


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Буретская средняя общеобразовательная школа»**

СОГЛАСОВАНО

Председатель  
методического совета



Каушева Т.В.

Протокол № 8  
от «21» июня 2023 г

УТВЕРЖДЕНО

Директор

  
МБОУ «Буретская  
Средняя общеобразовательная школа»  
Сошалькина Е.В.  
Присвоено № 245  
от «21» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ПРОФИЛЬНОМУ ТРУДУ**

для обучающихся 6,7,8-х классов  
для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальные нарушения)

Составитель:  
Розалёнок В.К.,  
учитель технологии

2023 г.

Рабочая программа по "Профильному труду" для обучающихся 6б, 7б, 8б классов для с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

На изучение программы предмета "Профессионально-трудовое обучение" в 6-8 классах отводится 490 часов из расчета: в 6 классе - 210 часов (6 часов в неделю), 34 учебных недели; в 7 классе - 238 часов (7 часов в неделю), 34 учебных недели, в 8 классе - 272 часа (8 часов в неделю), 34 учебных недели

Используемая литература:

1.Технология. Обслуживающий труд./ Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая и др., под редакцией О. А. Кожинной, учебник 6,7 кл.

2. Технология. Сельскохозяйственный труд, 7,8-й класс, учебник для специальных образовательных учреждений VIII вида / Е.А. Ковалева.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Результаты освоения с обучающимися с легкой умственной отсталостью интеллектуальными нарушениями) АООП оцениваются как итоговые на момент завершения образования.

*Личностные результаты освоения программы:*

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

*Предметные результаты освоения программы* предусматривают два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

***Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по отдельным предмету "профессионально-трудовое обучение" на конец школьного обучения (IX класс):***

**Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых материалов; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: швейной машины, ткацкого станка, и др.);
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (приготовление пищи, шитье и т. д.);
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (деревообработка, швейные, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, цветоводство и др.);
- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
- посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

**Достаточный уровень:**

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Программа профессионально-трудового обучения обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в 5-7-х классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений учащихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, выращивания декоративных цветковых растений в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Цветоводство", "Овощеводство", "Растениеводство", "Кулинария", "Художественный труд", "Швейное дело", "Технология ведения дома", "Творческие проекты"

### **6 КЛАСС**

#### **РАЗДЕЛ 1. ОВОЩЕВОДСТВО**

Теоретические сведения об овощеводстве. Виды овощей. Выращивание овощей на приусадебном участке. Особенности уборки корнеплодов. Правила подкапывания корнеплодов. Способы учета урожая и урожайности. Правила обрезки ботвы. Сортировка корнеплодов. Признаки нестандартной продукции. Хранение корнеплодов. Свойства и применение основных минеральных удобрений.

#### **РАЗДЕЛ 2. КУЛИНАРИЯ**

##### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

##### **Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Основные теоретические сведения о молоке. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока.

Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока.

Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши

(предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы:**

1. Приготовление молочной каши.
2. Приготовление блюда из творога.

*Примерный перечень блюд*

1. Сырники со сметаной.

### Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения о крупах. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

**Практические работы:**

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

*Примерный перечень блюд:*

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом
2. Рисовая каша с маслом.

### Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

#### **Практические работы:**

1. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

#### *Примерный перечень блюд*

1. Караси, жаренные со сметаной.
2. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
3. Салат из крабов или кальмаров.

### Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

#### **Практическая работа:**

1. Сервировка и украшение праздничного стола.

### Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Обеззараживание воды.

Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа:** Расчет количества и состава продуктов для похода.

### Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей.

Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар).

Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

**Практические работы:**

1. Квашение капусты с клюквой.

### **РАЗДЕЛ 3. ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД**

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент.

Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

**Практические работы:**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **РАЗДЕЛ 2. ШВЕЙНОЕ ДЕЛО**

#### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Практические работы:**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

#### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Практические работы:**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

#### **Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клингов в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

**Практические работы:**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы:**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **РАЗДЕЛ 4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

### **ТЕМА 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

**Практические работы:**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.

### **ТЕМА 2. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

**Практические работы:**

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.



## **РАЗДЕЛ 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ**

1. Изготовление сувенира
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

### **7 КЛАСС**

#### **РАЗДЕЛ 1. РАСТЕНИЕВОДСТВО. ДЕКОРАТИВНЫЕ КУСТАРНИКИ И ДЕРЕВЬЯ**

Почва и ее обработка. Общее представление о почве и пахотном слое. Требования к обработке почвы. Значение почвы для выращивания растений. Удобрение почвы. Обработка почвы с помощью лопаты. Правила вскапывание почвы лопатой. Выбор лопаты. Соблюдение глубины вскапывания. Правила вскапывания почвы вокруг ягодных кустарников, глубина вскапывания.

Теоретические сведения о плодовых и кустарниках и деревьях. Теоретические сведения о декоративных и плодово-ягодных кустарниках и деревьях, распространенных в местных условиях. Необходимость обработки почвы при уходе за плодово-ягодными кустарниками и деревьями. Выращивание посадочного материала смородины. Зимний и ранневесенний уход за плодовыми деревьями. Посадка малины и смородины.

**Практические работы:**

1. Подготовка почвы под посадку цветов в весенний период.
2. Работа лопатой. Вскопывание.
3. Рыхление и выравнивание участка граблями.
4. Осенний уход за деревьями и кустарниками на территории школы.

#### **РАЗДЕЛ 2. КУЛИНАРИЯ**

##### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

##### **Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

Изделия из теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из песочного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы:**

1. Выполнение эскиза художественного оформления праздничных пирогов и тортов.
2. Приготовление печенья из песочного теста.
3. Приготовление вареников.

##### **Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Холодные и горячие десерты. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Технология приготовления компота

### **Практические работы:**

1. Приготовление киселя из свежих или замороженных ягод или компота из свежих фруктов (сухофруктов).

### Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### **Практические работы:**

1. Приготовление варенья, джема или конфитюра из овощей, ягод или фруктов.

## **РАЗДЕЛ 3. ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД**

### Тема 1. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.

Набор цепочки из воздушных петель, замыкание цепочки в кольцо. Выполнение прибавки внутри ряда. Выполнение образца узора "столбиками с накидом", "столбиками с 2-мя и 3-мя накидами". Выполнение образца узора с прибавками петель внутри ряда.

Раппорт узора и его запись. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Подготовка пряжи для вязания салфетки. Набор заданного количества петель для вязания салфетки. Вязание салфетки по схеме. Обвязка салфетки воздушными петлями.

### **Практические работы:**

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Выполнение изделия в технике вязания крючком.

### Тема 2. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ

Из истории вязания на спицах. Правила техники безопасности при вязании на спицах. Инструменты для вязания спицами. Классификация и свойства ниток для вязания. Основные приёмы вязания спицами, техники вязания. Основные способы вывязывания петель. Условные обозначения, понятие "раппорт". Плотность вязания. Расчет количества пряжи для изготовления изделия. Последовательность изготовления изделий (носки, варежки, шарфик, шапочка). Отделка готовых изделий крючком. Правила ухода за трикотажными изделиями.

### **Практические работы:**

1. Изготовление образцов вязания спицами.
2. Выполнение изделия в технике вязания спицами.

### Тема 3. МАКРАМЕ

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Способы навешивания нитей. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения. Выполнение изделия в технике макраме.

### **Практическая работа:**

1. Изготовление подвески для кашпо в технике макраме.

## РАЗДЕЛ 4. ШВЕЙНОЕ ДЕЛО

### Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

#### **Практические работы:**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

### Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### **Практические работы:**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Мода от кутюр. Зрительные иллюзии в одежде.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа воротника.

Особенности моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Муляжный метод конструирования.

#### **Практические работы:**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
3. Построение чертежа воротника.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом
4. Подготовка выкройки к раскрою.

### Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы:**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

*Примерный перечень изделий:* блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (ШОРТЫ)

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Построение чертежа основы брюк. Моделирование шорт. Раскладка выкройки шорт и их раскрой. Обработка деталей кроя. Обработка кармана. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

#### Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Правила пользования бытовой техникой.

##### **Практические работы:**

1. Подбор декоративных комнатных растений.
2. Посадка декоративных комнатных растений.

#### Тема 2. ЭСТЕТИКА ПРИУСАДЕБНОГО УЧАСТКА

Общие сведения о ландшафтном дизайне. Цветники и клумбы. Цветовые гаммы цветников и клумб. Однолетние и многолетние цветочно-декоративные растения. Выбор растений для оформления приусадебного участка. Как вырастить рассаду цветов (секреты и правила). Посев цветочно-декоративных растений для выращивания рассады. Пикировка рассады.

##### **Практические работы:**

1. Выполнение эскиза разбивки клумб на приусадебном участке.
2. Посев цветочно-декоративных растений для выращивания рассады.
3. Пикировка цветочной рассады.

#### Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические элементы питания в электроприборах. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.

##### **Практические работы:**

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.

### РАЗДЕЛ 6. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

## 8 КЛАСС

### **РАЗДЕЛ 1. РАСТЕНИЕВОДСТВО. ДЕКОРАТИВНЫЕ КУСТАРНИКИ И ДЕРЕВЬЯ**

Почва и ее обработка. Общее представление о почве и пахотном слое. Требования к обработке почвы. Значение почвы для выращивания растений. Удобрение почвы. Обработка почвы с помощью лопаты. Правила вскапывания почвы лопатой. Выбор лопаты. Соблюдение глубины вскапывания. Правила вскапывания почвы вокруг ягодных кустарников, глубина вскапывания.

Теоретические сведения о плодовых и кустарниках и деревьях. Теоретические сведения о декоративных и плодово-ягодных кустарниках и деревьях, распространенных в местных условиях. Необходимость обработки почвы при уходе за плодово-ягодными кустарниками и деревьями. Выращивание посадочного материала смородины. Зимний и ранневесенний уход за плодовыми деревьями. Посадка малины и смородины.

**Практические работы:**

1. Подготовка почвы под посадку цветов в весенний период.
2. Работа лопатой. Вскопывание.
3. Рыхление и выравнивание участка граблями.
4. Осенний уход за деревьями и кустарниками на территории школы.

### **РАЗДЕЛ 2. КУЛИНАРИЯ**

#### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### **Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

Изделия из теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из песочного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы:**

1. Выполнение эскиза художественного оформления праздничных пирогов и тортов.
2. Приготовление печенья из песочного теста.
3. Приготовление вареников.

#### **Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ**

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Холодные и горячие десерты. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Технология приготовления компота

**Практические работы:**

1. Приготовление киселя из свежих или замороженных ягод или компота из свежих фруктов (сухофруктов).

#### Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекалывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

##### **Практические работы:**

1. Приготовление варенья, джема или конфитюра из овощей, ягод или фруктов.

### РАЗДЕЛ 3. ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ТРУД

#### Тема 1. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.

Набор цепочки из воздушных петель, замыкание цепочки в кольцо. Выполнение прибавки внутри ряда. Выполнение образца узора "столбиками с накидом", "столбиками с 2-мя и 3-мя накидами". Выполнение образца узора с прибавками петель внутри ряда.

Раппорт узора и его запись. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна. Подготовка пряжи для вязания салфетки. Набор заданного количества петель для вязания салфетки. Вязание салфетки по схеме. Обвязка салфетки воздушными петлями.

##### **Практические работы:**

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Выполнение изделия в технике вязания крючком.

#### Тема 2. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ

Из истории вязания на спицах. Правила техники безопасности при вязании на спицах. Инструменты для вязания спицами. Классификация и свойства ниток для вязания. Основные приёмы вязания спицами, техники вязания. Основные способы вывязывания петель. Условные обозначения, понятие "раппорт". Плотность вязания. Расчет количества пряжи для изготовления изделия. Последовательность изготовления изделий (носки, варежки, шарфик, шапочка). Отделка готовых изделий крючком. Правила ухода за трикотажными изделиями.

##### **Практические работы:**

1. Изготовление образцов вязания спицами.
2. Выполнение изделия в технике вязания спицами.

#### Тема 3. МАКРАМЕ

История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Способы навешивания нитей. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения. Выполнение изделия в технике макраме.

##### **Практическая работа:**

1. Изготовление подвески для кашпо в технике макраме.

### РАЗДЕЛ 4. ШВЕЙНОЕ ДЕЛО

#### Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

**Практические работы:**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

**Практические работы:**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Мода от кутюр. Зрительные иллюзии в одежде.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа воротника.

Особенности моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Муляжный метод конструирования.

**Практические работы:**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
3. Построение чертежа воротника.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом
4. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы:**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

*Примерный перечень изделий:* блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (ШОРТЫ)

Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Построение чертежа основы брюк. Моделирование шорт. Раскладка выкройки шорт и их раскрой. Обработка деталей кроя. Обработка кармана. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

#### Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Правила пользования бытовой техникой.

##### **Практические работы:**

1. Подбор декоративных комнатных растений.
2. Посадка декоративных комнатных растений.

#### Тема 2. ЭСТЕТИКА ПРИУСАДЕБНОГО УЧАСТКА

Общие сведения о ландшафтном дизайне. Цветники и клумбы. Цветовые гаммы цветников и клумб. Однолетние и многолетние цветочно-декоративные растения. Выбор растений для оформления приусадебного участка. Как вырастить рассаду цветов (секреты и правила). Посев цветочно-декоративных растений для выращивания рассады. Пикировка рассады.

##### **Практические работы:**

1. Выполнение эскиза разбивки клумб на приусадебном участке.
2. Посев цветочно-декоративных растений для выращивания рассады.
3. Пикировка цветочной рассады.

#### Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические элементы питания в электроприборах. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.

##### **Практические работы:**

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.

### РАЗДЕЛ 6. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).



**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
6 КЛАСС**

№ урока	Содержание урока	Часы учебного времени
<b>Раздел 1. Овощеводство (осенние работы)</b>		<b>25</b>
1	Вводное занятие. План работы в 6 классе.	1
2	Охрана труда. Спецодежда.	1
3	Значение сельскохозяйственного труда в жизни людей. Профессии, связанные с с/х трудом.	1
4	Виды работ, продукция в ближайших коллективных и фермерских хозяйствах.	1
5	Способы уборки столовых корнеплодов. Сортировка столовых корнеплодов.	1
6	Хранение столовых корнеплодов.	1
7-8	Практическая работа: "Участие в сборе урожая картофеля".	2
9-10	Практическая работа: "Уборка послеурожайных остатков".	2
11	Дорожки и площадки на территории школы, приемы и правила ухода за ними.	1
12-13	Практическая работа: "Сгребание опавших листьев".	2
14	Правила обрезки ботвы.	1
15-16	Практическая работа: "Помощь старшим учащимся в выкопке подземных частей растений (корнеклубней, корневищ и др.)"	2
17-18	Практическая работа: "Помощь старшим учащимся в выкопке подземных частей растений (корнеклубней, корневищ и др.)"	2
19	Способы учета урожая и урожайности.	1
20	Сортировка корнеплодов	1
21	Признаки нестандартной продукции. Хранение корнеплодов.	1
22	Земляные смеси для выращивания рассады: требования к качеству, составные части, хранение.	1
23	Вскапывание или разрыхление заготавливаемой почвы. Заготовка перегноя.	1
24-25	Практическая работа: "Заготовка почвенной смеси для посева рассады овощей. Смешивание перегноя с землей".	2
<b>Раздел 2. Кулинария</b>		<b>30</b>
26	Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.	1
27	Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.	1
28	Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.	1
29	Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1
30	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Технология приготовления молочных супов и каш с применением молока.	1
31	Значение кисломолочных продуктов в питании человека.	1
32-33	Приготовление сырников со сметаной.	2
34	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	1

	Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш	
35	Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.	1
36	Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.	1
37	Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.	1
38	Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1
39	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека	1
40	Механическая обработка рыбы минтай). Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования.	1
41	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическая работа: "Приготовление рыбных котлет из минтая".	1
42	Правила сервировки стола к обеду и ужину.	1
43	Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд	1
44	Правила этикета	1
45	Практическая работа: Сервировка и украшение праздничного стола.	1
46	Приготовление обеда в походных условиях. Составление меню.	1
47-48	Расчет количества и состава продуктов для похода.	2
49	Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.	1
50	Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Обеззараживание воды.	1
51	Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	1
52	Заготовка продуктов. Технология квашения капусты.	1
53-54	Практическая работа: "Квашение капусты с клюквой"	2
55	Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях.	1
<b>Раздел 3. Художественный труд</b>		<b>30</b>
56	Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута.	1
57	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	1
58	Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент.	1
59-60	Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	2
61-62	Понятие "квилт". Технология изготовления квилта	2
63	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	1
64-65	Разработка узоров для лоскутного шитья.	2
66-67	Практическая работа: "Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия".	2
68-70	Технология соединения деталей между собой	3

71	Использование прокладочных материалов.	1
72-73	Технология соединения деталей с подкладкой.	2
74-85	Практическая работа: "Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.- блока квилта".	12
<b>Раздел 4. Швейное дело</b>		<b>60</b>
86-87	Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.	2
88	Практическая работа: " Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти"	1
89-90	Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.	2
91-92	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани	2
93	Практическая работа: "Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений"	1
94	Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	1
95-97	История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.	3
98-100	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.	3
101-103	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	3
104	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.	1
105	Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.	1
106-107	Конструкции юбок.	2
108-109	Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Снятие мерок и запись результатов измерений.	2
110-112	Построение основы чертежа юбки в натуральную величину.	3
113-115	Способы моделирования конических и клинковых юбок. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.	3
116-117	Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.	2
118	Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки.	1
119-120	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	2
121-123	Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	3
124-126	Обработка деталей кроя.	3
127-128	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	2
129-131	Стачивание деталей юбки.	3
132-134	Обработка застежки.	3
135-137	Способы обработки нижнего среза юбки.	3

138-140	Способы обработки верхнего среза юбки.	3
141-143	Художественное оформление изделия.	3
144	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Окончательная ВТО изделия.	1
145	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
<b>Раздел 1. Овощеводство(весенние работы)</b>		<b>25</b>
146-147	Виды овощей, выращиваемых рассадой.	2
148-149	Виды лекарственных растений для выращивания на пришкольном участке.	2
150-151	Подготовка семян к посеву. Определение всхожести семян.	2
152-154	Практическая работа: " Подготовка почвенной смеси для посадки семян овощей и лекарственных растений".	3
155-157	Практическая работа:" Посадка семян овощей в цветочные горшки и ящики"	3
158-166	Пикировка рассады.	9
167-170	Высадка рассады на грядки пришкольного участка	4
<b>Раздел 5. Технология ведения дома</b>		<b>18</b>
171	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.	1
172	Способы удаления пятен с одежды.	1
173	Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.	1
174-176	Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом. Выполнение ремонта накладной заплатой.	3
177-178	Способы ремонта одежды декоративными отделочными машинным способом.	2
179	Влажная уборка дома.	1
180	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии.	1
181	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.	1
182	Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.	1
183	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.	1
184-185	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.	2
186-188	Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.	3
<b>Раздел 6. Творческие проекты</b>		<b>16</b>
189-196	Изготовление подарка-сувенира (мягкая игрушка)	8
197-204	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	8

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
7 КЛАСС**

№ урока	Содержание урока	Часы учебного времени
<b>Раздел 1. Овощеводство (осенние работы)</b>		<b>25</b>
1	Вводное занятие. План работы в 6 классе.	1
2	Охрана труда. Спецодежда.	1
3	Значение сельскохозяйственного труда в жизни людей. Профессии, связанные с с/х трудом.	1
4	Виды работ, продукция в ближайших коллективных и фермерских хозяйствах.	1
5	Способы уборки столовых корнеплодов. Сортировка столовых корнеплодов.	1
6	Хранение столовых корнеплодов.	1
7-8	Практическая работа: "Участие в сборе урожая картофеля".	2
9-10	Практическая работа: "Уборка послеурожайных остатков".	2
11	Дорожки и площадки на территории школы, приемы и правила ухода за ними.	1
12-13	Практическая работа: "Сгребание опавших листьев".	2
14	Правила обрезки ботвы.	1
15-16	Практическая работа: "Помощь старшим учащимся в выкопке подземных частей растений (корнеклубней, корневищ и др.)"	2
17-18	Практическая работа: "Помощь старшим учащимся в выкопке подземных частей растений (корнеклубней, корневищ и др.)"	2
19	Способы учета урожая и урожайности.	1
20	Сортировка корнеплодов	1
21	Признаки нестандартной продукции. Хранение корнеплодов.	1
22	Земляные смеси для выращивания рассады: требования к качеству, составные части, хранение.	1
23	Вскапывание или разрыхление заготавливаемой почвы. Заготовка перегноя.	1
24-25	Практическая работа: "Заготовка почвенной смеси для посева рассады овощей. Смешивание перегноя с землей".	2
<b>Раздел 2. Кулинария</b>		<b>30</b>
26	Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.	1
27	Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.	1
28	Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.	1
29	Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1
30	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Технология приготовления молочных супов и каш с применением молока.	1
31	Значение кисломолочных продуктов в питании человека.	1
32-33	Приготовление сырников со сметаной.	2
34	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	1

	Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш	
35	Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.	1
36	Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.	1
37	Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.	1
38	Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1
39	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека	1
40	Механическая обработка рыбы минтай).Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования.	1
41	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическая работа: "Приготовление рыбных котлет из минтая".	1
42	Правила сервировки стола к обеду и ужину.	1
43	Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд	1
44	Правила этикета	1
45	Практическая работа: Сервировка и украшение праздничного стола.	1
46	Приготовление обеда в походных условиях. Составление меню.	1
47-48	Расчет количества и состава продуктов для похода.	2
49	Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.	1
50	Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Обеззараживание воды.	1
51	Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.	1
52	Заготовка продуктов. Технология квашения капусты.	1
53-54	Практическая работа: "Квашение капусты с клюквой"	2
55	Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях.	1
<b>Раздел 3. Художественный труд</b>		<b>30</b>
56	Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута.	1
57	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	1
58	Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент.	1
59-60	Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	2
61-62	Понятие "квилт". Технология изготовления квилта	2
63	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	1
64-65	Разработка узоров для лоскутного шитья.	2
66-67	Практическая работа: "Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия".	2
68-70	Технология соединения деталей между собой	3

71	Использование прокладочных материалов.	1
72-73	Технология соединения деталей с подкладкой.	2
74-85	Практическая работа: "Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.- блока квилта".	12
<b>Раздел 4. Швейное дело</b>		<b>60</b>
86-87	Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.	2
88	Практическая работа: " Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти"	1
89-90	Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.	2
91-92	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани	2
93	Практическая работа: "Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений"	1
94	Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	1
95-97	История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.	3
98-100	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.	3
101-103	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	3
104	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.	1
105	Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.	1
106-107	Конструкции юбок.	2
108-109	Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Снятие мерок и запись результатов измерений.	2
110-112	Построение основы чертежа юбки в натуральную величину.	3
113-115	Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.	3
116-117	Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.	2
118	Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки.	1
119-120	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	2
121-123	Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	3
124-126	Обработка деталей кроя.	3
127-128	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	2
129-131	Стачивание деталей юбки.	3
132-134	Обработка застежки.	3
135-137	Способы обработки нижнего среза юбки.	3

138-140	Способы обработки верхнего среза юбки.	3
141-143	Художественное оформление изделия.	3
144	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Окончательная ВТО изделия.	1
145	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
<b>Раздел 1. Овощеводство(весенние работы)</b>		<b>20</b>
146-147	Виды овощей, выращиваемых рассадой.	2
148-149	Виды лекарственных растений для выращивания на пришкольном участке.	2
150-151	Подготовка семян к посеву. Определение всхожести семян.	2
152-154	Практическая работа: " Подготовка почвенной смеси для посадки семян овощей и лекарственных растений".	3
155-157	Практическая работа:" Посадка семян овощей в цветочные горшки и ящики"	3
158-161	Пикировка рассады.	4
161-165	Высадка рассады на грядки пришкольного участка	4
<b>Раздел 5. Технология ведения дома</b>		<b>8</b>
166	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.	1
167	Способы удаления пятен с одежды.	1
168	Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.	1
169	Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом. Выполнение ремонта накладной заплатой.	1
170	Способы ремонта одежды декоративными отделочными машинным способом.	1
<b>Раздел 6. Творческие проекты</b>		<b>6</b>
171-178	Изготовление подарка-сувенира (мягкая игрушка)	8
179-186	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	8
<b>Раздел 5. Технологии ведения дома</b>		<b>21</b>
187	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции.	1
188	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	1
189	Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1
190	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовым техникой.	1
191	Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор комнатных растений.	1
192	Уход за растениями. Посадка декоративных комнатных растений.	1
193	Составление композиций из живых, искусственных цветов и сухоцветов.	1
194	Общие сведения о ландшафтном дизайне.	1
195-196	Цветники и клумбы. Цветовые гаммы цветников и клумб. Выполнение эскиза разбивки клумб на пришкольном участке.	2
197	Однолетние и многолетние цветочно-декоративные растения. Выбор растений для оформления приусадебного участка.	1
198-201	Как вырастить рассаду цветов (секреты и правила). Посев	4



	цветочно-декоративных растений для выращивания рассады.	
202-207	Пикировка рассады.	6
<b>Раздел 1. Растениеводство. Декоративные кустарники и деревья (весенние работы)</b>		<b>18</b>
208-210	Укладка клубней гладиолусов и георгин в ящики для проращивания.	3
211-213	Обработка деревьев и кустарников от болезней и вредителей.	3
214-216	Уборка территории пришкольного участка. Рыхление почвы вокруг деревьев и кустарников граблями.	3
217-219	Обрезка деревьев и кустарников.	3
220-221	Побелка стволов деревьев и кустарников.	3
222-224	Высаживание цветочной рассады на клумбы пришкольного участка	3
<b>Раздел 5. Технологии ведения дома. Электроприборы</b>		<b>6</b>
225-226	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности.	2
227-228	Гальванические элементы питания в электроприборах. Замена гальванических элементов питания.	2
229-230	Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.	2
<b>Раздел 6. Творческие проекты</b>		<b>8</b>
231-232	Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)	2
233-236	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.	4
237-238	Оформление интерьера школы декоративными растениями.	2

## 8 КЛАСС

№ урока	Содержание урока	Часы учебного времени
<b>Раздел 1. Растениеводство. Декоративные кустарники и деревья (осенние работы)</b>		<b>20</b>
1	Спецодежда. Охрана труда: общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.	1
2	Теоретические сведения о плодовых и кустарниках и деревьях.	1
3-4	Плодово-ягодные кустарники и деревья Иркутской области.	2
5	Почва и ее обработка. Общее представление о почве и пахотном слое.	1
6	Требования к обработке почвы.	1
7	Значение почвы для выращивания растений.	1
8	Удобрение почвы.	1

9	Обработка почвы с помощью лопаты. Выбор лопаты	1
10	Правила вскапывание почвы лопатой. Соблюдение глубины вскапывания.	1
11	Правила вскапывания почвы вокруг ягодных кустарников, глубина вскапывания.	1
12	Декоративные кустарники и деревья школьного сада.	1
13-14	Особенности ухода за декоративными кустарниками и деревьями школьного сада.	2
15-17	Практическая работа: "Осенние работы в школьном саду. Обрезка и уборка сухих веток".	3
18-19	Практическая работа: "Осенние работы в школьном саду. Уборка осенней листвы".	2
<b>Раздел 2. Кулинария</b>		<b>30</b>
20	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1
21	Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.	1
22	Первая помощь при пищевых отравлениях.	1
23	Изделия из теста. Виды теста.	1
24	Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.	1
25-26	Выпечка изделий из песочного теста.	2
27	Виды начинок и украшений для изделий из теста.	1
28	Практическая работа: Выполнение эскиза художественного оформления праздничных пирогов и тортов.	1
29	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.	1
30-31	Практическая работа: "Приготовление вареников". Способы защипывания краев пельменей и вареников	2
32	Правила варки вареников. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1
33	Сахар, его роль в кулинарии и питании человека.	1
34	Роль десерта в праздничном обеде.	1
35	Холодные десерты. Классификация. Технология приготовления и требования к качеству холодных десертов.	1
36	Практическая работа: "Приготовление киселя из свежих ягод клюквы, брусники или облепихи"	1
37	Горячие сладкие блюда. Требования к качеству горячих сладких блюд.	1
38-39	Практическая работа: Приготовление "воздушного" пирога с яблоками	2
40-41	Сервировка десертного стола и правила этикета	2
42-43	Практическая работа: Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой	2
44	Заготовка продуктов для длительного хранения. Консервирование плодов и ягод. Правила безопасной работы	1

	при консервировании.	
45	Технология приготовления консервированного компота из свежих фруктов и ягод.	1
46-47	Практическая работа: Приготовление консервированного компота из свежих фруктов и ягод.	2
48	Технология приготовления пастеризованного варенья, повидла, джема из свежих овощей, фруктов или ягод. Способы определения готовности варенья.	1
49-50	Практическая работа: Приготовление варенья из свежих кабачков и тыквы с добавлением свежих ягод брусники	2
<b>Раздел 3. Художественный труд</b>		<b>30</b>
51	Инструменты и материалы для вязания крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.	1
52	Набор цепочки из воздушных петель, замыкание цепочки в кольцо.	1
53	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Чтение схем. Виды петель.	1
54	Вязание "столбиком без накида". Выполнение прибавки внутри ряда.	1
55	Выполнение образца узора "столбиками с накидом"	1
56	Выполнение образца узора с прибавками петель внутри ряда	1
57	Вязание по кругу	1
58-59	Вязание по кругу	2
60	Подготовка пряжи для вязания салфетки. Чтение схемы вязания	1
61	Набор заданного количества петель для вязания салфетки.	1
62	Раппорт узора и его запись.	1
63-65	Вязание образцов узоров изделия.	3
66-68	Вязание круглого полотна. Набор заданного количества петель для вязания салфетки. Вязание салфетки (по схеме).	3
69	Вязание квадратного полотна.	1
70-72	Вязание салфетки столбиками без накида с выполнением прибавок по расчету.	3
73-75	Вязание столбиками с накидом.	3
76-78	Вязание столбиками с 2-мя и с 3-мя накидами.	3
79-80	Завершение изделия. Оформление края изделия.	2
81	Из истории вязания на спицах.	1
82	Правила техники безопасности при вязании на спицах.	1
83	Инструменты для вязания спицами. Классификация и свойства ниток для вязания. Набор петель.	1
84-86	Основные приёмы вязания спицами, техники вязания. Основные способы вывязывания петель. Лицевая и изнаночная петля.	3
87	Условные обозначения, понятие "раппорт".	1

88	Плотность вязания. Расчет количества пряжи для изготовления изделия.	1
89	Вязание "резинки"	1
90-92	Вязание рисунка по схеме. Изготовление образцов вязания спицами.	3
93-95	Последовательность изготовления изделий - шарфик.	3
96-98	Последовательность изготовления изделий - шапочка.	3
99-102	Последовательность изготовления изделий - носки.	4
103-107	Последовательность изготовления изделий - варежки.	5
108-110	Отделка готовых изделий крючком. Правила ухода за трикотажными изделиями.	3
111	История узелкового плетения - макраме.	1
112-113	Инструменты и материалы для плетения. Способы крепления нитей.	2
114-116	Техника плетения. Основные узлы.	3
117-122	Основные узоры плетения.	6
123-128	Практическая работа: изготовление подвески для кашпо.	6
<b>Раздел 4. Швейное дело</b>		<b>80</b>
129	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон.	1
130-131	Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.	2
132-134	Практическая работа: "Изучение свойств тканей из искусственных волокон".	3
135-136	Сложные переплетения нитей в тканях.	2
137-138	Определение раппорта в сложных переплетениях.	2
139-140	Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.	2
141	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.	1
142-143	Наладка и уход за швейной машиной. Устранение неполадок в работе швейной машины.	2
144	Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.	1
145-146	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	2
147-149	Практические работы: "Выстегивание образца с утепляющей прокладкой".	3
150	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Мода от кутюр.	1
151	Зрительные иллюзии в одежде.	1

152	Снятие мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
153-154	Практическая работа: "Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою."	2
155-156	Практическая работа: "Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом"	2
157-158	Построение чертежа воротника.	2
159-161	Особенности моделирования плечевых изделий.	3
162-164	Муляжный метод конструирования.	3
165	Раскладка выкройки на ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Раскрой изделия.	1
166-167	Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	2
168-170	Способы обработки проймы и горловины подкройной обтачкой.	3
171-173	Способы обработки застежки "молния".	3
174-176	Обработка деталей кроя (обработка боковых швов, обработка низа рукава).	3
177-179	Скалывание и сметывание деталей кроя.	3
180-181	Проведение примерки, исправление дефектов.	2
182-183	Обработка плечевых срезов тесьмой.	2
184-185	Притачивание кулиски	2
186-188	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	3
189-191	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	3
192-193	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	2
194	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
195-208	Изготовление шорт на притачном поясе	14
<b>Раздел 5. Технологии ведения дома</b>		<b>20</b>
209	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции.	1
210	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	1
211	Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1
212	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовым техникой.	1
213	Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор комнатных растений.	1
214	Уход за растениями. Посадка декоративных комнатных растений.	1
215	Составление композиций из живых, искусственных цветов и сухоцветов.	1
216	Общие сведения о ландшафтном дизайне.	1

217	Цветники и клумбы. Цветовые гаммы цветников и клумб. Выполнение эскиза разбивки клумб на пришкольном участке.	1
218	Однолетние и многолетние цветочно-декоративные растения. Выбор растений для оформления приусадебного участка.	1
219-222	Как вырастить рассаду цветов (секреты и правила). Посев цветочно-декоративных растений для выращивания рассады.	4
223-228	Пикировка рассады.	6
<b>Раздел 1. Растениеводство. Декоративные кустарники и деревья (весенние работы)</b>		<b>18</b>
229-231	Укладка клубней гладиолусов и георгин в ящики для проращивания.	3
232-234	Обработка деревьев и кустарников от болезней и вредителей.	3
235-237	Уборка территории пришкольного участка. Рыхление почвы вокруг деревьев и кустарников граблями.	3
238-240	Обрезка деревьев и кустарников.	3
241-243	Побелка стволов деревьев и кустарников.	3
244-246	Высаживание цветочной рассады на клумбы пришкольного участка	3
<b>Раздел 5. Технологии ведения дома. Электроприборы</b>		<b>6</b>
247-248	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности.	2
249-250	Гальванические элементы питания в электроприборах. Замена гальванических элементов питания.	2
251-252	Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.	2
<b>Раздел 6. Творческие проекты</b>		<b>10</b>
253-254	Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)	2
255-258	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.	4
269-272	Оформление интерьера школы декоративными растениями.	4

