

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 1» п. Добринка
Липецкой области**

<p>РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей технологии</p> <hr/> <p>Протокол № 1 от 30.08.2024 г.</p>	<p>СОГЛАСОВАНО на заседании Управляющего совета МБОУ «Лицей №1» п. Добринка</p> <hr/> <p>Протокол №1 № 1 от 30.08.2024 г.</p>	<p>УТВЕРЖДЕНО В составе адаптированной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям приказом директора Селивановой Т.М. № 435 от 30.08.2024 г.</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Профильный труд»
для обучающихся 5-9 классов с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
(вариант 1)

Составитель программы: учитель
первой квалификационной категории
Чепрасова Л.А.
на основе ФГОС УО (ИН) (приказ
от 19.12.2014 г. № 1599), ФАООП
УО (ИН) (Приказ МПРФ от
24.11.2022 г. № 1026)

2024 год

Оглавление

1. Пояснительная записка	3
2. Общая характеристика учебного предмета.....	3
3. Описание места учебного предмета в учебном плане.....	4
4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд»	5
5. Связь базовых учебных действий с содержанием учебного предмета.....	7
6. Содержание учебного предмета.....	9
7. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся	12
8. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности	28
Приложение 1. Поурочное планирование	
Приложение 2. Система оценивания в предмете	

1. Пояснительная записка

Рабочая программа «Профильный труд» составлена на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ (ст.2 п.22; ст.12 п.1,5; ст.28 п.26; ст. 47 п.3 п.п.5; ст.48 п.1п.п.1);

* Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

* Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (по варианту 1).

Рабочая программа по предмету «Профильный труд» предназначена для обучающихся 5- 9 классов с легкой умственной отсталостью.

2. Общая характеристика учебного предмета

Программа по профильному труду в 5-9-х классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений учащихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки:

«Слесарное дело», «Переплетно-картонажное дело», «Швейное дело», «Сельскохозяйственный труд», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Художественный труд» и др. Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

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

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

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования — качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда; основные профессиональные операции и действия; технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагога. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

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

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного обучающимися при обучении в начальной школе. В коррекционном классе основной школы «Профильный труд» изучается с 5-го по 9-ый класс.

Базовыми для программы по «Профильному труду» являются разделы «Сельскохозяйственный труд» и «Художественный труд». Программа обязательно включает в себя также разделы «Столярное дело», «Швейное дело», «Уборка помещений», «Цветоводство», «Штукатурно-малярное дело». Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника с

ОВЗ, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них по возможности современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов; исходя из конкретных возможностей каждого ребенка;

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Место учебного предмета «Профильный труд» в учебном плане Учебный план для МБОУ «Лицей№1» п. Добринка предусматривает обязательное изучение учебного предмета «Профильный труд». Курс в 5-6 классах рассчитан на (2 часа в неделю - 68 часов в год), в 7 классах рассчитан на (7 часов в неделю - 238 ч. в год), 8-9 классах (2 часа в неделю - 68 часов в год).

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд»

Личностные результаты включают овладение обучающимися жизненными и социальными компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими становление социальных отношений, обучающихся в различных средах.

Личностные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд»:

- 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 учебного предмета «Профильный труд»:

Минимальный уровень:

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

металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.);

— знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;

— владение основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;

— чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

— составление стандартного плана работы;

— определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;

— понимание и оценка красоты труда и его результатов;

— использование эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;

— эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;

— распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи;

— учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;

— комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений товарищей;

— активное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

— осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

— планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;

— осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;

— отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;

— создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;

— самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;

— прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;

— владение некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевского; и т.п.);

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

— способность к самооценке;

— понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

5. Связь базовых учебных действий с содержанием учебного предмета

Базовые учебные действия, формируемые в основной школе, обеспечивают, с одной стороны, успешное продолжение школьного обучения на следующем этапе и осознанное отношение к обучению, с другой — составляют основу формирования в старших классах более сложных действий, которые содействуют дальнейшему становлению ученика как субъекта осознанной активной учебной деятельности на доступном для него уровне.

1. Личностные учебные действия обеспечивают готовность подростка к утверждению в роли ученика, осознание им на доступном уровне ролевых функций и включение в процесс обучения на основе интереса к его содержанию и организации.

2. Коммуникативные учебные действия обеспечивают способность вступать в коммуникацию с взрослыми и сверстниками в процессе обучения.

3. Регулятивные учебные действия обеспечивают успешную работу на любом уроке и любом этапе обучения. Благодаря им продолжают создаваться условия для формирования и реализации логических операций.

4. Познавательные учебные действия представлены комплексом основных логических операций, которые необходимы для усвоения и использования знаний и умений в различных условиях, составляют основу для дальнейшего формирования логического мышления школьников.

Умение использовать все группы действий в различных образовательных ситуациях является показателем их сформированности.

Образовательная область. Предметы . Класс	Личностные учебные действия:	Коммуникативные учебные действия:	Регулятивные учебные действия:	Познавательные учебные действия:
Технология Профильный труд	<ul style="list-style-type: none"> - испытывать чувство гордости за свою страну; - гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; - адекватно эмоционально откликаться на произведения искусства; - уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; - активно включаться в общепользную социальную деятельность; - бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны. 	<ul style="list-style-type: none"> - вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия; - слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его; - использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; - обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. 	<ul style="list-style-type: none"> - дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; - использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; - использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Для оценки сформированности каждого действия используется следующая система оценивания: 0 – регресс;

- 1 – отсутствие динамики;
- 2 – минимальная динамика;
- 3 – средняя динамика;
- 4 – выраженная динамика;
- 5 – полное освоение действия.

Балльная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговые достижения каждого учащегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех учащихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения. Результаты формирования БУД отслеживаются через наблюдения на уроках и во внеурочной деятельности, через дифференцированные индивидуальные задания, через участие в совместных творческих делах.

6. Содержание учебного предмета

Введение. Правила поведения, обязанности обучающихся в мастерской. Техника безопасности в мастерской.

Сельскохозяйственный труд. Значение сельскохозяйственного труда в жизни людей. Виды хозяйств и продукции. Школьное подсобное хозяйство. Участие в выращивании и сборе урожая. Выполнение сезонных работ на пришкольной территории. Участие в создании и выполнении ландшафтных проектов. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений. Дорожки и площадки на территории школы, приемы и правила ухода за ними. Подготовка к итоговой аттестации.

Животноводство. Кролики. Разведение кроликов в домашних условиях. Продукция кролиководства и ее значение. Породы кроликов. Клетки для кроликов: устройство, расположение в крольчатнике. Виды кормов. Подготовка корма к потреблению. Режим кормления. Ручной инвентарь для ухода за кроликами. Назначение, приемы работы. Уход за взрослыми кроликами и молодняком разного возраста. Правила гигиены при уходе. Домашняя птица. Виды домашней птицы: куры, гуси, утки, индейки.

Содержание птицы в коллективных, фермерских и индивидуальных хозяйствах. Оборудование птичника в зависимости от вида птицы.

Овцы и козы в крестьянских хозяйствах. Содержание и уход. Виды кормов.

Свиньи. Разведение свиней в коллективных и фермерских хозяйствах.

Содержание и уход. Виды кормов. Инвентарь для уборки. Правила безопасной работы. Виды крупного рогатого скота. Породы и особенности. Содержание коров на молочной ферме. Содержание телят на ферме.

Содержание коров и телят в приусадебном хозяйстве. Корма. Виды кормов. Подкормки и добавки. Подготовка кормов к скармливанию. Нормы и рационы кормления. Личная и производственная санитария при кормлении. Требования к содержанию коров на фермах. Откорм молодняка. Ручное доение. Первичная обработка молока. Доильные установки. Устройство и принцип действия. Доильные автоматизированные установки. Пастбищное содержание животных. Пастьба коров. Пастьба телят. Лошади. Породы и особенности. Содержание лошадей. Кормление лошадей. Уход за рабочими лошадьми.

Растениеводство. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений и пришкольной территории. Цветковые растения: многообразие, декоративные качества. Инвентарь для работы в цветнике. Элементы цветочного оформления улицы: рабатка, бордюр, групповая посадка. Использование однолетних цветковых растений, выращиваемых посевом семян в открытый грунт, для оформления школьного двора. Земляные смеси для комнатных растений: требования к качеству, составные части, хранение. Приемы составления смесей. Сбор семян садовых цветковых растений. Признаки созревания семян. Значение и приемы обмолота и очистки семян. Признаки доброкачественности и сортировка

семян. Способы размножения растений (семенной и вегетативный). Многолетние, двулетние и однолетние цветковые растения. Ягодные кустарники. Кустарники, используемые для озеленения школьного двора: названия, правила ухода. Инструменты и орудия для ухода за кустарниками. Весенний и осенний уход за кустарниками. Расчистка дорожек. Обработка аллей и кустарников. Уборка территории вокруг школы. Уход за растениями зимой. Классификация комнатных растений. Общее представление о потребностях комнатного растения в питательной среде, свете, тепле, определенной влажности почвы и воздуха. Правила и приемы полива комнатного растения. Температура поливной воды. Определение влажности почвы в горшке и кадке (на ощупь). Размножение комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Способы размещения растений в помещениях. Инструменты и приспособления для работы в цветнике: виды и назначение (разметка мест посева семян, посадка рассады, инвентарь, обработка почвы, посев семян, уход за растениями). Правила безопасной работы с инвентарем и его хранение. Органические удобрения, правила использования. Минеральные удобрения: виды (азотное, калийное и фосфорное), внешние признаки, свойства (растворимость в воде). Хранение и использование. Выращивание овощных культур. Выращивание и уход за рассадой.

Штукатурно-малярное дело. Значимость и необходимость строительных профессий. Материалы и инструменты маляра и штукатура.

Трафареты. Основные виды и применение трафаретов в быту и малярном деле. Материалы и инструменты для изготовления трафаретов. Правила использования, хранение и уход за трафаретами. Изготовление и отделка изделий из гипса. Водные и неводные окрасочные составы. Водные окрасочные составы, их свойства и состав. Применение водных окрасочных составов. Масляные краски, их свойства и состав. Применение масляных красок. Эмали. Свойства и состав эмалевых красок. Назначение и применение эмалевых красок. Правила техники безопасности при работе с красками. Приемы нанесения краски на различные поверхности. Кисти и валики. Применение и уход за ними. Материалы и инструменты для штукатурных работ. Устройство и назначение их. Приготовление раствора. Выполнение простой штукатурки. Выполнение простых отделочных работ. Виды зданий, их назначение. Внутренняя отделка зданий. Виды отделки. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Декоративная отделка помещений. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Наклейка обоев и пленок. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Подготовка к итоговой аттестации.

Столярное дело. Простейшие столярные инструменты. Применение инструментов. Выполнение простейших приемов работы (пиление,

шлифование). Виды древесины. Пиломатериалы. Изделия из древесины. Изготовление и отделка столярных изделий. Правила техники безопасности при работе с инструментами.

Слесарное дело. Материалы, инструменты и приспособления. Правила безопасности при работе с инструментами и материалами. Выполнение простейших приемов работы (сгибание, резание, чеканка). Изделия из металла. Изготовление и отделка изделий.

Уборка помещений. Рабочая одежда. Средства для мытья разных поверхностей и правила обращения с моющими, дезинфицирующими и дезодорирующими средствами. Устройство и назначение оборудования и используемых приспособлений. Правила безопасности при подготовке и уборке помещений. Последовательность различных видов уборки. Правила личной гигиены. Правила санитарии по содержанию помещения.

Швейное дело. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и швейных машин. Выполнение влажно-тепловой обработки. Контроль и оценка готового изделия. Изготовление несложных изделий с использованием простейших технологий. Ремонт одежды.

Кулинария.

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании бытовых приборов. Приготовление не сложных блюд.

Выполнение декоративных изделий из различных материалов.

Изготовление полезных изделий с использованием поделочных, отходов материалов. Использование различных техник. Обработка бумаги, картона. Обработка ткани, нитей. Обработка природных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Выполнение творческих индивидуальных, коллективных проектов. Участие в школьной Ярмарке. Подготовка к итоговой аттестации.

Профессиональное самоопределение. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

7. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

5 класс

№ п/п	Тема урока	часы
	Сельскохозяйственный труд	10ч
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1ч
2	Сельскохозяйственный труд и его значение. Виды хозяйств.	1ч
3	Овощные культуры. Правила уборки корнеплодов.	1ч
4	Значение своевременной уборки овощей. Уборка моркови.	1ч
5	Уборка столовой свеклы.	1ч
6	Уборка лука.	1ч
7	Уборка зеленных культур. Способы заготовки. Правила сушки.	1ч
8	Значение своевременной уборки овощей. Уборка моркови.	1ч
9	Уборка картофеля.	1ч
10	Закладка на хранение.	1ч
	Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5ч
11	«Визуальное искусство». Пейзаж. Гармония с природой.	1ч
12	Искусство пластических форм. Скульптура. Создание творческой работы.	1ч
13	«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1ч
14	Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1ч
15	Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1ч
	Столярное дело	5ч
16	Столярные инструменты и приспособления	1ч
17	Устройство и назначения столярного верстака	1ч
18	Пиление как одна из основных столярных операций	1ч
19	Древесина: строение, использование	1ч
20	Знакомство с изделием (игрушечная мебель: стол, стул) Технический рисунок изделия.	1ч
	Кулинария	15ч
21	Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1ч
22	Кухня и её оборудование.	1ч
23	Виды посуды: Чайная посуда. Столовая посуда. Кухонная посуда.	1ч
24	Кухонный инвентарь. Практическая работа: Применить моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды.	1ч

25	Пища человека. Режим питания.	1ч
26	Овощи. Первичная обработка овощей. Формы нарезки овощей.	1ч
27	Сервировка стола к чаю. Практическое задание: Накрыть стол к чаю (салфетки, скатерть, чайная посуда, столовые приборы).	1ч
28	Салаты из сырых овощей.	1ч
29	Приготовление салата из свежей капусты с морковью.	1ч
30	Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров.	1ч
31	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.	1ч
32	Основные приемы тепловой обработки овощей.	1ч
33	Правила безопасной работы при варке овощей.	1ч
34	Практическая работа. Приготовление винегрета.	1ч
35	Практическая работа. Приготовление оливье.	1ч
	Швейное дело	10ч
36	Швейная машина.	1ч
37	Сведения о швейных машинах.	1ч
38	Правила безопасной работы	1ч
39	Выполнение ручных стежков по образцу. Практическая работа.	1ч
40	Сведения о волокнах.	1ч
41	Сведения о прядении.	1ч
42	Сведения о ткани.	1ч
43	Определение изнаночной и лицевой сторон ткани. Практическая работа.	1ч
44	Виды переплетений ткани.	1ч
45	Составление коллекции тканей. Практическая работа.	1ч
	Уборка помещений	5ч
46	Уборка бытового мусора.	1ч
47	Подметание территории.	1ч
48	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1ч
49	Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1ч
50	Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.	1ч
	Штукатурно –малярное дело	5ч
51	Простая и улучшенная окраска	1ч
52	Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1ч
53	Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1ч
54	Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1ч
55	Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1ч
	Цветоводство	13ч
56	Культурные цветковые растения.	1ч
57	Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1ч
58	Уборка однолетних растений в цветнике.	1ч

59	Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1ч
60	Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1ч
61	Комнатные растения.	1ч
62	Уход за комнатными растениями.	1ч
63	Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1ч
64	Размножение цветов семенами.	1ч
65	Перевалка комнатных растений.	1ч
66	Выращивание герани.	1ч
67	Размножение цветочных культур черенками.	1ч
68	Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1ч
	Итого:	68ч

6 класс

№ п/п	Тема урока	часы
	Сельскохозяйственный труд	10ч
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1ч
2	Значение сельского хозяйства. Отрасли сельского хозяйства.	1ч
3	Удаление сорняков с пришкольных клумб.	1ч
4	Сбор семян однолетних цветочных растений.	1ч
5	Уборка растительных остатков с пришкольного участка.	1ч
6	Значение обработки почвы. Виды обработки почвы.	1ч
7	Перекопка почвы, требования к качеству перекапывания.	1ч
8	Закладка клубней на хранение. Правила безопасной работы при уборке картофеля и закладке клубней на хранение.	1ч
9	Сроки и способы уборки картофеля.	1ч
10	Пр. раб. Стребание опавших листьев граблями.	1ч
	Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5ч
11	«Визуальное искусство». Портретный жанр, виды портрета, линейный портрет, графика, техника выполнения.	1ч
12	Искусство пластических форм. Создание творческой работы. Лепка из пластилина.	1ч
13	«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1ч
14	Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1ч
15	Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1ч
	Столярное дело	5ч
16	Панно. Виды панно.	1ч

17	Дерево. Древесина.	1ч
18	Спилы дерева.	1ч
19	Выжигательный аппарат.	1ч
20	Пр. раб. Изготовление настенного панно из спила дерева.	1ч
	Кулинария	15ч
21	Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1ч
22	Понятие о гигиене питания.	1ч
23	Фаянсовая и стеклянная посуда.	1ч
24	Столовые приборы.	1ч
25	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1ч
26	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1ч
27	Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	1ч
28	Правила подготовки стола к подаче пищи.	1ч
29	Эстетическое оформление стола.	1ч
30	Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1ч
31	Пр.раб. Сервировка стола. Разноска пищи по столам.	1ч
32	Пр.раб. подача пищи. Сбор грязной посуды.	1ч
33	Пр.раб. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1ч
34	Пр.раб. Разгрузка посуды в моечном отделении.	1ч
35	Пр.раб. Уборка и протирка столов. Уборка пола.	1ч
	Швейное дело	10ч
36	Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1ч
37	Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1ч
38	Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1ч
39	Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1ч
40	Способ выполнения петельного стежка.	1ч
41	Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1ч
42	Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1ч
43	Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1ч
44	Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка	1ч

	ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	
45	Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1ч
	Уборка помещений	5ч
46	Мебель: виды, назначение.	1ч
47	Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожаменитель, пластик, эмаль).	1ч
48	Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1ч
49	Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии.	1ч
50	Пр.раб. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1ч
	Штукатурно –малярное дело	5ч
51	Простая и улучшенная окраска	1ч
52	Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1ч
53	Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1ч
54	Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1ч
55	Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1ч
	Цветоводство	13ч
56	Культурные цветковые растения.	1ч
57	Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1ч
58	Уборка однолетних растений в цветнике.	1ч
59	Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1ч
60	Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1ч
61	Комнатные растения.	1ч
62	Уход за комнатными растениями.	1ч
63	Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1ч
64	Размножение цветов семенами.	1ч
65	Перевалка комнатных растений.	1ч
66	Выращивание бархотцев.	1ч
67	Размножение цветочных культур черенками.	1ч
68	Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1ч
	Итого:	68ч

№ п/п	Тема урока	часы
	Сельскохозяйственный труд Растениеводство	49
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1
2	Задачи обучения в 7 классе. ТБ при работе на пришкольном участке и на уроках технологии.	1
3	Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1
4	Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1
5	Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1
6	Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1
7	Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1
8	Уборка лука. Уборка семенников лука репчатого.	1
9	Уборка лука. Уборка семенников лука репчатого.	1
10	Признаки созревания семян.	1
11	Размещение срезанных стеблей для просушки семян.	1
12	Обмолот семян лука репчатого.	1
13	Способы хранения семян лука репчатого.	1
14	Лук-севок. Сроки и способы уборки.	1
15	Лук-севок. Сроки и способы уборки.	1
16	Подготовка к хранению и хранение лука-севка.	1
17	Подготовка к хранению и хранение лука-репкиэ.	1
18	Ручной инвентарь для уборки лука репчатого. ТБ.	1
19	Просушка лука перед закладкой на хранение.	1
20	Ягодные кустарники и уход за ними.	1
21	Сведения о ягодных кустарниках.	1
22	Смородина Виды смородины.	1
23	Уход за смородиной.	1
24	Ручной инвентарь для работы с ягодными кустарниками. ТБ при работе с инвентарем	1
25	Осенний уход за кустами смородины.	1
26	Удаление и обрезание стеблей.	1
27	Вскапывание почвы вокруг кустарников.	1
28	Внесение органических удобрений под кустарники	1
29	Крыжовник Строение крыжовника.	1
30	Особенности растения. Уход за крыжовником.	1
31	Удаление и обрезание стеблей	1

32	Внесение органических удобрений под кустарники.	1
33	Вредители и болезни ягодных кустарников.	1
34	Вредители ягодных кустарников Меры борьбы с ними.	1
35	Болезни и вредители чёрной смородины.	1
36	Болезни и вредители крыжовника.	1
37	Болезни и вредители малины.	1
38	Методы борьбы с вредителями и болезнями.	1
39	Основные плодовые деревья. Сведения о плодовых деревьях. Строение плодового дерева.	
40	Яблоня. Некоторые особенности растения. Сорты яблони.	1
41	Груша. Некоторые особенности растения. Сорты груши.	1
42	Вишня. Некоторые особенности растения. Сорты вишни.	1
43	Слива. Некоторые особенности растения. Сорты сливы.	1
44	Размножение плодовых деревьев.	1
45	Болезни и вредители плодовых деревьев.	1
46	Методы борьбы с вредителями и болезнями.	1
47	Размножение плодовых деревьев.	1
48	Выращивание саженцев плодовых деревьев.	1
49	Посадка плодового дерева. Практическая работа.	1
	Уборка помещений	5
50	Мебель: виды, назначение.	1
51	Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожаменитель, пластик, эмаль).	1
52	Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1
53	Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии.	1
54	Пр.раб. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1
	Штукатурно –малярное дело	5
55	Простая и улучшенная окраска	1
56	Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1
57	Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1
58	Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1
59	Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1
	Цветоводство	13
60	Культурные цветковые растения.	1
61	Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1
62	Уборка однолетних растений в цветнике.	1
63	Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1
64	Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1
65	Комнатные растения.	1

66	Уход за комнатными растениями.	1
67	Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1
68	Размножение цветов семенами.	1
69	Перевалка комнатных растений.	1
70	Выращивание бархатцев.	1
71	Размножение цветочных культур черенками.	1
72	Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1
	Сельскохозяйственный труд животноводство.	22
73	Свинья - домашнее животное	
74	Свиноводческая ферма. Свиньи.	
75	Значение свиней. Внешний вид.	
76	Особенности свиней. Породы свиней.	
77	Разведение свиней в коллективных и фермерских хозяйствах.	
78	Содержание свиней в индивидуальном и фермерском хозяйстве.	
79	Устройство свинарника.	
80	Уход за свиньями. Необходимость поддержания чистоты в свинарнике.	
81	Уборка свинарника. Инвентарь для уборки.	
82	Правила безопасной работы при уходе за свиньями.	
83	Болезни свиней и их предупреждение.	
84	Санитарно-гигиенические правила для работающих на свиноводческой ферме.	
85	Корма для свиней. Виды корма для свиней (зерновой, сочный, зеленый, отходы технических производств, животного происхождения).	
86	Основные зерновые корма. Кукуруза, ячмень, овес.	
87	Зеленый корм. Свежая зелень. Пищевые отходы. Комбикорм.	
88	Витаминные и минеральные подкормки.	
89	Сочные корма. Кормовая свекла, морковь, бахчевые.	
90	Кормление свиноматок и уход за ними.	
91	Кормление поросят-отъемышей и уход за ними	
92	Кормление откормочных свиней. Нормы и рацион кормления.	
93	Примерные рационы для свиней при мясном откорме.	
94	Правила раздачи кормов при кормлении свиней.	
	Столярное дело	6
95	Токарные работы. Устройство токарного станка. Инструменты для токарных работ.	
96	Обработка деталей из древесины твердых пород. Технические характеристики твёрдых пород древесины.	
97	Круглые лесоматериалы. Угловое концевое соединение на ус со вставным плоским шипом (строение и назначение).	
98	Резьба по дереву: назначение, древесина, инструменты.	
99	Планирование работы на изготовление разделочной доски.	

100	Подбор и обработка материала для изготовления разделочной доски.	
	Кулинария	65
101	Значение заготовки продуктов на зиму. Виды заготовок.	
102	Инвентарь, приспособления для заготовки продуктов на зиму.	
103	Подготовка тары для засолки капусты.	
104	Подготовка кочанов капусты к шинкованию.	
105	Засолка капусты в банки.	
106	Засолка капусты в бочках.	
107	Консервирование ягод и фруктов. Значение, питательная ценность.	
108	Консервирование ягод и фруктов. Значение, питательная ценность.	
109	Подготовка ягод и фруктов к консервированию.	
110	Подготовка и стерилизация банок.	
111	Приготовление бульонов.	
112	Виды бульонов, питательная ценность.	
113	Посуда, инвентарь для приготовления бульонов.	
114	Составление плана приготовления бульонов.	
115	Технология приготовления мясного и мясо – костного бульона.	
116	Виды птичьего мяса, значение и питательная ценность.	
117	Технология приготовления куриного бульона.	
118	Технология приготовления грибного бульона.	
119	Технология приготовления рыбного бульона.	
120	Хлебный квас, его значение и питательная ценность.	
121	Значение питательных веществ для организма.	
122	Составление меню и сервировка стола.	
123	Меню, его назначение и значение. Составление меню на один день. Экскурсия в школьную столовую.	
124	Праздничное меню (новый год, день рождения, свадьба).	
125	Роль сервировки. Сервировка стола к завтраку.	
126	Сервировка стола к обеду.	
127	Сервировка праздничного стола.	
128	Практическое повторение	
129	Приготовление супов.	
130	Питательная ценность и значение супов. Классификация супов.	
131	Режим варки супов. Овощи используемые для варки супов. Норма закладки продуктов для супов.	
132	Заправочные супы Технология приготовления щей из свежей капусты.	
133	Технология приготовления борща.	
134	Технология приготовления борща флотского.	
135	Технология приготовления рассольника.	
136	Технология приготовления супа картофельного с фрикадельками.	
137	Технология приготовления супов из рыбных консервов.	

138	Технология приготовления супа картофельного с крупами.	
139	Технология приготовления супа с суповыми засыпками.	
140	Технология приготовления супа горохового.	
141	Технология приготовления супа с домашней лапшой.	
142	Технология приготовления солянки.	
143	Технология приготовления супа рыбного (уха).	
144	Технология приготовления супов с клецками.	
145	Технология приготовления супа «Харчо».	
146	Технология приготовления супа из баранины с рисом.	
147	Виды супов – пюре, их назначение и значение, отличие от других супов.	
147	Технология приготовления супа – пюре из картофеля.	
149	Молочные супы.	
150	Назначение и значение молочных супов. Технология приготовления супа молочного с макаронами.	
151	Технология приготовления супа молочного рисового.	
152	Технология приготовления супа молочного с клецками.	
153	Виды соусов, их назначение и значение в питании.	
154	Весы. Применение весов. Правила взвешивания.	
155	Подготовка рыбы к кулинарному использованию (получение филе).	
156	Технология приготовления котлетной массы из рыбы.	
157	Тепловая обработка рыбы (отваривание, припускание).	
158	Тепловая обработка рыбы (жарка и тушение).	
159	Технология приготовления отварной рыбы с гарниром.	
160	Технология приготовления жареной рыбы.	
161	Технология приготовления рыбы запеченной с яйцом и молоком.	
162	Молочные продукты.	
163	Кисломолочные продукты.	
164	Блюда из молочных продуктов.	
165	Практическое повторение.	
	Швейное дело	
166	Сведения о промышленных швейных машинах.	
167	Универсальная промышленная швейная машина.	
168	Организация рабочего места.	
169	Намотка нитки на шпульку.	
170	Заправка верхней и нижней ниток.	
171	<i>П/р.</i> Выполнение пробных строчек на образцах.	
172	Краеобметочная швейная машина.	
173	Ткани для постельного белья.	
174	Бельевые швы.	

175	П/р. Выполнение бельевых швов (без предварительного сметывания срезов)	
176	Простыня.	
177	П/р. Пошив простыни.	
178	Наволочка с клапаном.	
179	П/р. Подготовка ткани к раскрою, выполнение разметки детали наволочки на ткани и раскрой.	
180	П/р. Пошив наволочки с клапаном.	
181	Пододеяльник. Раскрой пододеяльника с вырезом в виде ромба	
182	П/р. Подготовка деталей края пододеяльника к обработке.	
183	П/р. Заготовка детали обтачки для обработки выреза пододеяльника	
184	П/р. Обработка выреза пододеяльника	
185	П/р. Обработка долевых и поперечных срезов пододеяльника и окончательная отделка изделия.	
186	Виды одежды.	
187	Требования к одежде.	
188	Виды отделки.	
189	Окантовочный шов.	
190	П/р. Обработка среза детали окантовочным швом с открытым срезом на образце	
191	П/р. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом (одинарной косой обтачкой) на образце	
192	П/р. Обработка среза окантовочным швом с закрытыми срезами (двойной косой обтачкой) на образце	
193	Оборки.	
194	П/р. Обработка отлетного среза оборки ручным способом на образце.	
195	П/р. Обработка отлетного среза оборки зигзагообразной машинной строчкой на образце.	
196	П/р. Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой на образце.	
197	П/р. Соединение оборки с основной деталью стачным швом на образце.	
198	П/р. Втачивание оборки в шов соединения двух деталей на образце.	
199	Контрольная работа по теме «Пошив постельного белья. Виды отделки».	
200	Ночная сорочка. Снятие мерок.	
201	Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4	
202	Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	
203	П/р. Изготовление выкройки подкройной обтачки.	
204	П/р. Изменение выкройки ночной сорочки, изготовление выкройки оборки.	
205	Раскрой и пошив ночной сорочки.	
206	П/р. Подготовка ткани к раскрою.	
207	П/р. Раскладка деталей выкройки ночной сорочки на ткани и раскрой.	

208	П/р. Подготовка деталей кроя ночной сорочки к обработке.	
209	П/р. Обработка выреза горловины сорочки подкройной обтачкой.	
210	П/р. Обработка боковых срезов сорочки.	
211	П/р. Обработка срезов рукавов сорочки швом вподгибку с закрытым срезом.	
212	П/р. Обработка нижнего среза сорочки и окончательная отделка изделия.	
213	Обобщающий урок по теме «Ночная сорочка».	
214	Пижама. Снятие мерок.	
215	Изготовление выкройки пижамной сорочки и подготовка деталей выкройки к раскрою.	
216	П/р. Построение чертежа пижамных брюк в масштабе 1:4	
217	П/р. Построение чертежа пижамных брюк в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.	
218	П/р. Раскладка деталей выкройки пижамной сорочки на ткани и раскрой.	
219	П/р. Раскладка деталей выкройки пижамных брюк на ткани и раскрой парных деталей.	
220	П/р. Подготовка деталей кроя пижамных брюк к обработке.	
221	П/р. Обработка шаговых срезов пижамных брюк.	
222	П/р. Соединение правой и левой деталей пижамных брюк.	
223	П/р. Обработка верхнего и нижних срезов пижамных брюк швом вподгибку с закрытым срезом и окончательная отделка изделия.	
224	Шерсть. Шерстяное волокно: вид, свойства. Шерстяная пряжа.	
225	Основные профессии прядильного производства	
226	Получение шерстяных тканей.	
227	Основные профессии ткацкого производства	
228	Свойства шерстяных тканей.	
229	Определение шерстяных и полушерстяных тканей.	
230	Контрольная работа по теме «Изготовление плечевых и поясных бельевых изделий».	
	Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	8
231	Виды природных материалов для изделий, свойства.	
232	Пр. работа Работа с соломой.	
233	Пр. работа Работа с соломой.	
234	Пр. работа Работа с соломой.	
235	Пр. работа Изготовление изделий из желудей.	
236	Пр. работа Изготовление изделий из желудей.	
237	Пр. работа Изготовление комбинированных изделий.	
238	Пр. работа Изготовление комбинированных изделий.	
	Итого	238

№ п/п	Тема урока	часы
	Сельскохозяйственный труд	10ч
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1ч
2	Беседа по профессии «Овощевод». Устройство и обогрев теплицы весенней и зимней. Весенние работы в парнике и теплице.	1ч
3	Практические работы. Подготовка почвы для выращивания рассады томата.	1ч
4	Основные профессии в растениеводстве. Строение и биологические особенности растения томата.	1ч
5	Выращивание рассады томата. Выращивание томата в открытом грунте.	1ч
6	Практические работы. Подготовка земляной смеси. Заполнение посевных ящиков почвой, полив. Посев семян томата, полив.	1ч
7	Уход за посевами томата. Уход за рассадой томата.	1ч
8	Строение и особенности салата кочанного.	1ч
9	Сорта салата кочанного. Выращивание	1ч
10	Практические работы. Подготовка почвы. Посев семян салата в посевные ящики.	1ч
	Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5ч
11	«Визуальное искусство». Портретный жанр, виды портрета, линейный портрет, графика, техника выполнения.	1ч
12	Искусство пластических форм. Создание творческой работы. Лепка из пластилина.	1ч
13	«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1ч
14	Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1ч
15	Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1ч
	Столярное дело	5ч
16	Панно. Виды панно.	1ч
17	Дерево. Древесина.	1ч
18	Спилы дерева.	1ч
19	Выжигательный аппарат.	1ч
20	Пр. раб. Изготовление настенного панно из спила дерева.	1ч
	Кулинария	15ч
21	Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1ч
22	Понятие о гигиене питания.	1ч
23	Фаянсовая и стеклянная посуда.	1ч

24	Столовые приборы.	1ч
25	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1ч
26	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1ч
27	Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	1ч
28	Правила подготовки стола к подаче пищи.	1ч
29	Эстетическое оформление стола.	1ч
30	Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1ч
31	Пр.раб. Сервировка стола. Разноска пищи по столам.	1ч
32	Пр.раб. подача пищи. Сбор грязной посуды.	1ч
33	Пр.раб. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1ч
34	Пр.раб. Разгрузка посуды в моечном отделении.	1ч
35	Пр.раб. Уборка и протирка столов. Уборка пола.	1ч
	Швейное дело	10ч
36	Ручное шитье.	1ч
37	Инструменты и материалы для ручного шитья.	1ч
38	Правила безопасности при работе с иглой и ножницами.	1ч
39	Подготовка рабочего места для шитья на швейной машинке.	1ч
40	Изготовление игрушек способом наматывания ниток на цветной картон.	1ч
41	Упражнения в складывании нитей для завязывания узелка. Завязывание узелка на конце нитки.	1ч
42	Пришивание пуговицы с двумя отверстиями.	1ч
43	Выполнение шва «вперед иголкой».	1ч
44	Работа с нитью. Плетение косичек из толстых, цветных шнуров.	1ч
45	Практическое занятие «Шнуровка. Завязывание бантиком».	1ч
	Уборка помещений	5ч
46	Мебель: виды, назначение.	1ч
47	Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).	1ч
48	Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1ч
49	Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии.	1ч
50	Пр.раб. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1ч
	Штукатурно –малярное дело	5ч
51	Простая и улучшенная окраска	1ч
52	Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1ч
53	Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1ч
54	Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1ч
55	Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1ч
	Цветоводство	13ч

56	Культурные цветковые растения.	1ч
57	Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1ч
58	Уборка однолетних растений в цветнике.	1ч
59	Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1ч
60	Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1ч
61	Комнатные растения.	1ч
62	Уход за комнатными растениями.	1ч
63	Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1ч
64	Размножение цветов семенами.	1ч
65	Перевалка комнатных растений.	1ч
66	Выращивание бархотцев.	1ч
67	Размножение цветочных культур черенками.	1ч
68	Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1ч
	Итого:	68ч

9 класс

№ п/п	Тема урока	часы
	Сельскохозяйственный труд	10ч
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1ч
2	Беседа по профессии «Овощевод». Устройство и обогрев теплицы весенней и зимней. Весенние работы в парнике и теплице.	1ч
3	Практические работы. Подготовка почвы для выращивания рассады томата.	1ч
4	Основные профессии в растениеводстве. Строение и биологические особенности растения томата.	1ч
5	Выращивание рассады томата. Выращивание томата в открытом грунте.	1ч
6	Практические работы. Подготовка земляной смеси. Заполнение посевных ящиков почвой, полив. Посев семян томата, полив.	1ч
7	Уход за посевами томата. Уход за рассадой томата.	1ч
8	Строение и особенности салата кочанного.	1ч
9	Сорта салата кочанного. Выращивание	1ч
10	Практические работы. Подготовка почвы. Посев семян салата в посевные ящики.	1ч
	Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5ч
11	«Визуальное искусство». Портретный жанр, виды портрета, линейный портрет, графика, техника выполнения.	1ч
12	Искусство пластических форм. Создание творческой работы. Лепка из пластилина.	1ч
13	«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1ч

14	Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1ч
15	Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1ч
	Столярное дело	5ч
16	Панно. Виды панно.	1ч
17	Дерево. Древесина.	1ч
18	Спилы дерева.	1ч
19	Выжигательный аппарат.	1ч
20	Пр. раб. Изготовление настенного панно из спила дерева.	1ч
	Кулинария	15ч
21	Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1ч
22	Понятие о гигиене питания.	1ч
23	Фаянсовая и стеклянная посуда.	1ч
24	Столовые приборы.	1ч
25	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1ч
26	Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1ч
27	Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	1ч
28	Правила подготовки стола к подаче пищи.	1ч
29	Эстетическое оформление стола.	1ч
30	Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1ч
31	Пр.раб. Сервировка стола. Разноска пищи по столам.	1ч
32	Пр.раб. Подача пищи. Сбор грязной посуды.	1ч
33	Пр.раб. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1ч
34	Пр.раб. Разгрузка посуды в моечном отделении.	1ч
35	Пр.раб. Уборка и протирка столов. Уборка пола.	1ч
	Швейное дело	10ч
36	Виды ткани.	1ч
37	Создание коллекции образцов ткани.	1ч
38	Из истории швейной машины.	1ч
39	Устройство и назначение электрической швейной машины.	1ч
40	Уход за швейной машиной.	1ч
41	Выполнение декоративных машинных строчек.	1ч
42	Приемы выполнения швейных работ.	1ч
43	Пошив простого изделия (на выбор)	1ч
44	Влажно-тепловая обработка.	1ч
45	Проверочная работа по теме: «Швейное дело».	1ч
	Штукатурно –малярное дело.	5ч

46	Мебель: виды, назначение.	1ч
47	Обойные работы. Материалы, инструменты и принадлежности.	1ч
48	Виды обоев. Виды обойного клея.	1ч
49	Разметка, нарезка обоев. Приемы работы.	1ч
50	Выполнение обойных работ.	1ч
	Отделочные работы.	5ч
51	Простая и улучшенная окраска	1ч
52	Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1ч
53	Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1ч
54	Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1ч
55	Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1ч
	Цветоводство	13ч
56	Культурные цветковые растения.	1ч
57	Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1ч
58	Уборка однолетних растений в цветнике.	1ч
59	Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1ч
60	Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1ч
61	Комнатные растения.	1ч
62	Уход за комнатными растениями.	1ч
63	Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1ч
64	Размножение цветов семенами.	1ч
65	Перевалка комнатных растений.	1ч
66	Выращивание бархотцев.	1ч
67	Размножение цветочных культур черенками.	1ч
68	Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1ч
	Итого:	68ч

8. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экранно-звуковые пособия (презентации и т.д.);

Приложение 1. Поурочное планирование

(приложение к рабочей программе)

5класс

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	часы	Корректировка
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	10	
1			Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1	
2			Сельскохозяйственный труд и его значение. Виды хозяйств.	1	
3			Овощные культуры. Правила уборки корнеплодов.	1	
4			Значение своевременной уборки овощей. Уборка моркови.	1	
5			Уборка столовой свеклы.	1	
6			Уборка лука.	1	
7			Уборка зеленных культур. Способы заготовки. Правила сушки.	1	
8			Значение своевременной уборки овощей. Уборка моркови.	1	
9			Уборка картофеля.	1	
10			Закладка на хранение.	1	
			Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5	
11			«Визуальное искусство».Пейзаж. Гармония с природой.	1	
12			Искусство пластических форм. Скульптура. Создание творческой работы.	1	
13			«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1	
14			Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1	
15			Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1	

		Столярное дело	5	
16		Столярные инструменты и приспособления	1	
17		Устройство и назначения столярного верстака	1	
18		Пиление как одна из основных столярных операций	1	
19		Древесина: строение, использование	1	
20		Знакомство с изделием (игрушечная мебель: стол, стул) Технический рисунок изделия.	1	
		Кулинария	15	
21		Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1	
22		Кухня и её оборудование.	1	
23		Виды посуды: Чайная посуда. Столовая посуда. Кухонная посуда.	1	
24		Кухонный инвентарь. Практическая работа: Применить моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды.	1	
25		Пища человека. Режим питания.	1	
26		Овощи. Первичная обработка овощей. Формы нарезки овощей.	1	
27		Сервировка стола к чаю. Практическое задание: Накрыть стол к чаю (салфетки, скатерть, чайная посуда, столовые приборы).	1	
28		Салаты из сырых овощей.	1	
29		Приготовление салата из свежей капусты с морковью.	1	
30		Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров.	1	
31		Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.	1	
32		Основные приемы тепловой обработки овощей.	1	
33		Правила безопасной работы при варке овощей.	1	

34		Практическая работа. Приготовление винегрета.	1	
35		Практическая работа. Приготовление оливье.	1	
		Швейное дело	10	
36		Швейная машина.	1	
37		Сведения о швейных машинах.	1	
38		Правила безопасной работы	1	
39		Выполнение ручных стежков по образцу. Практическая работа.	1	
40		Сведения о волокнах.	1	
41		Сведения о прядении.	1	
42		Сведения о ткани.	1	
43		Определение изнаночной и лицевой сторон ткани. Практическая работа.	1	
44		Виды переплетений ткани.	1	
45		Составление коллекции тканей. Практическая работа.	1	
		Уборка помещений	5	
46		Уборка бытового мусора.	1	
47		Подметание территории.	1	
48		Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	1	
49		Моющие средства. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.	1	
50		Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом.	1	
		Штукатурно –малярное дело	5	
51		Простая и улучшенная окраска	1	
52		Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1	
53		Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1	
54		Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1	
55		Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1	
		Цветоводство	13	
56		Культурные цветковые растения.	1	
57		Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1	

58			Уборка однолетних растений в цветнике.	1	
59			Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1	
60			Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1	
61			Комнатные растения.	1	
62			Уход за комнатными растениями.	1	
63			Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1	
64			Размножение цветов семенами.	1	
65			Перевалка комнатных растений.	1	
66			Выращивание герани.	1	
67			Размножение цветочных культур черенками.	1	
68			Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1	
			Итого:	68	

**Поурочное планирование
(приложение к рабочей программе)**

6 класс

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	часы	Корре ктиро вка
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	10	
1			Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1	
2			Значение сельского хозяйства. Отрасли сельского хозяйства.	1	
3			Удаление сорняков с пришкольных клумб.	1	
4			Сбор семян однолетних цветочных растений.	1	
5			Уборка растительных остатков с пришкольного участка.	1	
6			Значение обработки почвы. Виды обработки почвы.	1	

7			Перекопка почвы, требования к качеству перекапывания.	1	
8			Закладка клубней на хранение. Правила безопасной работы при уборке картофеля и закладке клубней на хранение.	1	
9			Сроки и способы уборки картофеля.	1	
10			Пр. раб. Стребание опавших листьев граблями.	1	
			Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5	
11			«Визуальное искусство». Портретный жанр, виды портрета, линейный портрет, графика, техника выполнения.	1	
12			Искусство пластических форм. Создание творческой работы. Лепка из пластилина.	1	
13			«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1	
14			Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1	
15			Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1	
			Столярное дело	5	
16			Панно. Виды панно.	1	
17			Дерево. Древесина.	1	
18			Спилы дерева.	1	
19			Выжигательный аппарат.	1	
20			Пр. раб. Изготовление настенного панно из спила дерева.	1	
			Кулинария	15	
21			Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1	
22			Понятие о гигиене питания.	1	
23			Фаянсовая и стеклянная посуда.	1	
24			Столовые приборы.	1	

25			Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	
26			Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	
27			Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	1	
28			Правила подготовки стола к подаче пищи.	1	
29			Эстетическое оформление стола.	1	
30			Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1	
31			Пр.раб. Сервировка стола. Разноска пищи по столам.	1	
32			Пр.раб. подача пищи. Сбор грязной посуды.	1	
33			Пр.раб. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1	
34			Пр.раб. Разгрузка посуды в моечном отделении.	1	
35			Пр.раб. Уборка и протирка столов. Уборка пола.	1	
			Швейное дело	10	
36			Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1	
37			Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1	
38			Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1	
39			Мягкая игрушка по выбору: медвежонок, собачка, утка, рыбка, зайчик.	1	
40			Способ выполнения петельного стежка.	1	
41			Пр.раб. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1	

42			Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1	
43			Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1	
44			Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1	
45			Пр.раб. Смётывание и соединение основных деталей готового кроя обтачным швом или петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение дополнительных деталей. (хвоста, клюва, плавника, глаза и пр.).	1	
			Уборка помещений	5	
46			Мебель: виды, назначение.	1	
47			Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).	1	
48			Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1	
49			Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии.	1	
50			Пр.раб. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1	
			Штукатурно –малярное дело	5	
51			Простая и улучшенная окраска	1	

52			Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1	
53			Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1	
54			Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1	
55			Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1	
			Цветоводство	13	
56			Культурные цветковые растения.	1	
57			Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1	
58			Уборка однолетних растений в цветнике.	1	
59			Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1	
60			Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1	
61			Комнатные растения.	1	
62			Уход за комнатными растениями.	1	
63			Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1	
64			Размножение цветов семенами.	1	
65			Перевалка комнатных растений.	1	
66			Выращивание бархотцев.	1	
67			Размножение цветочных культур черенками.	1	
68			Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1	
			Итого:	68	

**Поурочное планирование
(приложение к рабочей программе)**

7 класс

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	часы	Корре ктиро вка
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд Растениеводство	49	
1			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1	
2			Задачи обучения в 7 классе. ТБ при работе на пришкольном участке и на уроках технологии.	1	
3			Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1	
4			Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1	
5			Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1	
6			Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1	
7			Выполнение работ в школе и на пришкольной территории.	1	
8			Уборка лука. Уборка семенников лука репчатого.	1	
9			Уборка лука. Уборка семенников лука репчатого.	1	
10			Признаки созревания семян.	1	
11			Размещение срезанных стеблей для просушки семян.	1	
12			Обмолот семян лука репчатого.	1	
13			Способы хранения семян лука репчатого.	1	
14			Лук-севок. Сроки и способы уборки.	1	
15			Лук-севок. Сроки и способы уборки.	1	
16			Подготовка к хранению и хранение лука-севка.	1	
17			Подготовка к хранению и хранение лука-репкиэ.	1	

18			Ручной инвентарь для уборки лука репчатого. ТБ.	1	
19			Просушка лука перед закладкой на хранение.	1	
20			Ягодные кустарники и уход за ними.	1	
21			Сведения о ягодных кустарниках.	1	
22			Смородина Виды смородины.	1	
23			Уход за смородиной.	1	
24			Ручной инвентарь для работы с ягодными кустарниками. ТБ при работе с инвентарем	1	
25			Осенний уход за кустами смородины.	1	
26			Удаление и обрезание стеблей.	1	
27			Вскапывание почвы вокруг кустарников.	1	
28			Внесение органических удобрений под кустарники	1	
29			Крыжовник Строение крыжовника.	1	
30			Особенности растения. Уход за крыжовником.	1	
31			Удаление и обрезание стеблей	1	
32			Внесение органических удобрений под кустарники.	1	
33			Вредители и болезни ягодных кустарников.	1	
34			Вредители ягодных кустарников Меры борьбы с ними.	1	
35			Болезни и вредители чёрной смородины.	1	
36			Болезни и вредители крыжовника.	1	
37			Болезни и вредители малины.	1	
38			Методы борьбы с вредителями и болезнями.	1	
39			Основные плодовые деревья. Сведения о плодовых деревьях. Строение плодового дерева.		
40			Яблоня. Некоторые особенности растения. Сорты яблони.	1	
41			Груша. Некоторые особенности растения. Сорты груши.	1	

42			Вишня. Некоторые особенности растения. Сорты вишни.	1	
43			Слива. Некоторые особенности растения. Сорты сливы.	1	
44			Размножение плодовых деревьев.	1	
45			Болезни и вредители плодовых деревьев.	1	
46			Методы борьбы с вредителями и болезнями.	1	
47			Размножение плодовых деревьев.	1	
48			Выращивание саженцев плодовых деревьев.	1	
49			Посадка плодового дерева. Практическая работа.	1	
			Уборка помещений	5	
50			Мебель: виды, назначение.	1	
51			Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).	1	
52			Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1	
53			Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии.	1	
54			Пр.раб. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1	
			Штукатурно –малярное дело	5	
55			Простая и улучшенная окраска	1	
56			Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1	
57			Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1	
58			Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1	
59			Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1	
			Цветоводство	13	
60			Культурные цветковые растения.	1	

61			Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1	
62			Уборка однолетних растений в цветнике.	1	
63			Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1	
64			Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1	
65			Комнатные растения.	1	
66			Уход за комнатными растениями.	1	
67			Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1	
68			Размножение цветов семенами.	1	
69			Перевалка комнатных растений.	1	
70			Выращивание бархатцев.	1	
71			Размножение цветочных культур черенками.	1	
72			Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1	
			Сельскохозяйственный труд животноводство.	22	
73			Свинья - домашнее животное		
74			Свиноводческая ферма. Свиньи.		
75			Значение свиней. Внешний вид.		
76			Особенности свиней. Породы свиней.		
77			Разведение свиней в коллективных и фермерских хозяйствах.		
78			Содержание свиней в индивидуальном и фермерском хозяйстве.		
79			Устройство свинарника.		
80			Уход за свиньями. Необходимость поддержания чистоты в свинарнике.		
81			Уборка свинарника. Инвентарь для уборки.		
82			Правила безопасной работы при уходе за свиньями.		
83			Болезни свиней и их предупреждение.		
84			Санитарно-гигиенические правила для работающих на свиноводческой		

			ферме.		
85			Корма для свиней. Виды корма для свиней (зерновой, сочный, зеленый, отходы технических производств, животного происхождения).		
86			Основные зерновые корма. Кукуруза, ячмень, овес.		
87			Зеленый корм. Свежая зелень. Пищевые отходы. Комбикорм.		
88			Витаминные и минеральные подкормки.		
89			Сочные корма. Кормовая свекла, морковь, бахчевые.		
90			Кормление свиноматок и уход за ними.		
91			Кормление поросят-отъемышей и уход за ними		
92			Кормление откормочных свиней. Нормы и рацион кормления.		
93			Примерные рационы для свиней при мясном откорме.		
94			Правила раздачи кормов при кормлении свиней.		
			Столярное дело	6	
95			Токарные работы. Устройство токарного станка. Инструменты для токарных работ.		
96			Обработка деталей из древесины твердых пород. Технические характеристики твёрдых пород древесины.		
97			Круглые лесоматериалы. Угловое концевое соединение на ус со вставным плоским шипом (строение и назначение).		
98			Резьба по дереву: назначение, древесина, инструменты.		
99			Планирование работы на изготовление разделочной доски.		
100			Подбор и обработка материала для изготовления разделочной доски.		
			Кулинария	65	
101			Значение заготовки продуктов на зиму. Виды заготовок.		

102			Инвентарь, приспособления для заготовки продуктов на зиму.		
103			Подготовка тары для засолки капусты.		
104			Подготовка кочанов капусты к шинкованию.		
105			Засолка капусты в банки.		
106			Засолка капусты в бочках.		
107			Консервирование ягод и фруктов. Значение, питательная ценность.		
108			Консервирование ягод и фруктов. Значение, питательная ценность.		
109			Подготовка ягод и фруктов к консервированию.		
110			Подготовка и стерилизация банок.		
111			Приготовление бульонов.		
112			Виды бульонов, питательная ценность.		
113			Посуда, инвентарь для приготовления бульонов.		
114			Составление плана приготовления бульонов.		
115			Технология приготовления мясного и мясо – костного бульона.		
116			Виды птичьего мяса, значение и питательная ценность.		
117			Технология приготовления куриного бульона.		
118			Технология приготовления грибного бульона.		
119			Технология приготовления рыбного бульона.		
120			Хлебный квас, его значение и питательная ценность.		
121			Значение питательных веществ для организма.		
122			Составление меню и сервировка стола.		
123			Меню, его назначение и значение. Составление меню на один день. Экскурсия в школьную столовую.		
124			Праздничное меню (новый год, день рождения, свадьба).		

125			Роль сервировки. Сервировка стола к завтраку.		
126			Сервировка стола к обеду.		
127			Сервировка праздничного стола.		
128			Практическое повторение		
129			Приготовление супов.		
130			Питательная ценность и значение супов. Классификация супов.		
131			Режим варки супов. Овощи используемые для варки супов. Норма закладки продуктов для супов.		
132			Заправочные супы Технология приготовления щей из свежей капусты.		
133			Технология приготовления борща.		
134			Технология приготовления борща флотского.		
135			Технология приготовления рассольника.		
136			Технология приготовления супа картофельного с фрикадельками.		
137			Технология приготовления супов из рыбных консервов.		
138			Технология приготовления супа картофельного с крупами.		
139			Технология приготовления супа с суповыми засыпками.		
140			Технология приготовления супа горохового.		
141			Технология приготовления супа с домашней лапшой.		
142			Технология приготовления солянки.		
143			Технология приготовления супа рыбного (уха).		
144			Технология приготовления супов с клецками.		
145			Технология приготовления супа «Харчо».		
146			Технология приготовления супа из баранины с рисом.		
147			Виды супов – пюре, их назначение и значение, отличие от других супов.		

147			Технология приготовления супа – пюре из картофеля.		
149			Молочные супы.		
150			Назначение и значение молочных супов. Технология приготовления супа молочного с макаронами.		
151			Технология приготовления супа молочного рисового.		
152			Технология приготовления супа молочного с клецками.		
153			Виды соусов, их назначение и значение в питании.		
154			Весы. Применение весов. Правила взвешивания.		
155			Подготовка рыбы к кулинарному использованию (получение филе).		
156			Технология приготовления котлетной массы из рыбы.		
157			Тепловая обработка рыбы (отваривание, припускание).		
158			Тепловая обработка рыбы (жарка и тушение).		
159			Технология приготовления отварной рыбы с гарниром.		
160			Технология приготовления жареной рыбы.		
161			Технология приготовления рыбы запеченной с яйцом и молоком.		
162			Молочные продукты.		
163			Кисломолочные продукты.		
164			Блюда из молочных продуктов.		
165			Практическое повторение.		
			Швейное дело		
166			Сведения о промышленных швейных машинах.		
167			Универсальная промышленная швейная машина.		
168			Организация рабочего места.		
169			Намотка нитки на шпульку.		
170			Заправка верхней и нижней ниток.		
171			<i>П/р.</i> Выполнение пробных строчек на образцах.		
172			Краеобметочная швейная машина.		

173			Ткани для постельного белья.		
174			Бельевые швы.		
175			П/р. Выполнение бельевых швов (без предварительного сметывания срезов)		
176			Простыня.		
177			П/р. Пошив простыни.		
178			Наволочка с клапаном.		
179			П/р. Подготовка ткани к раскрою, выполнение разметки детали наволочки на ткани и раскрой.		
180			П/р. Пошив наволочки с клапаном.		
181			Пододеяльник. Раскрой пододеяльника с вырезом в виде ромба		
182			П/р. Подготовка деталей края пододеяльника к обработке.		
183			П/р. Заготовка детали обтачки для обработки выреза пододеяльника		
184			П/р. Обработка выреза пододеяльника		
185			П/р. Обработка долевых и поперечных срезов пододеяльника и окончательная отделка изделия.		
186			Виды одежды.		
187			Требования к одежде.		
188			Виды отделки.		
189			Окантовочный шов.		
190			П/р. Обработка среза детали окантовочным швом с открытым срезом на образце		
191			П/р. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом (одинарной косой обтачкой) на образце		
192			П/р. Обработка среза окантовочным швом с закрытыми срезами (двойной косой обтачкой) на образце		
193			Оборки.		
194			П/р. Обработка отлетного среза оборки ручным способом на образце.		

195			П/р. Обработка отлетного среза оборки зигзагообразной машинной строчкой на образце.		
196			П/р. Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой на образце.		
197			П/р. Соединение оборки с основной деталью стачным швом на образце.		
198			П/р. Втачивание оборки в шов соединения двух деталей на образце.		
199			Контрольная работа по теме «Пошив постельного белья. Виды отделки».		
200			Ночная сорочка. Снятие мерок.		
201			Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4		
202			Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.		
203			П/р. Изготовление выкройки подкройной обтачки.		
204			П/р. Изменение выкройки ночной сорочки, изготовление выкройки оборки.		
205			Раскрой и пошив ночной сорочки.		
206			П/р. Подготовка ткани к раскрою.		
207			П/р. Раскладка деталей выкройки ночной сорочки на ткани и раскрой.		
208			П/р. Подготовка деталей края ночной сорочки к обработке.		
209			П/р. Обработка выреза горловины сорочки подкройной обтачкой.		
210			П/р. Обработка боковых срезов сорочки.		
211			П/р. Обработка срезов рукавов сорочки швом вподгибку с закрытым срезом.		
212			П/р. Обработка нижнего среза сорочки и окончательная отделка изделия.		
213			Обобщающий урок по теме «Ночная сорочка».		
214			Пижама. Снятие мерок.		

215			Изготовление выкройки пижамной сорочки и подготовка деталей выкройки к раскрою.		
216			П/р. Построение чертежа пижамных брюк в масштабе 1:4		
217			П/р. Построение чертежа пижамных брюк в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.		
218			П/р. Раскладка деталей выкройки пижамной сорочки на ткани и раскрой.		
219			П/р. Раскладка деталей выкройки пижамных брюк на ткани и раскрой парных деталей.		
220			П/р. Подготовка деталей края пижамных брюк к обработке.		
221			П/р. Обработка шаговых срезов пижамных брюк.		
222			П/р. Соединение правой и левой деталей пижамных брюк.		
223			П/р. Обработка верхнего и нижних срезов пижамных брюк швом вподгибку с закрытым срезом и окончательная отделка изделия.		
224			Шерсть. Шерстяное волокно: вид, свойства. Шерстяная пряжа.		
225			Основные профессии прядильного производства		
226			Получение шерстяных тканей.		
227			Основные профессии ткацкого производства		
228			Свойства шерстяных тканей.		
229			Определение шерстяных и полушерстяных тканей.		
230			Контрольная работа по теме «Изготовление плечевых и поясных бельевых изделий».		
			Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	8	
231			Виды природных материалов для изделий, свойства.		
232			Пр.работа Работа с соломой.		
233			Пр.работа Работа с соломой.		
234			Пр.работа Работа с соломой.		

235			Пр.работа Изготовление изделий из желудей.		
236			Пр.работа Изготовление изделий из желудей.		
237			Пр.работа Изготовление комбинированных изделий.		
238			Пр.работа Изготовление комбинированных изделий.		
			Итого	238	

**Поурочное планирование
(приложение к рабочей программе)**

8 класс

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	часы	Корректурка
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	10	
1			Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1	
2			Беседа по профессии «Овощевод». Устройство и обогрев теплицы весенней и зимней. Весенние работы в парнике и теплице.	1	
3			Практические работы. Подготовка почвы для выращивания рассады томата.	1	
4			Основные профессии в растениеводстве. Строение и биологические особенности растения томата.	1	
5			Выращивание рассады томата. Выращивание томата в открытом грунте.	1	
6			Практические работы. Подготовка земляной смеси. Заполнение посевных ящичков почвой, полив. Посев семян томата, полив.	1	
7			Уход за посевами томата. Уход за рассадой томата.	1	

8			Строение и особенности салата кочанного.	1	
9			Сорта салата кочанного. Выращивание	1	
10			Практические работы. Подготовка почвы. Посев семян салата в посевные ящики.	1	
			Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5	
11			«Визуальное искусство». Портретный жанр, виды портрета, линейный портрет, графика, техника выполнения.	1	
12			Искусство пластических форм. Создание творческой работы. Лепка из пластилина.	1	
13			«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1	
14			Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1	
15			Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1	
			Столярное дело	5	
16			Панно. Виды панно.	1	
17			Дерево. Древесина.	1	
18			Спилы дерева.	1	
19			Выжигательный аппарат.	1	
20			Пр. раб. Изготовление настенного панно из спила дерева.	1	
			Кулинария	15	
21			Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1	
22			Понятие о гигиене питания.	1	
23			Фаянсовая и стеклянная посуда.	1	
24			Столовые приборы.	1	
25			Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	
26			Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	

27			Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	1	
28			Правила подготовки стола к подаче пищи.	1	
29			Эстетическое оформление стола.	1	
30			Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1	
31			Пр.раб. Сервировка стола. Разноска пищи по столам.	1	
32			Пр.раб. подача пищи. Сбор грязной посуды.	1	
33			Пр.раб. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1	
34			Пр.раб. Разгрузка посуды в моечном отделении.	1	
35			Пр.раб. Уборка и протирка столов. Уборка пола.	1	
			Швейное дело	10	
36			Ручное шитье.	1	
37			Инструменты и материалы для ручного шитья.	1	
38			Правила безопасности при работе с иглой и ножницами.	1	
39			Подготовка рабочего места для шитья на швейной машинке.	1	
40			Изготовление игрушек способом наматывания ниток на цветной картон.	1	
41			Упражнения в складывании нитей для завязывания узелка. Завязывание узелка на конце нитки.	1	
42			Пришивание пуговицы с двумя отверстиями.	1	
43			Выполнение шва «вперед иголкой».	1	
44			Работа с нитью. Плетение косичек из толстых, цветных шнуров.	1	
45			Практическое занятие «Шнуровка. Завязывание бантиком».	1	
			Уборка помещений	5	
46			Мебель: виды, назначение.	1	
47			Виды покрытия мебели (краска, лак, ткань, кожзаменитель, пластик, эмаль).	1	

48			Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия.	1	
49			Техника безопасности и меры предосторожности со средствами бытовой химии.	1	
50			Пр.раб. Обновление поверхности мебели с помощью полирующего средства. Применение пылесоса при обработке мягкой мебели.	1	
			Штукатурно –малярное дело	5	
51			Простая и улучшенная окраска	1	
52			Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1	
53			Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1	
54			Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1	
55			Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1	
			Цветоводство	13	
56			Культурные цветковые растения.	1	
57			Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1	
58			Уборка однолетних растений в цветнике.	1	
59			Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1	
60			Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1	
61			Комнатные растения.	1	
62			Уход за комнатными растениями.	1	
63			Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1	
64			Размножение цветов семенами.	1	
65			Перевалка комнатных растений.	1	
66			Выращивание бархотцев.	1	
67			Размножение цветочных культур черенками.	1	
68			Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1	
			Итого:	68	

Поурочное планирование

9 класс

№ п/п	Дата проведения		Тема урока	часы	Корре ктиро вка
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	10	
1			Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ в общеучебном кабинете	1	
2			Беседа по профессии «Овощевод». Устройство и обогрев теплицы весенней и зимней. Весенние работы в парнике и теплице.	1	
3			Практические работы. Подготовка почвы для выращивания рассады томата.	1	
4			Основные профессии в растениеводстве. Строение и биологические особенности растения томата.	1	
5			Выращивание рассады томата. Выращивание томата в открытом грунте.	1	
6			Практические работы. Подготовка земляной смеси. Заполнение посевных ящиков почвой, полив. Посев семян томата, полив.	1	
7			Уход за посевами томата. Уход за рассадой томата.	1	
8			Строение и особенности салата кочанного.	1	
9			Сорта салата кочанного. Выращивание	1	
10			Практические работы. Подготовка почвы. Посев семян салата в посевные ящики.	1	
			Выполнение декоративных изделий из различных материалов.	5	
11			«Визуальное искусство». Портретный жанр, виды портрета, линейный	1	

			портрет, графика, техника выполнения.		
12			Искусство пластических форм. Создание творческой работы. Лепка из пластилина.	1	
13			«Декоративно-прикладное искусство». Виды орнамента.	1	
14			Виды вышивки. Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	1	
15			Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов.	1	
			Столярное дело	5	
16			Панно. Виды панно.	1	
17			Дерево. Древесина.	1	
18			Спилы дерева.	1	
19			Выжигательный аппарат.	1	
20			Пр. раб. Изготовление настенного панно из спила дерева.	1	
			Кулинария	15	
21			Правила поведения в кулинарной мастерской. Ознакомление с правилами поведения в кулинарной мастерской. Инструктаж по ТБ.	1	
22			Понятие о гигиене питания.	1	
23			Фаянсовая и стеклянная посуда.	1	
24			Столовые приборы.	1	
25			Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	
26			Свойства алюминия как материала для посуды и столовых приборов.	1	
27			Требования к работнику столовой: одежда, поведение.	1	
28			Правила подготовки стола к подаче пищи.	1	
29			Эстетическое оформление стола.	1	
30			Правила безопасности при подаче пищи и уборке посуды.	1	
31			Пр.раб. Сервировка стола. Разноска пищи по столам.	1	

32		Пр.раб. Подача пищи. Сбор грязной посуды.	1	
33		Пр.раб. Выполнение санитарных требований и правил этикета при сборе грязной посуды со столов.	1	
34		Пр.раб. Разгрузка посуды в моечном отделении.	1	
35		Пр.раб. Уборка и протирка столов. Уборка пола.	1	
		Швейное дело	10	
36		Виды ткани.	1	
37		Создание коллекции образцов ткани.	1	
38		Из истории швейной машины.	1	
39		Устройство и назначение электрической швейной машины.	1	
40		Уход за швейной машиной.	1	
41		Выполнение декоративных машинных строчек.	1	
42		Приемы выполнения швейных работ.	1	
43		Пошив простого изделия (на выбор)	1	
44		Влажно-тепловая обработка.	1	
45		Проверочная работа по теме: «Швейное дело».	1	
		Штукатурно –малярное дело.	5	
46		Мебель: виды, назначение.	1	
47		Обойные работы. Материалы, инструменты и принадлежности.	1	
48		Виды обоев. Виды обойного клея.	1	
49		Разметка, нарезка обоев. Приемы работы.	1	
50		Выполнение обойных работ.	1	
		Отделочные работы.	5	
51		Простая и улучшенная окраска	1	
52		Подготовка деревянных поверхностей под простую окраску	1	
53		Простая и улучшенная штукатурка (основные операции)	1	
54		Краткие сведения о зданиях и сооружениях	1	
55		Штукатурка ранее оштукатуренных стен внутри здания.	1	
		Цветоводство	13	
56		Культурные цветковые растения.	1	

57			Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.	1	
58			Уборка однолетних растений в цветнике.	1	
59			Вскапывание почвы в цветнике. Практическая работа.	1	
60			Подготовка почвы к посеву однолетних семян.	1	
61			Комнатные растения.	1	
62			Уход за комнатными растениями.	1	
63			Подготовка почвенной смеси для комнатных растений.	1	
64			Размножение цветов семенами.	1	
65			Перевалка комнатных растений.	1	
66			Выращивание бархотцев.	1	
67			Размножение цветочных культур черенками.	1	
68			Посадка комнатного растения. Практическая работа.	1	
			Итого:	68	