

Управление образования Администрации Сысертского городского округа
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3»

«Согласовано»
Заместитель директора
МАОУ СОШ № 3
Зурткова (Зурткова Т.А.)
«28» августа 2019 г.

«Утверждаю»
Директор МАОУ СОШ № 3
Титова М.Н. (Титова М.Н.)
Приказ № 52/п-02
от «28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по трудовому обучению
5, 7, 8 классы (VIII вид)

Пояснительная записка

Рабочая программа по трудовому обучению составлена на основе Программы для 5-9 классов специальных (коррекционных) учреждений VIII вида: Сборник 2.-М.: Гуманит. Изд. центр ВЛАДОС, 2012.).

Целью трудового обучения и воспитания учащихся служит формирование у них в процессе учебы трудовых навыков и умений; побуждение и получение первоначальной профессиональной подготовки.

В процессе обучения поставлены следующие **задачи**:

- вооружение умственно отсталых учащихся технологическими, техническими знаниями;
- формирование умений самостоятельно выполнять трудовые практические задания;
- воспитание у учащихся интереса к труду;
- воспитание потребности к труду, уважения к людям труда, качеств рачительных хозяев;
- воспитание устойчивого положительного отношения к труду и формирование личностных качеств, необходимых в трудовой деятельности: ответственности за порученное дело, дисциплинированности, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе.

Методы устного изложения материала (рассказ, беседа, объяснение) в сочетании с применением различных средств наглядности (таблицы, натуральные объекты, инструменты)

Учебная демонстрация включает в работу органы чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса, с помощью которых у умственно-отсталых школьников возникают чувственные представления о реальных предметах и явлениях.

Инструктаж как совокупность различных методов обучения представляет собой объяснение цели, задач, последовательности и приемов выполнения трудового задания и отдельных трудовых операций, сопровождающееся показом трудовых и технологических процессов, которые предстоит освоить учащимся (вводный инструктаж, текущий инструктаж, инструкционные и технологические карты).

Проверка, оценка и учет знаний, умений и навыков учащихся.

Проверку знаний, умений и навыков учащихся выполняют с целью контроля и оценки результатов изучения программного материала, сформированности, закрепления и применения умений и навыков.

В программе приведен перечень знаний, практических умений и навыков, которые должны быть сформированы у учащихся.

Программа формирует у умственно отсталых детей знания и навыки, используемые в быту, готовит детей и подростков к разнообразному труду, а также выбору профессии.

Рабочая программа состоит из четырех разделов: «Цветоводство и декоративное садоводство», «Кулинария», «Обслуживающий труд», «Рукоделие», «Столярное дело».

Задача раздела *«Цветоводство и декоративное садоводство»* заключается в ознакомлении школьников с многообразием однолетних и многолетних цветковых растений и древесно-кустарниковых пород, используемых в цветоводстве и декоративном садоводстве, с приемами их выращивания, тем самым способствуя социальной адаптации учащихся. В начале всех практических работ учащиеся знакомятся с охраной труда, правилами безопасной работы.

Раздел *«Кулинария»* предусматривает вооружение учащихся доступными кулинарными знаниями. Знакомит с общими сведениями о продуктах питания, процессах, происходящих при тепловой обработке, цехами столовой, оборудованием, инвентарем, посудой, уходом за ними, а также практическими навыками технологии приготовления некоторых блюд.

Учащиеся привлекаются к составлению меню.

Ученики обучаются технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям при работе на кухне.

Цель раздела «Обслуживающий труд» - формирование у учащихся навыков самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы, воспитание потребности в труде в целом, приобретение навыков уборки жилых помещений, использования бытовых приборов, ухода за одеждой и обувью. Учащиеся знакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности.

Цель раздела «Рукоделие» - развитие способностей, творческой направленности и ориентирование детей в предметно-практической деятельности через освоение ими техник художественных ремесел.

Цель раздела «Столярное дело» – познакомить учащихся с приемами разметки деталей, пилением, строганием, сверлением древесины, креплением деталей в изделия и украшением их, обучить навыкам владения столярными инструментами и приспособлениями, правилам ухода за ними.

Количество учебных часов рассчитывается в соответствии с принятым школой учебным планом.

Учебно-тематический план по трудовому обучению 5 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов в неделю
1	Цветоводство и декоративное садоводство	0,5
2	Кулинария	1
3	Обслуживающий труд	0,5
4	Столярное дело	4
	Итого	6 часов

7 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов в неделю
1	Цветоводство и декоративное садоводство	0,5
2	Кулинария	0,5
3	Обслуживающий труд	0,5
4	Рукоделие	0,5
5	Столярное дело	5
	Итого	7 часов

8 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов в неделю
1	Цветоводство и декоративное садоводство	2
2	Кулинария	4
4	Рукоделие	4
	Итого	10 часов

Содержание рабочей программы

5 класс

Раздел 1 «Цветоводство и декоративное садоводство»

Вводное занятие

Труд и его назначение в жизни общества. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Правила работы и поведения в кабинете, на пришкольном участке.

Цветоводство и декоративное садоводство

Культурные цветковые растения

Сбор семян однолетних крупносеменных цветковых растений.

Уборка однолетних цветковых растений в цветнике.

Вскапывание почвы в цветнике.

Очистка дорожек и площадок от опавших листьев на пришкольной территории.

Заготовка земляной смеси для комнатных растений.

Уход за комнатными растениями.

Инвентарь для работы в цветнике.

Раздел 2 «Кулинария»

Вводное занятие

Кухня и ее оборудование, техника безопасности.

Технические сведения: цеха кухни-мясной, рыбный, овощной, кондитерский. Личная гигиена, спецодежда. Кухонная посуда, уход за посудой, столовая, инвентарь, техника безопасности, предупреждение травматизма. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Пища.Режим питания.

Классификация блюд. Виды блюд, распределение их по группам.

Овощи.

Технические сведения: овощной цех, оборудование, инвентарь, техника безопасности, организация рабочего места.

Познавательные сведения: названия, цвет, форма, классификация, питательные вещества, витамины, содержащиеся в овощах. Понятие о холодной обработке овощей.

Виды овощей

Капустные овощи, виды, пищевая ценность, виды нарезки.

Корнеплоды.

Виды, пищевая ценность, нарезка.

Первичная обработка овощей.

Тепловая обработка овощей. Варка. Тушение. Жарение . Запекание.

Салаты и винегреты, их приготовление.

Приготовление бутербродов и горячих напитков

Виды бутербродов(открытые, закрытые,закусочные, холодные, горячие, мясные, рыбные,сладкие, овощные, с молочными продуктами)

Технология приготовления чая, кофе, какао.

Приготовление блюд из яиц и молока

Определение качества молока.

Определение доброкачественности яиц.

Приготовление вареных яиц.

Приготовление омлета

Практическое повторение

Раздел 3 «Обслуживающий труд»

Теоретические сведения. Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани. Определение лицевой стороны ткани. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Изучение видов и свойств хлопчато-бумажных и льняных тканей. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Выбор материалов для проектного изделия.

Пошив изделия

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения стежков. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков.

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Ручные операции: перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание детали; заметывание детали; сметывание детали. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ.

Практические работы. Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывания срезов; сметывания, заметывания. Выполнение ручных работ на проектном изделии.

Выполнение влажно-тепловой обработки образцов и проектного изделия.

Раздел 4 «Столярное дело»

Тема 1. Вводное занятие

Уточнение правил поведения учащихся в мастерской. Правила безопасности в работе с инструментом.

Тема 2. Пиление столярной ножовкой

Изделие. Игрушечный строительный материал из брусков разного сечения и формы. Заготовки для последующих работ.

Теоретические сведения. Понятие *плоская поверхность*. Миллиметр как основная мера длины в столярном деле. Виды брака при пилении. Правила безопасности при пилении и работе шкуркой..

Умение. Работа столярной ножовкой. Разметка длины деталей с помощью линейки и угольника. Пиление поперек волокон в стусле. Шлифование торцов деталей шкуркой. Шлифование в «пакете». Пиление под углом в стусле. Контроль за правильностью размеров и формы детали с помощью линейки и угольника.

Практические работы. Пиление брусков, выстроганных по толщине и ширине. Окрашивание изделий кисточкой.

Тема 3. Промышленная заготовка древесины

Теоретические сведения. Дерево: основные части (крона, ствол, корень), породы (хвойные, лиственные). Древесина: использование, заготовка, разделка (бревна), транспортировка. Пиломатериал: виды, использование. Доска: виды (обрезная, необрезная), размеры (ширина, толщина). Брусок: (квадратный, прямоугольный), грани и ребра, их взаиморасположение (под прямым углом), торец.

Тема 4. Игрушки из древесного материала

Изделие. Игрушечная мебель: стол, стул, банкетка и др.

Теоретические сведения. Рисунок детали изделия: назначение, выполнение, обозначение размеров. Шило, назначение, пользование, правила безопасной работы.

Умение. Работа шилом. Изображение детали (технический рисунок).

Практические работы. Разметка деталей из выстроганных по толщине и ширине брусков, реек и нарезанных по ширине полосок фанеры. Одновременная заготовка одинаковых деталей. Пиление полосок фанеры в приспособлении. Подготовка отверстий для установки гвоздей с помощью шила. Сборка и контроль изделий.

Практическая самостоятельная работа

Работа по индивидуальным заданиям, по выбору учителя.

Тема 5. Сверление отверстий

Изделие. Подставка для карандашей, кисточек из прямоугольного бруска, выстроганного по ширине и толщине (основание — из фанеры или дощечки).

Теоретические сведения. Понятия *сквозное* и *несквозное отверстие*. Настольный сверлильный станок: назначение и основные части. Сверла: виды (спиральное, перовое), назначение. Правила безопасной работы на настольном сверлильном станке.

Умение. Работа на настольном сверлильном станке.

Практические работы. Разметка параллельных (одинаково удаленных друг от друга) линий по линейке и угольнику. Крепление сверла в патроне сверлильного станка. Работа на сверлильном станке с применением страховочного упора. Сверление несквозных отверстий по меловой отметке на сверле или с муфтой. Контроль глубины сверления.

Тема 6. Игрушки из древесины и других материалов

Изделия. Модели корабля, гусеничного трактора, грузового автомобиля.

Теоретические сведения. Рашпиль, напильник драчевый, коловорот: устройство, применение, правила безопасной работы. Шурупы, отвертка: устройство, применение, правила безопасной работы

Умение. Работа рашпилем, напильником, коловоротом, отверткой. Организовать работы на верстаке.

Наглядное пособие. Изображения (рисунки, фотографии) корабля, гусеничного трактора, грузовика.

Практические работы. Крепление заготовок в заднем зажиме верстака. Изготовление деталей. Обработка закругленных поверхностей рашпилем (драчевым напильником). Сборка изделия с помощью гвоздей, шурупов и клея.

Тема 7. Выжигание

Объекты работы. Ранее выполненное изделие (игрушечная мебель, подставка и др.).

Теоретические сведения. Электровыжигатель: устройство, действие, правила безопасности при выжигании. Правила безопасности при работе с лаком.

Умение. Работа электровыжигателем. Работа с лаком. Перевод рисунка на изделие

Практические работы. Подготовка поверхности изделия к выжиганию. Перевод рисунка на изделие с помощью копировальной бумаги. Работа выжигателем. Раскраска рисунка. Нанесение лака на поверхность изделия.

Практические работы.

Работа по индивидуальным заданиям, по выбору учителя.

Тема 8. Пиление ручным лобзиком

Теоретические сведения. Пиление: виды (поперек и вдоль волокон), разница между операциями. Лучковая пила. Назначение, устройство, зубья для поперечного и продольного пиления, правила безопасной работы и переноски. Брак при пилении: меры предупреждения.

Умение. Работа лобзиком.

Практические работы. Подготовка рабочего места. Разметка заготовки по заданным размерам. Подготовка лучковой пилы к работе. Крепление заготовки в заднем зажиме верстака. Пиление поперек и вдоль волокон. Контроль правильности пропила угольником.

Тема 9. Строгание древесины

Изделие. Заготовка деталей изделия.

Теоретические сведения. Широкая и узкая грани бруска, ребро бруска (доски). Длина, ширина, толщина бруска (доски): измерение, последовательность разметки при строгании. Общее представление о строении древесины: характере волокнистости и ее влияние на процесс строгания. Рубанок: основные части, правила безопасного пользования, подготовка к работе.

Умение. Работа рубанком.

Практические работы. Крепление черновой заготовки на верстаке. Строгание широкой и узкой граней с контролем линейкой и угольником. Разметка ширины и толщины заготовки с помощью линейки и карандаша. Проверка выполненной работы.

Тема 10. Соединение деталей с помощью шурупов

Изделие. Настенная полочка.

Теоретические сведения. Шило граненое, буравчик: назначение, применение. Шуруп, элементы, взаимодействие с древесиной. Раззенковка, устройство и применение.

Дрель ручная: применение, устройство, правила работы. Правила безопасности при работе шилом, отверткой и дрелью.

Чертеж: назначение (основной документ для выполнения изделия), виды линий: видимого контура, размерная, выносная.

Умение. Работа раззенковкой, буравчиком, ручной дрелью.

Упражнение. Сверление отверстий на отходах материалов ручной дрелью.

Практические работы. Осмотр заготовок. Подготовка отверстий под шурупы шилом и сверлением. Зенкование отверстий. Завинчивание шурупов. Проверка правильности сборки. Отделка изделия шлифовкой и лакированием.

Работа по индивидуальным заданиям, по выбору учителя.

Тема 11. Самостоятельная работа по изготовлению полки

Изделие. Настенная полка, полочка под телефон и т.д.

Теоретические сведения. Работа в тетради: построение, нанесение размеров, отличие чертежа от технического рисунка. Выполняемое изделие: назначение, эстетические требования.

Умение. Выбор дизайна изделия, владение столярным инструментом.

Практические работы. Подбор материала и подготовка рабочего места. Черновая разметка заготовки по чертежу изделия. Строгание. Чистовая разметка и обработка заготовки.

Отделка изделия. Проверка качества работы.

Тема 12. Изготовление кухонной утвари

Изделия. Разделочная доска, кухонная лопаточка, ящик для хранения кухонного инструмента на занятиях по домоводству.

Теоретические сведения. Работа в тетради: построение, нанесение размеров, отличие чертежа от технического рисунка. Древесина для изготовления кухонных инструментов и приспособлений. Выполняемое изделие: назначение, эстетические требования.

Умение. Выполнение чертежа, ориентировка в работе по чертежу.

Практические работы. Подбор материала и подготовка рабочего места. Черновая разметка заготовки по чертежу изделия. Стругание. Чистовая разметка и обработка заготовки. Отделка изделия. Проверка качества работы.

Тема 13. Соединение рейки с бруском врезкой

Изделие. Подставка из реек для цветов.

Теоретические сведения. Врезка как способ соединения деталей. Паз: назначение, ширина, глубина. Необходимость плотной подгонки соединений. Требования к качеству разметки.

Стамеска: устройство, применение, размеры, правила безопасной работы.

Умение. Работа стамеской. Пользование чертежом. Выполнение соединений врезкой.

Упражнение. Запиливание бруска на определенную глубину (до риски) внутрь от линии разметки. Удаление стамеской подрезанного материала. (Выполняется на материалоотходах).

Практические работы. Стругание брусков и реек по чертежу. Одновременная разметка пазов на двух брусках. Выполнение пазов. Соединение и подгонка деталей.

Предупреждение неисправимого брака.

7 класс

Раздел 1 «Цветоводство и декоративное садоводство»

Пр. Осмотр и оценка состояния цветковых растений, посеянных весной.

Тз. Вегетативное размножение цветковых культур.

Пр. Знакомство с однолетними, многолетними цветковыми растениями.

Пр. Деление и посадка зимующих многолетних растений (пиона)

Пр. Осенние работы на пришкольном участке.

Пр. Уход за декоративными кустарниками

Пр. Обмолот и фасовка цветочных семян

Пр. Уход за комнатными растениями.

Раздел 2 «Кулинария»

Тз *Вводное занятие* Физиология питания, гигиена питания. Кухня и ее оборудование, техника безопасности при работе с плитой.

Посуда, приборы, приспособления. Мытьё и чистка посуды.

Тз *Блюда из овощей.* Роль овощей в питании. Содержание в овощах питательных веществ.

Правила хранения овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Пр Первичная обработка овощей. Нарезка овощей разными способами (ломтики, кружочки, шашки, соломка)

Салат из свежей капусты и моркови.

Тз *Блюда из молока и кисломолочных продуктов*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов.

Питательная ценность молока. Условия и сроки его хранения.

Пр Определение качества молока приготовление молочного супа с рисом.

Приготовление молочной каши (манной).

Приготовление молочной каши (рисовой).

Приготовление омлета.

Приготовление блинов на молоке.

Тз Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.

Пр Приготовление отварных макарон с маслом.

Приготовление запеканки с добавлением макаронных изделий.

Приготовление молочного супа с вермишелью.

Тз Блюда из рыбы и морепродуктов. Виды рыбы и морепродуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы. Определение свежести рыбы и морепродуктов. Условия хранения рыбы и морепродуктов.

Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов разных видов. Виды тепловой обработки рыбы.

Пр. Варка и жаренье рыбы. Определение готовности блюд из рыбы.

Приготовление рыбы способом «Припускание»

Приготовление рыбы способом «Жаренье»

Приготовление рыбного супа «Уха»

Тз Блюда из круп и бобовых. Виды круп. Значение их в питании. Особенности приготовления.

Правила варки крупяных каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Подготовка к варке круп.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции.

Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Причины увеличения веса и объема при варке.

Пр Приготовление каши гречневой (рассыпчатой).

Приготовление гарнира из риса.

Приготовление каши пшенной (рассыпчатой).

Приготовление каши перловой (рассыпчатой).

Приготовление овощного салата с добавлением фасоли.

Приготовление салата из свежей капусты.

Тз Мучные изделия. Виды теста и способы его приготовления.

Пр Приготовление изделий из пресного теста.

Приготовление яблочного пирога из бисквитного теста.

Приготовление пирожков из слоеного теста с яблоками.

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление блинов.

Тз Сладкие блюда и напитки. Значение в питании. Ассортимент сладких блюд и напитков.

Приготовление компота из смеси сушеных фруктов.

Раздел 3 «Обслуживающий труд»

Осенние работы на участках.

Технические сведения. Основные породы деревьев на участке. Строение дерева: штамб, крона. Приствольный круг.

Осенний уход за деревьями, его значение.

Секатор, его назначение, устройство, правила безопасной работы.

Практические работы. Окапывание приствольных кругов.

Сбор опавших листьев граблями, укладывание их в кучи.

Обрезка кустарника секатором.

Уборка помещений.

Практическое повторение.

Генеральная уборка в классе.

Кухонная посуда и инвентарь.

Мытье и чистка кухонной посуды, инвентаря.

Бытовые электронагревательные приборы.

Правила эксплуатации и ухода за утюгом.
Правила глаженья белья прямоугольной формы (полотенца, салфетки, фартуки, простыни).
Глажение белья прямоугольной формы.

Раздел 4 «Рукоделие»

Вводное занятие.
Беседа, ознакомление детей с особенностями раздела «Рукоделие».
Требования к поведению учащихся во время занятий.

Швейное дело
Подготовка к выполнению ручных швейных работ
Изучение сведений о нитках, косой стежок
Изготовление конверта для хранения работ.
Знакомство с утюгом, основные правила влажно-тепловой обработки.
Сведения о пуговицах, пришивание пуговиц.
Ремонт одежды по распоровшемуся шву.

Раздел 5 «Столярное»

Тема 1. Вводное занятие

Вводное занятие. Техника безопасности при работе в мастерск

Тема 2. Хранение и сушка древесины

Теоретические сведения. Значение правильного хранения материала. Способы хранения древесины. Естественная и камерная сушка. Виды брака при сушке. Правила безопасности при укладывании материала в штабель и при его разборке.

Экскурсия. Склад лесоматериалов

Тема 3. Геометрическая резьба

Объекты работы. Доска для резки продуктов. Ранее выполнен

Теоретические сведения. Резьба по дереву: назначение, древесина, инструменты (косяк, нож), виды, правила безопасной работы. Геометрический орнамент: виды, последовательность действий при вырезании треугольни

Практические работы. Выбор и разметка рисунка. Нанесение рисунка на поверхность изделия. Крепление заготовки (изделия). Вырезание узора. Отделка изделий морилкой, анилиновыми красителями, лакированием. Изготовление и украшение разделочной до

Тема 4. Угловое концевое соединение на шип с полупотемком несквозной УК – 1

Изделия. Табурет. Подставка для цветов.

Теоретические сведения. Понятие *шероховатость обработанной поверхности* детали. Неровность поверхности: виды, причины, устранение. Шерхебель: назначение, устройство, особенности заточки ножа, правила безопасной работы. Последовательность строгания шерхебелем и рубанком. Зависимость чистоты пропила от величины и развода зуба пильного полотна. Ширина пропила.

Соединения УК-1: применение, конструктивные особенности. Анализ чертежа соединения. Чертеж детали в прямоугольных проекциях: главный вид, вид сверху, вид слева

Умение. Работа шерхебелем. Выполнение соединения УК-1. Анализ чертежа.

Практические работы. Изготовление образца соединения УК-1 из материал отходов.

Практические работы. Обработка чистовой заготовки. Разметка соединения УК-1. Разметка гнезда. Контроль долбления гнезда. Опиливание шипа. Сборка изделия без клея. Сборка на клею. Зажим соединений в приспособлении для склеивания.

Тема 5. Непрозрачная отделка столярного изделия

Объекты работы Изделие, выполненное ранее.

Теоретические сведения. Назначение непрозрачной отделки. Отделка клеевой, масляной и эмалевой красками. Основные свойства этих красок.

Ознакомление с производственными способами нанесения красок. Время выдержки окрашенной поверхности. Промывка и хранение кистей. Шпатлевание углублений, трещин, торцов. Сушка и зачистка шлифовальной шкуркой. Отделка олифой. Правила безопасной работы при окраске.

Практические работы Шпатлевание. Работа с клеевой, масляной и эмалевой красками, олифой. Распознавание видов краски по внешним признакам.

Тема 6. Токарные работы

Изделия. Городки. Детали игрушечного строительного материала. Шашки.

Теоретические сведения. Токарный станок по дереву: устройство основных частей, название и назначение, правила безопасной работы.

Токарные резцы для черновой обточки и чистого точения: устройство, применение, правила безопасного обращения. Кронциркуль (штангенциркуль): назначение, применение.

Основные правила электробезопасности.

Умение. Работа на токарном станке по дереву. Работа кронциркулем.

Практические работы. Организация рабочего места. Предварительная обработка заготовки. Крепление заготовки в центрах и в зажимы. Установка и крепление подручника. Пробный пуск станка. Черновая и чистовая обработка цилиндра. Шлифование шкуркой в прихвате. Отрезание изделия резцом.

Тема 7. Обработка деталей из древесины твёрдых пород

Изделия. Ручки для молотка, стамески, долота.

Теоретические сведения. Лиственные твердые породы дерева: береза, дуб, бук, рябина, вяз, клен, ясень. Технические характеристики каждой породы: твердость, прочность, обрабатываемость режущим инструментом. Сталь (качество). Резец столярного инструмента: угол заточки. Требования к материалу для ручки инструмента. Приемы насадки ручек стамесок, долот, молотков.

Практические работы. Подбор материала. Черновая разметка и выпиливание заготовок с учетом направления волокон древесины. Обработка и отделка изделий. Насадка ручек.

Тема 8. Круглые лесоматериалы

Теоретические сведения. Бревна, кряжи, чураки. Хранение круглых лесоматериалов. Стойкость пород древесины к поражению насекомыми, грибами, гнилями, а также к растрескиванию. Защита древесины от гниения с помощью химикатов. Вредное воздействие средств для пропитки древесины на организм человека. Способы распиловки бревен.

Тема 9. Угловые ящичные соединения УЯ-1 и УЯ-2

Изделия. Ящик для стола, картотека: Аптечка.

Теоретические сведения. Угловое ящичное соединение: виды (соединение на шип прямой открытый УЯ 1, соединение па шип «ласточкин хвост» открытый УЯ-2, конструкция, сходство и различие видов, применение. Шпунтубель: устройство, применение, наладка. Малка и транспортир, устройство, применение.

Умение. Работа шпунтубелем. Выполнение углового ящичного соединения.

Практические работы. Измерение углов транспортиром. Установка па малке заданного угла по транспортиру. Изготовление углового ящичного соединения из материалоотходов.

Практические работы. Строгание и торцевание заготовок по заданным размерам. Разметка шипов и проушин рейсмусом и угольником. Установка малки по транспортиру. Разметка по малке или шаблону. Запиливание и долбление проушин, выполнение шипов. Вырубка паза по толщине фанеры шпунтубелем. Сборка «насухо» и склеивание ящичных соединений.

Тема 10. Свойства древесины

Теоретические сведения. Древесина: внешний вид, запах, микроструктура, влажность, усушка и разбухание, плотность, электро и теплопроводность.

Основные механические свойства (прочность на сжатие с торца и пласта, растяжение, изгиб и сдвиг), технологические свойства (твердость, способность удерживать металлические крепления, износостойкость, сопротивление раскалыванию).

Практические работы. Определение влажности древесины весовым методом. Изучение основных механических и технологических свойств древесины.

Тема 11. Выполнение криволинейного отверстия и выемки. Обработка криволинейной кромки

Теоретические сведения . Выпуклая и вогнутая поверхности. Сопряжения поверхностей разной формы. Сквозное и несквозное отверстия. Заточка спирального сверла.

Практические работы. Разметка деталей криволинейной формы с помощью циркуля. Разметка деталей криволинейной формы по шаблону. Высверливание по контуру.

8 класс

Раздел 1 «Цветоводство и декоративное садоводство»

Вводное занятие

Задачи обучения в предстоящем году.

Цветоводство и декоративное садоводство.

Осенний уход за цветниками.

Уборка пришкольной территории.

Приемы ускорения созревания семян однолетних цветковых растений.

Подготовка почвы и посадка луковиц тюльпана.

Составление букета. Букет как группа специально подобранных цветков.

Основные правила составления букета. Составление букетов для украшения школы.

Послеуборочное и зимнее хранение клубнелуковиц.

Осенний уход за кустарниками.

Разнообразие кустарников, используемых в декоративном садоводстве.

Обрезка побегов, инструмент для обрезки.

Красивоцветущие кустарники

Способы вегетативного размножения

Защищенный грунт в цветоводстве.

Назначение теплицы, парника, рассадника в цветоводстве.

Сквер: назначение, расположение в городе и поселке. Деревья и кустарники в сквере.

Деревья для озеленения. Строение дерева, породы. Лиственные и хвойные породы деревьев, используемых для озеленения территорий. Декоративные качества деревьев, значение древесных насаждений для экологической обстановки в городе. Кустарник: строение, форма, цвет листьев, цветков и соцветий.

Раздел 2 «Кулинария»

Вводное занятие

Тз Вводное занятие Физиология питания, гигиена питания. Кухня и ее оборудование, техника безопасности при работе с плитой.

Посуда, приборы, приспособления. Мытьё и чистка посуды.

Тз Блюда из овощей. Роль овощей в питании. Содержание в овощах питательных веществ.

Правила хранения овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Пр Первичная обработка овощей. Нарезка овощей разными способами (ломтики, кружочки, шашки, соломка)

Тз Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов.

Питательная ценность молока. Условия и сроки его хранения.

Пр Определение качества молока при приготовлении молочного супа с рисом.

Приготовление молочной каши (манной).

Приготовление молочной каши (рисовой).

Приготовление молочной каши (овсяной).

Приготовление омлета.

Тз Макаaronные изделия. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.

Пр Приготовление отварных макарон с маслом.

Приготовление запеканки с добавлением макаронных изделий.

Приготовление молочного супа с вермишелью.

Тз Блюда из рыбы и морепродуктов. Виды рыбы и морепродуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы. Определение свежести рыбы и морепродуктов. Условия хранения рыбы и морепродуктов.

Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов разных видов. Виды тепловой обработки рыбы.

Варка и жаренье рыбы. Определение готовности блюд из рыбы.

Пр Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы. Первичная обработка свежемороженой рыбы. Приготовление отварной рыбы с морковью и лимоном.

Приготовление рыбы способом «Припускание»

Приготовление рыбы способом «Жаренье»: «Рыбное филе во фритюре»

Приготовление рыбы способом «Тушение».

Приготовление рыбы способом «Запекание».

Приготовление рыбного супа «Уха»

Приготовление супа с рыбными консервами.

Приготовление салата с морепродуктами: «Салат картофельный с кальмаром».

Тз Повторение пройденного материала. Проверочная работа.

Тз Блюда из круп и бобовых. Виды круп. Значение их в питании. Особенности приготовления.

Правила варки крупяных каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Подготовка к варке круп. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции.

Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Причины увеличения веса и объема при варке.

Пр Приготовление каши гречневой (рассыпчатой).

Приготовление гарнира из риса.

Приготовление каши пшенной (рассыпчатой).

Приготовление каши перловой (рассыпчатой).

Приготовление каши ячневой (рассыпчатой).

Приготовление запеканки из рисовой (вязкой) каши.

Приготовление запеканки из гречневой или полтавской крупы с творогом.

Приготовление пудинга из манной каши.

Приготовление биточков из пшенной каши с добавлением ванилина.

Приготовление котлет из пшеничной каши.

Приготовление супа горохового.

Приготовление овощного салата с добавлением консервированного горошка.

Тз Мучные изделия. Инструменты и приспособления для изготовления мучных изделий.
Продукты для приготовления мучных изделий.
Виды теста и способы его приготовления.
Пр *Приготовление изделий из пресного теста.*
Приготовление пирожков из слоеного теста с яблоками.
Приготовление пирожков из слоёного теста с картофелем.
Приготовление тонких блинчиков с начинкой
Приготовление изделий из дрожжевого теста.
Приготовление пирожков с капустой.
Тз Сладкие блюда и напитки. Значение в питании. Ассортимент сладких блюд и напитков.

Раздел 3 «Рукоделие»

Вводное занятие
Правила техники безопасности. Соблюдение порядка на рабочем месте.
Краткие сведения из истории рукоделия.
Изготовление новогодних поделок из различных материалов
Швейное дело
Изготовление игольницы. Изготовление пальчикового театра. Пошив фартука без нагрудника.
Лепка из соленого теста
Деление большого куска теста на равные и неравные части. Лепка основных форм (шар, цилиндр, куб, диск). Комбинирование различных форм в изделии. Способы декорирования изделий. Лепка по замыслу.
Роспись по ткани
Знакомство с изобразительными возможностями батика. выбор объекта труда: декоративное панно, шторы для кухни. Выполнение работы в цвете с помощью акриловых красок.
Работа с бумагой и картоном
Изготовление открыток и сувениров.
Бисероплетение
Выполнение отдельных элементов. Сборка изделий.
Выжигание

Требования к уровню подготовки учащихся

5 класс

Раздел 1 «Цветоводство и декоративное садоводство»

Учащиеся должны знать:

виды, разницу между культурными и дикорастущими цветковыми растениями;
названия нескольких уличных и комнатных растений (ноготки, настурция, бархотки.);
Наименование и назначение инвентаря для работы в цветнике;
правила работы и его хранение;
Правила безопасности труда и личной гигиены при работе с с/х инвентарем;
Составные части земляной смеси для комнатных растений (торф, земля, песок);
Правила и приемы полива комнатного растения;

Учащиеся должны уметь:

различать однолетние цветковые растения;
собирать семена и плоды;
работать с лопатой, граблями, метлой;

составлять земляную смесь;
ухаживать за садовыми дорожками и площадками;
ориентироваться при работе на образец;
Поливать комнатные растения
заполнять цветочный горшок земляной смесью;
ухаживать за комнатными растениями.

Раздел 2 «Кулинария»

Учащиеся должны знать:

правила работы в кулинарной мастерской, санитарно-гигиенические правила
названия овощей;
формы нарезки;
правила обработки овощей;
виды тепловой обработки овощей;
технику безопасной работы с ножом;
виды бутербродов;

Учащиеся должны уметь:

различать маркировку на разделочных досках;
мыть, чистить овощи;
пользоваться ножом;
производить нарезку овощей кружочками, брусочками, соломкой, кубиками
приготавливать салат из свежих овощей;
приготавливать винегрет по инструкционной карте;
приготавливать бутерброды с колбасой, с сыром;
приготавливать горячий напиток (чай, какао) ;
определять доброкачественность яиц;
приготавливать блюда из яиц;
Приготовить блюдо из молока (кашу).

Раздел 3 «Обслуживающий труд»

Учащиеся должны знать:

название и назначение материалов;
название и назначение ручных инструментов и приспособлений;
правила безопасности труда и личной гигиены при работе с инструментами.

Учащиеся должны уметь:

анализировать под руководством учителя изделие (определять его назначение, материал из которого оно изготовлено, способы соединения деталей, последовательность изготовления);
организовывать свое рабочее место, поддерживать порядок во время работы;
соблюдать правила безопасности и личной гигиены;

Раздел 4 «Столярное дело»

Учащиеся должны знать:

- что такое школьная столярная мастерская
- правила поведения в школьной столярной мастерской
- основные части столярного инструмента, его использование и предназначение
- миллиметр - как основная мера длины в столярном деле
- свойства бумаги, картона, мягкой проволоки
- основные части столярного верстака
- правильное закрепление деталей в зажимах верстака
- настольный сверлильный станок, его назначение.

Учащиеся должны уметь:

- обрабатывать древесину столярными ручными инструментами
- пользоваться миллиметровой линейкой
- пользоваться настольным сверлильным станком
- сравнивать полученные изделия с образцом
- выполнять чертеж изделия в соответствии с требованиями

7 класс

Раздел 1 «Цветоводство и декоративное садоводство»

Учащиеся должны знать:

виды цветковых растений, выращиваемых в открытом грунте (космея, василек, дельфиниум, иберис и др.)

приемы работы с садовыми ножницами;

технику безопасности работы с садовыми ножницами;

способы размножения растений (семенной и вегетативный)

разницу между однолетними и многолетними растениями;

понятие *деление многолетнего растения*;

состав растения (подземная и наземная часть);

названия кустарников, используемых для озеленения школьного двора, правила осеннего ухода;

приемы ухода за комнатными растениями (рыхление, подсыпка почвенной смеси, удаление отмерших листьев);

Учащиеся должны уметь:

распознавать созревшие семена;

работать садовыми ножницами;

распознавать виды зимующего многолетнего цветкового растения;

распознавать на глаз количество деленок при делении пиона;

Рыхлить почву;

Производить осенний уход за кустарниками;

Изготавливать тканевый мешочек для хранения семян;

Самостоятельно выбирать приемы ухода за комнатными растениями.

Раздел 2 «Кулинария»

Учащиеся должны знать:

виды молока и молочных продуктов

условия и сроки хранения молочных и кисломолочных продуктов;

виды рыб (речная, морская, свежая, замороженная ит. д.);

санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы;

виды круп и макаронных изделий;

правила варки крупяных каш

Учащиеся должны уметь:

приготовить молочный суп.

определить свежесть рыбы.

производить первичную обработку рыбы.

пользоваться инструментами и оборудованием для разделки рыбы.

соблюдать технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы.

производить тепловую обработку рыбы.

Раздел 3 «Обслуживающий труд»

Умения:

Уметь пользоваться лопатой и граблями, секатором. Соблюдать правила безопасности и правил окапывания деревьев.

Уметь подобрать инвентарь для влажной уборки, правильно ее провести.
Спланировать и провести генеральную уборку в классе.
Подобрать чистящие и моющие средства в зависимости от материала, из которого она изготовлена. Вычистить мягкую и деревянную мебель.
Ориентировка в инструкциях на упаковке чистящих и моющих средств.
Применение чистящих и моющих средств по назначению.
Последовательность работы по очистке, мытью, ополаскиванию и дезинфекции кухонной посуды, инвентаря и оборудования.
Соблюдение правил безопасности при уборке и применении чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
Различать модификации утюгов. Пользоваться регулятором нагрева, отправителем.
Проверить исправность электрошнура. Подготовить к глаженью пересушенное белье.
Увлажнение белья во время глаженья. Разутюживать швы изделия, края и кромки.
Гладить изделия прямоугольной формы.

Раздел 4 «Рукоделие»

Учащиеся должны знать:

название и назначение материалов;
название и назначение ручных инструментов и приспособлений;
правила безопасности труда и личной гигиены при работе с инструментами.

Учащиеся должны уметь:

анализировать под руководством учителя изделие (определять его назначение, материал из которого оно изготовлено, способы соединения деталей, последовательность изготовления);

организовывать свое рабочее место, поддерживать порядок во время работы;
соблюдать правила безопасности и личной гигиены;
пришивать пуговицу.

Раздел 5 «Столярное дело»

Обучающиеся должны знать:

- материалы, применяемые в столярном производстве;
- основные породы, свойства и пороки древесины;
- сущность и назначение основных столярных операций;
- способы и приемы выполнения разметки, пиления, строгания, долбления и резания стамеской, сверления;
- назначение и применение шиповых соединений, способы и приемы их выполнения;
- виды соединений деревянных деталей по длине (сращивание), кромкам (сплачивание);
- угловые (концевые, серединные), ящичные соединения и их применение;
- способы и приемы выполнения разъемных и неразъемных столярных соединений;
- виды клеев, способы приготовления клеевых растворов и их применение;
- контрольно-измерительные инструменты, шаблоны, приспособления и правила их применения и использования;
- способы контроля точности выполняемых работ, предупреждение и исправление брака;
- устройство и правила обращения с ручными столярными инструментами;
- инструменты для художественной отделки изделия;
- цвет и текстуру разных древесных пород;
- элементы детали столярного изделия;
- виды пиломатериалов;
- приемы выявления и устранения дефектов столярных изделий;
- правила безопасности труда, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности, внутреннего распорядка и организации рабочего места;

Обучающиеся должны уметь:

- выполнять столярные работы ручными инструментами;
- размечать и выполнять разъемные и неразъемные соединения, шиповые, угловые, концевые, серединные и ящичные вязки, соединения по длине, по кромкам, сплачивать и сращивать детали;
- собирать столярные изделия (с помощью клеев и специальных приспособлений);
- пользоваться контрольно-измерительными инструментами и приспособлениями;
- рационально раскраивать заготовки, экономно расходовать материалы и электроэнергию;
- бережно обращаться с оборудованием, инструментами и приспособлениями;
- подготавливать и рационально организовывать рабочее место;
- устранять дефекты и пороки древесины;
- организовать рабочее место;
- устранять дефекты в столярно-мебельных изделиях;
- соблюдать требования безопасности труда, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности и охраны природы.

8 класс

Раздел 1 «Цветоводство и декоративное садоводство»

Учащиеся должны знать:

правила срезки цветов;
требования к подготовке почвы;
основные правила составления букетов;
инструмент, правила безопасного использования;
названия распространенных декоративных кустарников
названия красивоцветущих кустарников
способы вегетативного размножения
назначение теплиц;
назначение сквера

Учащиеся должны уметь:

составлять цветочный букет;
ухаживать за комнатными растениями;
соблюдать правила безопасной работы.

Раздел 2 «Кулинария»

Учащиеся должны знать:

виды молочных продуктов
условия и сроки хранения молочных и кисломолочных продуктов;
условия первичной и тепловой обработки рыбы;

виды круп и макаронных изделий;

правила варки крупяных каш

Учащиеся должны уметь:

правила приготовления блюд.

соблюдать технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы.

Раздел 3 «Рукоделие»

Учащиеся должны знать

название, назначение, правила пользования ручным инструментом для обработки бумаги, картона, ткани и других материалов;

правила обработки, комбинирования, декорирования различных изделий;

правила безопасности труда и личной гигиены при обработке различных материалов; приемы разметки (шаблон, линейка, угольник, циркуль).

Учащиеся должны уметь:

организовать рабочее место и соблюдать порядок во время работы;
понимать рисунки эскизы (определять название детали, материал, из которого она должна быть изготовлена, форму, размеры);
выполнять изделия по инструкционной карте или по собственному замыслу

Перечень учебно-методического обеспечения

Программы:

1. Павлова О.В. Тематическое планирование по столярному делу в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. Издательство «Учитель» , 2012 год
2. Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида, 5-9 классы, допущенная Министерством образования РФ, Москва «ВЛАДОС» 2000, под редакцией В. В. Воронковой.

Дополнительная литература:

1. Арефьев И.П. занимательные уроки технологии для девочек. М. «Школьная пресса», 2005
2. Афонькин. С. Ю., Афонькина Е. Ю. Уроки оригами в школе и дома, М.: «Акин», 2000
3. Балашова М. Я., Глекель С. А. Ручное вязание, Минск: «Полымя», 2002
4. Балашова М. Я., Жукова Т. Н. Вязание на машине, Минск «№Мила плюс», 2007
5. Буллан Л. Н. Вязание, М.: Легкая индустрия, 2006
6. Виноградова Е. Г. Картины и панно из бисера М.: Сова, 2007
7. Власова А. А. Машинное вязание. Уроки мастерства. С-Пб.: Золотой век, 2009
8. Ерзенкова Н. В. Свой дом украшу я сама, С-Пб.: Лейла Диамант, 2008
9. Журналы Verena, Burda Moden, Sandra, Дуплет, Валентина, 2000-2007
10. Журнал Оригами. Искусство складывание из бумаги, М.: Молодая гвардия, 2005-2011
11. Зайцева Н. К. Искусство бисероплетения. – М.: ОЛМА Медиа, 2007
12. Коньшева Н. М. Чудесная мастерская, М.: LINKA – PRESS, 2005
13. Кашкарова Е. Д. – Герцог Руководство по рукоделию, М.: ИПЦ Российский раритет, 2003
14. Кружок Умелые руки С-Пб.: Кристалл, Валерий, 2000
15. Кузьмина М. А. Азбука плетения, М.: Легпромбытиздат, 2007
16. Максимова М. В., Кузьмина М. А. Вышивка. Первые шаги, М.: Эксмо, 2007
17. Материалы VII, VIII Сибирских конференций по оригами. Оригами в учебном процессе 2010-2012
18. Нагибина М. И. Чудеса из ткани своими руками, Ярославль: Академия развития, 2002
19. План-конспект урока по теме «Инструменты и приспособления для швейных работ», учитель Леоненко М.А. ИСКОШИ 8 вида, Поронайск, 2012.
20. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 классы в двух сборниках, М.: Владос, 2011
21. Рудакова И. Уроки бабушки Куми. Подарки круглый год, М.: АСТ – Пресс, 2005
22. Рябинина Г. В. Объемное макраме, М.: АСТ – Пресс, 2010
23. Сахненко Е. Н. Игра в бисер. Рукоделие, Ростов н/Д.: Феникс, 2007
24. Тарасенко С. Ф. Вязаная игрушка, Минск: Полымя, 2004

25. Технология В.Д. Симоненко. Поурочные планы. М. «Просвещение», 2008
26. Ткаченко Т. Б., Стародуб К. И. Плетем бабочек из бисера, Ростов н/Д.: Феникс, 2006
27. Ткаченко Т. Б., Стародуб К. И. Плетем снежинок из бисера, Ростов н/Д.: Феникс, 2006

1. Антонов П.П., Муравьев Е.М. Обработка конструкционных материалов. - М.: Просвещение, 1982.
2. Арданский А. С. Столярные работы. - М.: Гос. изд. литературы по строительству, архитектуре и строительным материалам. 1959.
3. Бобиков П.Д. Мебель своими руками. – М.: Эксмо-пресс, 2001.
4. Буриков В.Г., Власов В.Н. Домовая резьба. - М.: Нива России, 1992.
5. Григорьев М.А. Материаловедение для столяров, плотников и паркетчиков. – М.: Высшая школа, 1989.
6. Гульянц Э.К. Учите детей мастерить. – М.: Просвещение, 1984.
7. Жданова Т.А. Технология: Поурочные планы. – Волгоград, 2003.
8. Журавлёв Б.А. Столярное дело. – М.: Просвещение, 1984.
9. Карабанов И.А. Технология обработки древесины. – М.: Просвещение, 1997. - 12 -
10. Кузнецов В.П., Рожнев Я.А. Методика трудового обучения с практикумом в учебных мастерских. – М.: Просвещение, 1992.
11. Мальковский Т.Н. Воспитание учащихся в процессе трудового обучения. – М.: Просвещение, 1986.
12. Мирский С.Л. Формирование знаний учащихся вспомогательной школы на уроках труда. – М.: Просвещение, 1992.
13. Мирский С.Л. Методика профессионально-трудоового обучения ввоспомогательной школе. – М.: Просвещение, 1980.
14. Рихвк Э.В. Мастерим из древесины. – М.: Просвещение, 1988.
15. Хворостов А.С. Чеканка. Инкрустация. Резьба по дереву. – М.: Просвещение, 1985.
16. Смирнов Н.К. Журнал «Школа и производство» №8, 2005. «Нравитесь ли вы своим ученикам».
17. Шумегга С.С. Технология столярно-мебельного производства. – М.: Лесная промышленность, 1984.

Календарно-тематическое планирование по трудовому обучению 5 класс

Разделы: 1. Цветоводство и декоративное садоводство,
2. Кулинария, 3. Обслуживающий труд (104 ч)

№ урока	Тема	Кол-во часов
1.	Труд и его назначение в жизни общества. Профессии.	1
2.	Охрана труда. Правила поведения и работы в мастерских, на пришкольном участке.	1
3.	Особенности раздела «Обслуживающий труд». Порядок на рабочем месте.	1
4.	Кухня и её оборудование. Техника безопасности.	1
5.	Цеха кухни: мясной, рыбный, овощной, кондитерский	1
6.	Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.	1

7.	Культурные и дикорастущие растения. Разнообразие цветковых растений.	1
8.	Садовые цветковые растения.	1
9.	Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей.	1
10.	Личная гигиена и спецодежда.	1
11.	Кухонная посуда и уход за ней.	1
12.	Определение направления долевой нити в ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани. Определение лицевой стороны ткани.	1
13.	Дорожки и площадки на территории школы. Правила ухода за дорожками и площадками.	1
14.	Уход за садовыми дорожками.	1
15.	Выбор материалов для проектного изделия.	1
16.	Сервировка стола.	1
17.	Правила поведения за столом.	1
18.	Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения стежков.	1
19.	Подметание дорожек возле школы. Уборка мусора.	1
20.	Семена однолетних цветковых растений. Признаки созревания семян.	1
21.	Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Способы контроля качества.	1
22.	Классификация блюд.	1
23.	Виды блюд, распределение их по группам.	1
24.	Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывания срезов; сметывания, заметывания.	1
25.	Приёмы сбора семян. Сбор семян бархатцев. Хранение и просушка семян.	1
26.	Необходимость удаления растений в цветнике. Инвентарь для работы в цветнике.	1
27.	Закрепление рабочей нитки. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых, крестообразных стежков и швов на их основе.	1
28.	Овощи. Овощной цех: оборудование, инвентарь, техника безопасности, организация рабочего места.	1
29.	Названия овощей, цвет, форма, классификация.	1
30.	Выполнение образцов вышивальных швов.	1
31.	Лопата. Техника безопасности работы лопатой	1
32.	Осенние работы в цветнике. Уборка растительных остатков с территории цветника.	1
33.	Изготовление декоративных изделий: салфетки, носового платка.	1
34.	Питательные вещества, витамины, содержащиеся в овощах.	1
35.	Холодная обработка овощей.	1
36.	Изготовление декоративных изделий: салфетки, носового платка.	1
37.	Борозда. Работа в цветнике.	1

38.	Глубина вскапывания. Определение глубины вскапывания.	1
39.	Окончательная обработка вышитых изделий.	1
40.	Капустные овощи: виды, пищевая ценность, виды нарезки.	1
41.	Корнеплоды: виды, пищевая ценность, виды нарезки.	1
42.	Оборудование для влажно-тепловой обработки изделий из ткани. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ.	1
43.	Вскапывание почвы на заданную глубину.	1
44.	Комнатные растения. Земляные смеси для комнатных растений.	1
45.	Выполнение операций влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей.	1
46.	Приготовление салата «Здоровье».	1
47.	Приготовление салата «Здоровье».	1
48.	Оценка качества изделий: салфеток, носовых платков.	1
49.	Составление земляной смеси. Заготовка почвенной смеси.	1
50.	Уход за комнатными растениями.	1
51.	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений.	1
52.	Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.	1
53.	Рациональное питание. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.	1
54.	Тепловая обработка овощей.	1
55.	Салаты и винегреты.	1
56.	Понятие «Технологическая карта приготовления блюд»	1
57.	Составление технологической карты приготовления винегрета.	1
58.	Расчёт материальных затрат на приготовление винегрета.	1
59.	Приготовление винегрета.	1
60.	Приготовление винегрета.	1
61.	Виды бутербродов и способы их приготовления. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.	1
62.	Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу.	1
63.	Приготовление бутербродов.	1
64.	Сервировка чайного стола с бутербродами.	1
65.	Виды и пищевая ценность горячих напитков. Посуда и инвентарь для их приготовления.	1
66.	Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к качеству горячих напитков.	1
67.	Приготовление горячих напитков: чая и какао.	1
68.	Сервировка чайного стола.	1
69.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов.	1
70.	Сроки и условия хранения молока, молочных продуктов и блюд из них. Критерии определения качества молочных продуктов.	1
71.	Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация,	1

	стерилизация). Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов.	
72.	Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из молока и молочных продуктов.	1
73.	Приготовление каши.	1
74.	Приготовление каши.	1
75.	Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц.	1
76.	Особенности кулинарного использования яиц.	1
77.	Способы варки и жарения яиц.	1
78.	Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из яиц.	1
79.	Приготовление яичницы, омлета.	1
80.	Приготовление яичницы, омлета.	1
81.	Приготовление фаршированных яиц.	1
82.	Приготовление фаршированных яиц.	1
83.	Проект: Сервировка праздничного стола.	1
84.	Проект: Сервировка праздничного стола.	1
85.	Повторение. Приготовление салатов.	1
86.	Критерии качества приготовления салатов.	1
87.	Повторение. Приготовление бутербродов.	1
88.	Критерии качества приготовления бутербродов.	1
89.	Повторение. Приготовление горячих напитков.	1
90.	Критерии качества приготовления горячих напитков.	1
91.	Повторение. Приготовление блюд из молока.	1
92.	Критерии качества блюд из молока.	1
93.	Повторение. Приготовление блюд из яиц.	1
94.	Критерии качества блюд из яиц.	1
95.	Учебные проекты. Выбор тем. Распределение по бригадам.	1
96.	Составление плана реализации проекта.	1
97.	Подбор теоретической информации для описания проекта.	1
98.	Описание актуальности выбранной темы.	1
99.	Составление технологических карт выбранных блюд.	1
100.	Расчёт материальных затрат на приготовление блюд.	1
101.	Приготовление блюд.	1
102.	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	1
103.	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	1
104.	Повторение пройденного	1

Раздел 4 «Столярное дело» (100 ч)

№	Тема	Кол-во часов
1.	Вводное занятие, инструктаж по охране труда.	1
2.	Столярные инструменты и приспособления.	1
3.	Столярные инструменты и приспособления.	1
4.	Столярные инструменты и приспособления.	1
5.	Устройство и назначение столярного верстака.	1
6.	Устройство и назначение столярного верстака.	1
7.	Пиление - одно из основных столярных операций.	1
8.	Пиление - одно из основных столярных операций.	1
9.	Пиление столярной ножовкой	1
10.	Пиление столярной ножовкой	1
11.	Пиление столярной ножовкой	1
12.	Основы разметки	1
13.	Основы разметки	1
14.	Инструмент для разметки древесины	1
15.	Инструмент для разметки древесины	1
16.	Разметка деталей	1
17.	Разметка деталей	1
18.	Разметка деталей	1
19.	Пиление брусков	1
20.	Пиление брусков	1
21.	Пиление брусков	1
22.	Виды отделки изделий	1
23.	Виды отделки изделий	1
24.	Шлифование торцов деталей	1
25.	Шлифование торцов деталей	1
26.	Шлифование торцов деталей	1
27.	Окрашивание изделий красками и лаками	1
28.	Окрашивание изделий красками и лаками	1
29.	Древесина. Строение, использование.	1
30.	Древесина. Строение, использование.	1
31.	Древесина. Строение, использование.	1
32.	Пиломатериалы, виды, использование.	1
33.	Пиломатериалы, виды, использование.	1
34.	Знакомство с изделиями (деревянные игрушки)	1

35.	Знакомство с изделиями (деревянные игрушки)	1
36.	Последовательность изготовления изделий	1
37.	Последовательность изготовления изделий	1
38.	Заготовка деталей изделия	1
39.	Строгание заготовок по размерам	1
40.	Строгание заготовок по размерам	1
41.	Шлифовка заготовок	1
42.	Сборка изделия на клей, шурупы	1
43.	Сборка изделия на клей, шурупы	1
44.	Оценка качества изделия	1
45.	Сквозное и несквозное отверстие	1
46.	Устройство и назначение вертикально-сверлильного станка	1
47.	Назначение и виды сверл	1
48.	Сверление сквозных отверстий	1
49.	Выбор изделия	1
50.	Заготовка материала	1
51.	Черновая разметка	1
52.	Опиливание размеров	1
53.	Строгание, долбление	1
54.	Выпиливание деталей лобзиком	1
55.	Выпиливание деталей лобзиком	1
56.	Шлифование деталей	1
57.	Сборка изделия на клей, шурупы	1
58.	Отделка изделия лаком	1
59.	Устройство выжигателя и правила работы с ним	1
60.	Отделка изделия выжиганием	1
61.	Отделка изделия лаком	1
62.	Виды пиления древесины	1
63.	Лобзик: устройство и правила работы	1
64.	Пиление вдоль и поперек волокон	1
65.	Общее представление о строении древесины	1
66.	Устройство рубанка и правила работы с ним	1
67.	Строгание рубанком на отходах	1
68.	Строгание заготовок	1
69.	Чертеж как основной документ для выполнения изделия	1
70.	Знакомство с изделием. Последовательность изготовления полки	1

71.	Изготовление деталей полки	1
72.	Соединение деталей полки шурупами	1
73.	Выполнение отверстий шилом и буравом	1
74.	Устройство дрели правила работы	1
75.	Выполнение упражнений по сверлению отверстий	1
76.	Подготовка отверстий под шурупы	1
77.	Зенкование отверстий на заготовках	1
78.	Сборка изделия	1
79.	Отделка изделия лаком	1
80.	Оценка качества изделия	1
81.	Выбор дизайна изделия	1
82.	Подготовка заготовок	1
83.	Строгание и пиление по размерам	1
84.	Шлифование заготовок	1
85.	Сборка изделия на шурупы	1
86.	Лакирование, морение.	1
87.	Знакомство с изделием. разделочная доска	1
88.	Древесина для изготовление кухонной утвари	1
89.	Подбор материала и подготовка рабочего места	1
90.	Строгание базовой пласти заготовки. Строгание базовой кромки	1
91.	Выпиливание изделия по контуру поперек волокон	1
92.	Чистовая обработка заготовки.	1
93.	Декоративная отделка изделия. Выжигание	1
94.	Отделка изделия лаком.	1
95.	Проверка качества работы	1
96.	Паз: назначение, ширина, глубина.	1
97.	Стамеска: устройство, применение, размеры. Удаление стамеской подрезанного материала.	1
98.	Одновременная разметка пазов на двух брусках. Выполнение пазов. Подгонка паза стамеской, напильником	1
99.	Самостоятельная работа. Изготовление шипа и паза	1
100.	Подведение итогов четверти, года	1

7 класс

Разделы: 1. Цветоводство и декоративное садоводство,
2. Кулинария, 3. Обслуживающий труд, 4. Рукоделие (113 ч)

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Ознакомление детей с особенностями раздела «рукоделие»	1
2	Ознакомление детей с особенностями раздела «рукоделие»	1
3	Сбор опавших листьев, укладывание в кучи	1
4	Сбор опавших листьев, укладывание в кучи	1
5	Осмотр и оценка состояния цветковых растений, посеянных весной	1
6	Физиология питания. Кухня и её оборудование.	1
7	Мытье и чистка посуды.	1
8	Мытье и чистка посуды.	1
9	Требование к поведению учащихся во время занятий.	1
10	Требование к поведению учащихся во время занятий.	1
11	Сбор опавших листьев, укладывание в кучи	1
12	Сбор опавших листьев, укладывание в кучи	1
13	Вегетативное размножение цветковых растений.	1
14	Вегетативное размножение цветковых растений	1
15	Роль овощей в питании.	1
16	Роль овощей в питании.	1
17	Осенний уход за деревьями, его значение.	1
18	Секатор, его назначение, устройство, правила безопасной работы.	1
19	Знакомство с однолетними ,многолетними цветковыми растениями.	1
20	Подготовка к выполнению ручных швейных работ	1
21	Подготовка к выполнению ручных швейных работ	1
22	Первичная обработка овощей. Нарезка разными способами	1
23	Первичная обработка овощей. Нарезка разными способами	1
24	Деление и посадка зимующих многолетних растений.	1
25	Изучение сведения о нитках,косой стежок.	1
26	Изучение сведения о нитках,косой стежок.	1
27	Окапывание приствольных кругов	1
28	Окапывание приствольных кругов	1
29	Салат из свежей капусты и моркови	1
30	Салат из свежей капусты и моркови	1
31	Осенние работы на пришкольном участке	1
32	Осенние работы на пришкольном участке	1
33	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов	1
34	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов	1
35	Питательная ценность молока.Условия и сроки хранения	1
36	Определение качества молока. Приготовление молочного рисового супа	1
37	Определение качества молока. Приготовление молочного рисового супа	1
38	Питательная ценность молока.Условия и сроки хранения	1
39	Изготовление конверта для хранения работ.	1

40	Изготовление конверта для хранения работ.	1
41	Обрезка кустарника секатором	1
42	Обрезка кустарника секатором	1
43	Приготовление молочной каши(манной)	1
44	Приготовление молочной каши(манной)	1
45	Уход за декоративными кустарниками	1
46	Уход за декоративными кустарниками	1
47	Знакомство с утюгом. Основные правила влажно-тепловой обработки.	1
48	Знакомство с утюгом. Основные правила влажно-тепловой обработки.	1
49	Основные породы деревьев на участке. Строение.	1
50	Приготовление молочной каши(рисовой)	1
51	Приготовление молочной каши(рисовой)	1
52	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	1
53	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	1
54	Осенний уход за деревьями. Его значение.	1
55	Обмолот и фасовка цветочных семян	1
56	Обмолот и фасовка цветочных семян	1
57	Приготовление запеканки творожной.	1
58	Приготовление запеканки творожной.	1
59	Сведения о пуговицах. Пришивание пуговиц.	1
60	Сведения о пуговицах. Пришивание пуговиц.	1
61	Генеральная уборка в классе	1
62	Генеральная уборка в классе	1
63	Уход за комнатными растениями.	1
64	Приготовление омлета	1
65	Приготовление омлета	1
66	Приготовление блинов на молоке	1
67	Приготовление блинов на молоке	1
68	Виды макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макарон.	1
69	Виды макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макарон.	1
70	Приготовление отварных макарон с маслом.	1
71	Приготовление отварных макарон с маслом.	1
72	Приготовление запеканки с добавлением макаронных изделий.	1
73	Приготовление запеканки с добавлением макаронных изделий.	1
74	Приготовление молочного супа с вермишелью.	1
75	Приготовление молочного супа с вермишелью.	1
76	Виды рыбы и морепродуктов. Условия их хранения	1
77	Виды рыбы и морепродуктов. Условия их хранения	1
78	Виды тепловой обработки рыбы.	1
79	Виды тепловой обработки рыбы.	1
80	Варка и жаренье рыбы. Определение готовности блюд.	1
81	Варка и жаренье рыбы. Определение готовности блюд.	1
82	Приготовление отварной рыбы с морковью лимоном.	1
83	Приготовление отварной рыбы с морковью и лимоном.	1
84	Приготовление рыбы способом «Припускания».	1
85	Приготовление рыбы способом «Припускания».	1
86	Приготовление рыбы способом «жаренье»	1
87	Приготовление рыбы способом «жаренье»	1
88	Приготовление супа «уха»	1
89	Приготовление супа «уха»	1

90	Блюда из круп и бобовых. Виды круп. Особенности приготовления.	1
91	Виды круп. Особенности приготовления.	1
92	Правила варки крупяных каш.	1
93	Правила варки крупяных каш	1
94	Правила приготовления блюд из круп и бобовых Причины увеличения веса и объёма.	1
95	Правила приготовления блюд из круп и бобовых Причины увеличения веса и объёма.	1
96	Приготовление каши гречневой (рассыпчатой)	1
97	Приготовление каши гречневой (рассыпчатой)	1
98	Приготовление гарнира из риса	1
99	Приготовление гарнира из риса	1
100	Приготовление каши пшенной (рассыпчатой)	1
101	Приготовление каши пшенной (рассыпчатой)	1
102	Приготовление каши (перловой) рассыпчатой	1
103	Приготовление каши (перловой) рассыпчатой	1
104	Приготовление овощного салата с добавлением фасоли	1
105	Приготовление овощного салата с добавлением фасоли	1
106	Приготовление салата из свежей капусты	1
107	Приготовление салата из свежей капусты	1
108	Виды теста и способы их приготовления	1
109	Виды теста и способы их приготовления	1
110	Приготовление яблочного пирога из бисквитного теста	1
111	Приготовление пирожков из слоеного теста с яблоками	1
112	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление блинчиков	1
113	Сладкие напитки. Приготовление компота из смеси сушеных фруктов	1

Раздел 5 «Столярное дело» (125 ч)

№	Тема	Кол-во часов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности при работе в мастерской.	1
2.	Вводное занятие. Техника безопасности при работе в мастерской	1
3.	Способы хранения древесины.	1
4.	Способы хранения древесины.	1
5.	Проверка деталей на прочность.	1
6.	Проверка деталей на прочность.	1
7.	Естественная и искусственная сушка древесины.	1
8.	Укладка пиломатериала.	1
9.	Укладка пиломатериала	1
10.	Хранение заготовок и пиломатериала.	1
11.	Хранение заготовок и пиломатериала.	1
12.	Техника безопасности при выполнении работ.	1
13.	Геометрический орнамент.	1
14.	Геометрический орнамент	1
15.	Выбор изделия.	1
16.	Изготовление шаблона изделия.	1
17.	Изготовление шаблона изделия	1
18.	Выпиливание, фрезерование, шлифовка заготовки.	1
19.	Выпиливание, фрезерование, шлифовка заготовки	1

20.	Выбор и разметка рисунка.	1
21.	Выбор и разметка рисунка	1
22.	Нанесение рисунка на поверхность заготовки.	1
23.	Выбор инструмента, заточка, правка.	1
24.	Вырезание узора.	1
25.	Вырезание узора	1
26.	Вырезание узора	1
27.	Вырезание узора	1
28.	Вырезание узора	1
29.	Отделка изделия морилкой, лакирование.	1
30.	Отделка изделия морилкой, лакирование	1
31.	Самоанализ выполненных работ.	1
32.	Техника безопасности при работе в мастерской.	1
33.	Неровность поверхности.	1
34.	Шерхебель. Назначение и устройство.	1
35.	Сборка, разборка шерхебеля	1
36.	Особенности заточки ножа шерхебеля.	1
37.	Последовательность строгания шерхебелем и рубанком.	1
38.	Соединение УК – 1 назначение, применение.	1
39.	Составление чертежа соединения.	1
40.	Составление чертежа соединения	1
41.	Чертеж детали в прямоугольных проекциях.	1
42.	Изготовление изделия с применением соединения УК – 1	1
43.	Выбор заготовок.	1
44.	Строгание, опиливание заготовок по заданным размерам.	1
45.	Разметка заготовок.	1
46.	Выборка гнезд (пазов).	1
47.	Изготовление шипов.	1
48.	Подгонка деталей.	1
49.	Предварительная сборка.	1
50.	Проверка правильности сборки. Сборка на клей.	1
51.	Проверка на прочность и готовность к эксплуатации.	1
52.	Морение, лакирование, покраска	1
53.	Самоанализ выполненных работ.	1
54.	Назначение непрозрачной отделки.	1
55.	Шпатлевание углублений, трещин, торцов.	1
56.	Сушка и зачистка поверхности.	1
57.	Отделка олифой.	1
58.	Отделка масляной и эмалевой красками. Способы нанесения краски на поверхность.	1
59.	Время выдержки окрашенной поверхности. Промывка кистей, хранение краски.	1
60.	Устройство токарного станка. Техника безопасности при работе на станке.	1
61.	Управление токарным станком, уход, устранение неисправностей.	1
62.	Подготовка токарного станка к работе. Токарные резцы чистого точения.	1
63.	Штангенциркуль. Назначение. Применение.	1
64.	Выбор изделия. Чертеж изделия.	1
65.	Выбор изделия. Чертеж изделия	1
66.	Подбор заготовки, разметка.	1

67.	Установка заготовки на станке. Пробный пуск станка.	1
68.	Черновая и чистовая обработка цилиндра.	1
69.	Черновая и чистовая обработка цилиндра	1
70.	Точение изделия.	1
71.	Точение изделия.	1
72.	Шлифование шкуркой.	1
73.	Шлифование шкуркой	1
74.	Лиственные твердые породы.	1
75.	Лиственные твердые породы.	1
76.	Технические характеристики лиственных пород.	1
77.	Технические характеристики лиственных пород.	1
78.	Стали. Виды сталей для обработки твердых пород.	1
79.	Стали. Виды сталей для обработки твердых пород.	1
80.	Режущая часть инструмента.	1
81.	Режущая часть инструмента	1
82.	Угол заточки столярных инструментов.	1
83.	Угол заточки столярных инструментов.	1
84.	Выбор материала.	1
85.	Разметка и выпиливание заготовок.	1
86.	Разметка и выпиливание заготовок	1
87.	Строгание, шлифование и отделка.	1
88.	Насадка ручек на инструмент	1
89.	Брёвна, кряжи, чураки. Хранение круглых лесоматериалов	1
90.	Стойкость пород древесины к порокам древесины	1
91.	Способы защиты древесины от гниения. Вредное воздействие средств для пропитки древесины на организм человека	1
92.	Способы распиловки брёвен	1
93.	Лиственные твёрдые породы дерева: дуб, бук, берёза вяз, клён	1
94.	Изготовление ручки для молотка	1
95.	Приёмы насадки ручек. Насадка молотка на ручку	1
96.	Инструменты для строгания профильной поверхности.	1
97.	Разметка и строгание фальца фальцгобелем	1
98.	Самостоятельная работа	1
99.	Работа над ошибками. Строгание заготовок для УК-2	1
100.	Запиливание заготовок на ус	1
101.	Изготовление плоского шипа	1
102.	Угловые ящичные соединения: виды, применения	1
103.	Торцевание заготовок по заданным размерам	1
104.	Строгание заготовок по заданным размерам	1
105.	Соединение на шип прямой открытый УЯ-1 конструкция	1
106.	Разметка шипов и проушин рейсмусом и угольником	1
107.	Запиливание и долбление проушин, выполнение шипов	1
108.	Соединение на шип «ласточкин хвост» открытый УЯ-2, конструкция	1
109.	Запиливание и долбление проушин, выполнение шипов	1
110.	Сборка «насухо» и склеивание соединений УЯ-2 «ласточкин хвост»	1
111.	Древесина: внешний вид, запах, влажность. Усушка и разбухание древесины	1
112.	Плотность, электропроводность и теплопроводность древесины. Определение влажности древесины весовым способом	1

113.	Основные механические свойства древесины (прочность на сжатие, растяжение, изгиб, сдвиг). Технологические свойства древесины (твёрдость, износостойкость).	1
114.	Выпуклая и вогнутая поверхности.	1
115.	Сопряжения поверхностей разной формы.	1
116.	Разметка деталей прямоугольной формы с помощью циркуля и по шаблону.	1
117.	Гнездо, паз, проушина.	1
118.	Сквозное и несквозное отверстия. Сверло: виды устройство	1
119.	Разметка центров отверстий для высверливания по контуру. Высверливание по контуру	1
120.	Зенкеры простой и комбинированный.	1
121.	Обработка гнёзд стамеской и напильником.	1
122.	Контрольная работа.	1
123.	Разметка деталей прямоугольной формы с помощью циркуля и по шаблону. Соотношение радиуса и диаметра.	1
124.	Высверливание по контуру. Обработка гнёзд стамеской и напильником.	1
125.	Итоговый урок	1

8 класс

Разделы: 1. Цветоводство и декоративное садоводство,
3. Кулинария, 3. Рукоделие (340 ч)

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1.	Вводное занятие	1
2.	Техника безопасности на уроках трудового обучения	1
3.	Задачи обучения в предстоящем году. Распределение трудовых обязанностей.	1
4.	Осенний уход за цветниками.	1
5.	Распределение трудовых обязанностей	1
6.	Осенний уход за цветниками.	1
7.	Осенний уход за цветниками.	1
8.	Осенний уход за цветниками.	1
9.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
10.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
11.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
12.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
13.	Уборка пришкольной территории от мусора.	1
14.	Уборка пришкольной территории от мусора.	1
15.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
16.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
17.	Уборка пришкольной территории от опавших листьев.	1
18.	Приемы ускорения созревания семян однолетних цветковых растений.	1
19.	Приемы ускорения созревания семян однолетних цветковых растений.	1
20.	Основные правила составления букета.	1
21.	Основные правила составления букета.	1

22.	Букет как группа специально подобранных цветков.	1
23.	Букет как группа специально подобранных цветков.	1
24.	Составление букета.	1
25.	Составление букетов для украшения школы.	1
26.	Составление букетов для украшения школы.	1
27.	Выкопка клубнелуковиц гладиолуса	1
28.	Выкопка клубнелуковиц гладиолуса	1
29.	Выкопка клубнелуковиц гладиолуса	1
30.	Выкопка клубнелуковиц гладиолуса	1
31.	Послеуборочное и зимнее хранение клубнелуковиц	1
32.	Послеуборочное и зимнее хранение клубнелуковиц	1
33.	Срезка побегов роз для черенкования.	1
34.	Срезка побегов роз для черенкования.	1
35.	Прикапывание срезанных побегов в почву на глубину 20 см.	1
36.	Прикапывание срезанных побегов в почву на глубину 20 см.	1
37.	Прикапывание срезанных побегов в почву на глубину 20 см.	1
38.	Прикапывание срезанных побегов в почву на глубину 20 см.	1
39.	Осенний уход за кустарниками.	1
40.	Осенний уход за кустарниками.	1
41.	Осенний уход за кустарниками.	1
42.	Осенний уход за кустарниками.	1
43.	Осенний уход за кустарниками.	1
44.	Осенний уход за кустарниками.	1
45.	Разнообразие кустарников, используемых в декоративном садоводстве.	1
46.	Разнообразие кустарников, используемых в декоративном садоводстве.	1
47.	Разнообразие кустарников, используемых в декоративном садоводстве.	1
48.	Разнообразие кустарников, используемых в декоративном садоводстве.	1
49.	Обрезка побегов, инструмент для обрезки.	1
50.	Обрезка побегов, инструмент для обрезки.	1
51.	Красивоцветущие кустарники (роза, сирень, гортензия и др.)	1
52.	Красивоцветущие кустарники (роза, сирень, гортензия и др.)	1
53.	Красивоцветущие кустарники (роза, сирень, гортензия и др.)	1
54.	Красивоцветущие кустарники (роза, сирень, гортензия и др.)	1
55.	Размножение розы	1
56.	Размножение розы	1
57.	Способы размножения розы: прививка, зеленое черенкование, деление куста.	1
58.	Способы размножения розы: прививка, зеленое черенкование, деление куста.	1
59.	Защищенный грунт в цветоводстве.	1
60.	Защищенный грунт в цветоводстве.	1
61.	Назначение теплицы, парника, рассадника в цветоводстве.	1
62.	Назначение теплицы, парника, рассадника в цветоводстве.	1
63.	Назначение теплицы, парника, рассадника в цветоводстве.	1
64.	Назначение теплицы, парника, рассадника в цветоводстве.	1
65.	Экскурсия в близлежащее цветоводческое хозяйство, в теплицу.	1
66.	Экскурсия в близлежащее цветоводческое хозяйство, в теплицу.	1

67.	Кустарники для декоративного озеленения..	1
68.	Кустарники для декоративного озеленения..	1
69.	Сбор опавших листьев для гербария	1
70.	Сбор опавших листьев для гербария	1
71.	Сбор опавших листьев для гербария	1
72.	Сбор опавших листьев для гербария	1
73.	Подготовка листьев для сушки. Сушка листьев.	1
74.	Подготовка листьев для сушки. Сушка листьев.	1
75.	Подготовка листьев для сушки. Сушка листьев.	1
76.	Подготовка листьев для сушки. Сушка листьев.	1
77.	Поделки из засушенных листьев.	1
78.	Аппликация из сухих листьев.	1
79.	Коллаж из сухих листьев.	1
80.	Коллаж из сухих листьев.	1
81.	Поделки из природного материала.	1
82.	Поделки из засушенных листьев.	1
83.	Одиночные и групповые посадки кустарников на газонах.	1
84.	Одиночные и групповые посадки кустарников на газонах.	1
85.	Кустарник, строение, форма, цвет листьев, цветков и соцветий.	1
86.	Кустарник, строение, форма, цвет листьев, цветков и соцветий.	1
87.	Кустарник, строение, форма, цвет листьев, цветков и соцветий.	1
88.	Сквер: назначение, расположение в городе и поселке.	1
89.	Сквер: назначение, расположение в городе и поселке.	1
90.	Экскурсия в сквер поселка	1
91.	Деревья и кустарники в сквере.	1
92.	Деревья и кустарники в сквере.	1
93.	Рукоделие. Вводное занятие.	1
94.	Правила техники безопасности	1
95.	Лепка из соленого теста. Лепка основных форм (шар, цилиндр)	1
96.	Лепка из соленого теста. Лепка основных форм (куб, диск)	1
97.	Комбинирование различных форм в изделии	1
98.	Комбинирование различных форм в изделии	1
99.	Способы декорирование изделий	1
100.	Способы декорирование изделий	1
101.	Способы декорирование изделий	1
102.	Способы декорирование изделий	1
103.	Физиология питания, гигиена питания	1
104.	Кухня и ее оборудование. ТБ при работе с плитой	1
105.	Лепка коллективного панно «Город».	1
106.	Лепка коллективного панно «Город».	1
107.	Лепка коллективного панно «Город».	1
108.	Лепка коллективного панно «Город».	1
109.	Лепка «Цветы»	1
110.	Лепка «Цветы»	1
111.	Лепка «Цветы»	1
112.	Лепка «Цветы»	1
113.	Лепка из соленого теста по замыслу	1
114.	Лепка из соленого теста по замыслу	1
115.	Посуда, приборы, приспособления	1
116.	Мытье и чистка посуды	1

117.	Лепка по замыслу	1
118.	Изготовление елки из макаронных изделий.	1
119.	Изготовление елки из различных материалов.	1
120.	Лепка по замыслу	1
121.	Изготовление елки из различных материалов.	1
122.	Изготовление елки из различных материалов.	1
123.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
124.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
125.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
126.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
127.	Роль овощей в питании. Содержание в овощах питательных веществ	1
128.	Правила хранения овощей. Определение доброкачественности овощей.	1
129.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
130.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
131.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
132.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
133.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
134.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
135.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
136.	Изготовление новогодних сувениров из различных материалов.	1
137.	Изготовление новогоднего сувенира «Балерина»	1
138.	Изготовление новогоднего сувенира «Балерина»	1
139.	Первичная обработка овощей. Нарезка овощей разными способами (ломтики, соломка)	1
140.	Нарезка овощей разными способами (ломтики, соломка)	1
141.	Изготовление новогодних сувениров «гирлянда»	1
142.	Изготовление новогодних сувениров «новогодние шары»	1
143.	Изготовление новогодних сувениров «новогодние шары из дисков»	1
144.	Изготовление новогодних сувениров «гирлянда»	1
145.	Изготовление новогодних сувениров «елка из кофейных зерен»	1
146.	Изготовление новогодних сувениров «елка из кофейных зерен»	1
147.	Изготовление новогодних сувениров «елка из кофейных зерен»	1
148.	Изготовление новогоднего сувенира «колпачки»	1
149.	Изготовление новогоднего сувенира «колпачки»	1
150.	Изготовление новогоднего сувенира «колпачки»	1
151.	Кулинарное значение молока и молочных продуктов.	1
152.	Виды молока и молочных продуктов.	1
153.	Изготовление новогодних сувениров «Снеговик»	1
154.	Изготовление новогодних сувениров «Снеговик»	1
155.	Изготовление игольницы «Снежинка»	1
156.	Изготовление игольницы «Снежинка»	1
157.	Изготовление пальчикового театра (заготовка)	1
158.	Изготовление пальчикового театра (заготовка)	1
159.	Изготовление пальчикового театра	1
160.	Изготовление пальчикового театра	1
161.	Изготовление теневого театра	1
162.	Изготовление теневого театра	1
163.	Питательная ценность молока.	1
164.	Условия и сроки его хранения.	1

165.	Знакомство с изобразительными возможностями батика.	1
166.	Смешение красителей	1
167.	Составление колера, отработка приема заливок на ткани	1
168.	Использование воска при работе	1
169.	Выбор необходимого подрамника под декоративное панно	1
170.	Натягивание ткани с помощью кнопок	1
171.	Нанесение рисунка	1
172.	Нанесение рисунка	1
173.	Обводка рисунка	1
174.	Оформление выполненной работы	1
175.	Определение качества молока	1
176.	Приготовление молочного супа с рисом	1
177.	Приготовление молочной каши (манной)	1
178.	Пошив фартука с нагрудником	1
179.	Пошив фартука с нагрудником	1
180.	Пошив фартука с нагрудником	1
181.	Пошив фартука с нагрудником	1
182.	Пошив фартука с нагрудником	1
183.	Пошив фартука с нагрудником	1
184.	Приготовление молочной каши (манной)	1
185.	Приготовление молочной каши (рисовой)	1
186.	Приготовление молочной каши (рисовой)	1
187.	Приготовление молочной каши (овсяной)	1
188.	Приготовление молочной каши (овсяной)	1
189.	Приготовление омлета	1
190.	Пошив фартука с нагрудником	1
191.	Пошив фартука с нагрудником	1
192.	Пошив фартука с нагрудником	1
193.	Пошив фартука с нагрудником	1
194.	Изготовление карандашницы из пластиковых бутылок	1
195.	Изготовление карандашницы из пластиковых бутылок	1
196.	Приготовление омлета	1
197.	Правила приготовления блюд из макаронных изделий	1
198.	Правила приготовления блюд из макаронных изделий	1
199.	Приготовление отварных макарон с маслом	1
200.	Приготовление отварных макарон с маслом	1
201.	Приготовление запеканки с добавлением макаронных изделий	1
202.	Изготовление карандашницы из пластиковых бутылок	1
203.	Изготовление карандашницы из пластиковых бутылок	1
204.	Изготовление шкатулки для хранения пуговиц и оформление ее	1
205.	Изготовление шкатулки для хранения пуговиц и оформление ее	1
206.	Изготовление шкатулки для хранения пуговиц и оформление ее	1
207.	Изготовление шкатулки для хранения пуговиц и оформление ее	1
208.	Приготовление запеканки с добавлением макаронных изделий	1
209.	Приготовление молочного супа с вермишелью	1
210.	Приготовление молочного супа с вермишелью	1
211.	Блюда из рыбы и морепродуктов	1
212.	Блюда из рыбы и морепродуктов	1
213.	Виды тепловой обработки рыбы	1
214.	Изготовление открыток и сувениров	1

215.	Изготовление открыток и сувениров	1
216.	Изготовление сувенира «Единорог»	1
217.	Изготовление сувенира «Единорог»	1
218.	Изготовление фоторамки из гипса	1
219.	Изготовление фоторамки из гипса	1
220.	Виды тепловой обработки рыбы	1
221.	Варка и жаренье рыбы	1
222.	Варка и жаренье рыбы	1
223.	Приготовление отварной рыбы с морковью и лимоном	1
224.	Приготовление отварной рыбы с морковью и лимоном	1
225.	Приготовление рыбы способом «Припускание»	1
226.	Изготовление фоторамки из гипса	1
227.	Изготовление фоторамки из гипса	1
228.	Изготовление цветочного горшка из подручных материалов	1
229.	Изготовление цветочного горшка из подручных материалов	1
230.	Изготовление цветочного горшка из подручных материалов	1
231.	Изготовление цветочного горшка из подручных материалов	1
232.	Приготовление рыбы способом «Припускание»	1
233.	Приготовление рыбы способом «Жаренье»	1
234.	Приготовление рыбы способом «Жаренье»	1
235.	Приготовление рыбы способом «тушение»	1
236.	Приготовление рыбы способом «тушение»	1
237.	Приготовление рыбы способом «запекание»	1
238.	Бисероплетение. Выполнение отдельных элементов цветков	1
239.	Бисероплетение. Выполнение отдельных элементов цветков	1
240.	Бисероплетение. Выполнение отдельных элементов насекомых	1
241.	Бисероплетение. Выполнение отдельных элементов насекомых	1
242.	Бисероплетение. Выполнение отдельных элементов животных	1
243.	Бисероплетение. Выполнение отдельных элементов животных	1
244.	Приготовление рыбы способом «запекание»	1
245.	Приготовление рыбного супа «Уха»	1
246.	Приготовление рыбного супа «Уха»	1
247.	Приготовление супа с рыбными консервами	1
248.	Приготовление супа с рыбными консервами	1
249.	Приготовление салата с морепродуктами	1
250.	Сборка изделий: брошей, букетов цветов	1
251.	Сборка изделий: насекомые	1
252.	Сборка изделий: животные	1
253.	Приготовление салата с морепродуктами	1
254.	Повторение пройденного материала. Проверочная работа	1
255.	Повторение пройденного материала. Проверочная работа	1
256.	Блюда из круп и бобовых	1
257.	Блюда из круп и бобовых	1
258.	Правила варки крупяных каш	1
259.	Сборка изделий: брошей, букетов цветов	1
260.	Составление композиций	1
261.	Составление композиций	1
262.	Составление композиций	1
263.	Оформление изделиями из бисера подарков и других предметов	1
264.	Оформление изделиями из бисера подарков и других предметов	1

265.	Правила варки крупяных каш	1
266.	Технология приготовления блюд из круп и бобовых	1
267.	Технология приготовления блюд из круп и бобовых	1
268.	Приготовление каши гречневой (Рассыпчатой)	1
269.	Приготовление каши гречневой (Рассыпчатой)	1
270.	Приготовление гарнира из риса	1
271.	Оформление изделиями из бисера подарков и других предметов	1
272.	Оформление изделиями из бисера подарков и других предметов	1
273.	Подведение итогов подготовка работ к выставке	1
274.	Приготовление гарнира из риса	1
275.	Приготовление каши пшенной (рассыпчатой)	1
276.	Приготовление каши пшенной (рассыпчатой)	1
277.	Приготовление каши перловой (рассыпчатой)	1
278.	Приготовление каши перловой (рассыпчатой)	1
279.	Приготовление каши ячневой (рассыпчатой)	1
280.	Подведение итогов подготовка работ к выставке	1
281.	Выжигание	1
282.	Выжигание	1
283.	Выжигание	1
284.	Выжигание	1
285.	Выжигание	1
286.	Приготовление каши ячневой (рассыпчатой)	1
287.	Приготовление запеканки из рисовой (вязкой) каши	1
288.	Приготовление запеканки из рисовой (вязкой) каши	1
289.	Приготовление запеканки из гречневой или полтавской крупы с творогом	1
290.	Приготовление запеканки из гречневой или полтавской крупы с творогом	1
291.	Приготовление пудинга из манной каши	1
292.	Выжигание	1
293.	Выжигание	1
294.	Выжигание	1
295.	Выжигание	1
296.	Выжигание	1
297.	Выжигание	1
298.	Приготовление пудинга из манной каши	1
299.	Приготовление биточков из пшенной каши с добавлением ванилина	1
300.	Приготовление биточков из пшенной каши с добавлением ванилина	1
301.	Приготовление котлет из пшеничной каши	1
302.	Приготовление котлет из пшеничной каши	1
303.	Отбор луковиц для выгонки. Сроки посадки для выгонки	1
304.	Отбор луковиц для выгонки. Сроки посадки для выгонки	1
305.	Выгоночные цветковые культуры (тюльпаны, нарциссы, гиацинты)	1
306.	Выгоночные цветковые культуры (тюльпаны, нарциссы, гиацинты)	1
307.	Посадка семян цветов	1
308.	Посадка семян цветов	1
309.	Выращивание рассады петунии	1
310.	Выращивание рассады петунии	1
311.	Краткая характеристика растений, способы семенного и вегетативного размножения	1
312.	Краткая характеристика растений, способы семенного и	1

	вегетативного размножения	
313.	Деревья для озеленения	1
314.	Деревья для озеленения	1
315.	Строение дерева, породы	1
316.	Строение дерева, породы	1
317.	Лиственные породы деревьев, используемые для озеленения территорий.	1
318.	Лиственные породы деревьев, используемые для озеленения территорий.	1
319.	Декоративные качества деревьев, значение древесных насаждений для экологической обстановки в городе.	1
320.	Декоративные качества деревьев, значение древесных насаждений для экологической обстановки в городе.	1
321.	Экскурсия в город или парк	1
322.	Распознавание деревьев в безлистом состоянии	1
323.	Изготовление декоративных горшков для школьного цветника	1
324.	Изготовление декоративных горшков для школьного цветника	1
325.	Изготовление декоративных горшков для школьного цветника	1
326.	Изготовление декоративных горшков для школьного цветника	1
327.	Изготовление декоративных горшков для школьного цветника	1
328.	Изготовление декоративных горшков для школьного цветника	1
329.	Озеленение двора	1
330.	Древесно-кустарниковые насаждения во дворе	1
331.	Древесно-кустарниковые насаждения во дворе	1
332.	Уход за зелеными насаждениями	1
333.	Вырезка сухих и поломанных веток на деревьях	1
334.	Разбивка цветника.	1
335.	Высадка рассады цветковых растений в цветник	1
336.	Подготовка почвы под газон	1
337.	Работа граблями при посеве трав на газоне	1
338.	Работа граблями при посеве трав на газоне	1
339.	Работа граблями при посеве трав на газоне	1
340.	Итоговый урок	1

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575814

Владелец Титова Марина Николаевна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022