профессией вязальщица трикотажного полотна. • Знакомство с материалами и инструментами для вязания, видами спиц. • Знакомство с правилами организации рабочего места. • Знакомство с правилами расчета количества петель для изделия, отпаривания деталей и сборки готового изделия. • Знакомство с технологией вязания спицами узоров из лицевых и изнаночных петель, набора петель на спицы. • Применение схем узоров с условными обозначениями. • Вязание полотна лицевыми петлями. • Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. • Закрытие петель последнего ряда. • Вязание цветных узоров. • Выполнение набора петель на спицы. • Вязание полотна лицевыми петлями на образце. • Вязание изнаночных петель на образце. • Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.
2.	Виды спиц. Организация рабочего места.		
3.	Расчет количества петель для изделия.		
4.	Отпаривание деталей и сборка готового изделия.		
5.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Набор петель на спицы		
6.	Пр. работа: выполнение набора петель на спицы.		
7.	Применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные петли. Лицевые петли.		
8.	Вязание полотна лицевыми петлями. Пр. работа: Вязание полотна лицевыми петлями на образце.		
9.	Изнаночные петли. Пр. Работа: Вязание изнаночных петель на образце.		
10.	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.		
11.	Закрытие петель последнего ряда.		
12.	Пр. работа: выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение образца платочной вязкой.		
13.	Пр. работа: выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение образца чулочной вязкой (лицевая гладь)		
14.	Пр. работа: выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение образца жемчужным узором.		

15.	Пр. работа: выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение образца резинки.		
16.	Пр. работа: Составление собственного узора из лицевых и изнаночных петель. Изображение его в тетради.		
17.	Вязание цветных узоров.		
18.	Пр. работа: Разработка схемы жаккардового узора.		
19.	Пр. работа: Выполнение образца жаккардового узора		
20.	Обобщающий урок по пройденным темам.		<ul style="list-style-type: none"> петлями. • Выполнение образца платочной вязкой. • Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. • Выполнение образца чулочной вязкой (лицевая гладь). • Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. • Выполнение образца жемчужным узором. • Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. • Выполнение образца резинки. • Составление собственного узора из лицевых и изнаночных петель. • Изображение его в тетради. • Разработка схемы жаккардового узора. • Выполнение образца жаккардового узора.
Растениеводство			

1.	Выращивание огурца в защищенном грунте. Весенние теплицы и их подготовка к новому сезону.		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами весенних теплиц и их подготовкой к новому сезону: теплица со стеклянным покрытием, теплица с пленочным покрытием. • Технология выращивания рассады огурца для весенних теплиц. • Правила подготовки почвенной смеси, посева семян, ухода за рассадой, высадкой рассады, ухода за растениями, уборки урожая. • Вредители и болезни растений огурца в защищенном грунте. • Вредители растений огурца и меры борьбы с ними. • Болезни растений огурца и меры борьбы с ними. • Знакомство с правилами выращивания огурца под пленочными укрытиями. • Подготовка весенней теплицы к новому сезону выращивания овощей. • Подготовка весенней теплицы к новому сезону выращивания овощей. • Подготовка к выращиванию рассады. • Посев семян. • Уход за рассадой. • Выращивание огурца в весенних теплицах. • Подготовка почвы. • Высадка рассады в теплицу, • Уход за растениями и уборка урожая. • Подготовка почвы. • Уход за растениями
2.	Виды весенних теплиц.		
3.	Подготовка теплиц к новому сезону.		
4.	Пр. работа: Подготовка весенней теплицы к новому сезону выращивания овощей. Теплица со стеклянным покрытием.		
5.	Пр. работа: Подготовка весенней теплицы к новому сезону выращивания овощей. Теплица с пленочным покрытием.		
6.	Выращивание рассады огурца для весенних теплиц. Подготовка почвенной смеси.		
7.	Посев семян. Уход за рассадой.		
8.	Пр. работа: Подготовка к выращиванию рассады.		
9.	Пр. работа: Посев семян.		
10.	Пр. работа: Уход за рассадой.		
11.	Выращивание огурца в весенних теплицах. Подготовка почвы.		
12.	Высадка рассады.		
13.	Уход за растениями.		
14.	Уборка урожая.		
6.	Вредители и болезни растений огурца в защищенном грунте. Вредители растений огурца и меры борьбы с ними.		
7.	Болезни растений огурца и меры борьбы с ними.		
8.	Пр. работа: Выращивание огурца в весенних теплицах. Подготовка почвы.		
9.	Пр. работа: Высадка рассады в теплицу		
10.	Пр. работа: Уход за растениями и уборка урожая.		
11.	Выращивание огурца под пленочными укрытиями.		
12.	Пр. работа: Подготовка почвы. Посев семян.		
13.	Пр. работа: Уход за растениями. Обобщающий урок по пройденным темам.		

Система оценки достижения планируемых результатов

Оценка личностного прогресса проводится по контекстной информации – интерпретации результатов педагогических измерений на основе портфолио. Педагоги отслеживают, как меняются, развиваются интересы ребенка, его мотивация, уровень самостоятельности и ряд других личностных действий. Главный критерий личностного развития – наличие положительной тенденции развития. Система внутренней оценки метапредметных результатов включает в себя следующие процедуры: - решение задач творческого и поискового характера; - проектная деятельность; - текущие и итоговые проверочные работы по предметам, включающие задания на проверку метапредметных результатов обучения; - комплексные работы на межпредметной основе. При оценке предметных результатов основную ценность представляет не само по себе освоение системы опорных знаний и способность воспроизводить их в стандартных учебных ситуациях, а способность использовать эти знания при решении учебно-познавательных и учебно- практических задач.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимся планируемых результатов по предмету. Достижение этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса-учебного предмета. В учебном процессе для выявления причин затруднения в освоении предметных результатов проводятся диагностические работы, для определения уровня освоения уровня предметных результатов – промежуточные и итоговые проверочные работы. Результаты, полученные в ходе текущего и промежуточного оценивания, фиксируются в форме накопительной оценки (портфолио). Для контроля и учета достижений, обучающихся используются следующие формы: Промежуточная аттестация устный опрос, письменная самостоятельная работа, тесты, доклад, творческая работа, диагностическая работа Итоговая аттестация: контрольная работа, тест.

Контроль уровня достижений учащихся:

Теоретическая часть

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Практическая часть

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Труд (технология)» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и электрической плитой, микроволновой печью, электрочайником и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В 2022 году кабинеты домоводства «Швейная мастерская» и «Мастерская повара» были включены в федеральный проект «Современная школа» национального проекта «Образование» с целью организации качественного доступного образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. Благодаря этому проекту кабинеты домоводства были оснащены современным оборудованием. Так «Швейная мастерская» оборудована швейными машинами различной модификации: бытовая с ручным приводом, электромеханическая, бытовая компьютеризированная, промышленная компьютеризированная, полупромышленный оверлок; комплектом оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки: парогенератор, отпариватель для одежды, гладильная доска; манекены; многофункциональным раскройным столом; удобными, индивидуальными рабочими столами; универсальными шкафами. А «Мастерская повара» оснащена современным кухонным оборудованием и новой мебелью: кухонным модулем с барной стойкой и с островом в центре кухонной зоны. Данное оснащение позволит расширить кругозор учащихся о назначении и возможностях современного оборудования, научиться с ним работать, обслуживать его в кухне, научить пользоваться новым кухонным оборудованием, обслуживать его. Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. Она позволит расширить знания учащихся по профпросвещению и даст возможность успешной их социализации в дальнейшей самостоятельной жизни. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

В мастерской организуется регулярно выставки изделий, изготовленных учащимися. Кабинет кулинарии «Мастерская повара» выделен отдельно. Имеется необходимое оборудование для проведения теоретических и практических работ.

УМК:

1. Ю.Л.Хотунцев. Программы средних общеобразовательных учреждений; Трудовое обучение; М. «Просвещение»; 1997
2. Т.П.Трубачева: «Рабочий подворья», Программа трудового обучения и воспитания для учащихся с проблемами в развитии; Красноярск; 1999
3. Н.В. Сеница; В.Д. Симоненко, Учебник «Технология» - 5 класс; 2013 г. М. «Вентана — Граф» 2013
4. Н.В. Сеница; В.Д. Симоненко, Учебник «Технология» - 6 класс; М. «Вентана — Граф» 2013
5. Н.В. Сеница; В.Д. Симоненко, Учебник «Технология» - 7 класс; М. «Вентана - Граф» 2014
6. Г.Г.Мозговая, Г.Б.Картушина. Учебник «Швейное дело» для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида — 5-9 классы; М «Просвещение» 2012
7. Е.А.Ковалева. Учебник «Технология. Сельскохозяйственный труд» для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида — 5-9 классы; М.»Просвещение» 2012
8. Ю.В.Крупская. Учебник «Технология» для учащихся общеобразовательной школы под ред. В.Д.Симоненко, 5, 8 класс: М. «Вентана-Граф» 1998
9. Ю.В.Крупская. Учебник «Технология» для учащихся общеобразовательной школы под ред. В.Д.Симоненко, 6, 7, 9 класс: М. «Вентана-Граф» 2001
- 10.Н.В.Правдюк. Учебник «Технология» для учащихся общеобразовательных учреждений под ред. В.Д.Симоненко: -5-6 класс М.Вентана-Граф» 2009
- 11.Б.А.Гончаров; учебник «Технология» для общеобразовательных учреждений под ред. В.Д.Симоненко — 8 класс; М.» Вентана-Граф»2008
- 12.А.Н.Богатырев; учебник «Технология» для общеобразовательных учреждений под ред. В.Д.Симоненко — 9 класс; М.» Вентана-Граф»2008