

государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) школа-интернат»
г. Бузулука Оренбургской области

Рассмотрено

на заседании методического объединения
учителей старших классов
Протокол № 1 от 26.08.2024 г.

Рассмотрено и принято

на педагогическом совете школы
Протокол № 1 от 27.08.2024 г.

Утверждаю
Директор ГКОУ школы-интерната
г. Бузулука *В.В. Мезенкова*
Приказ № 186 «08» августа 2024 г.



**Рабочая программа
учебного предмета
«Труд(технология)»
для 5в класса
основного общего образования
(обучающихся с умственной отсталостью)
1 вариант**

СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка.....	2
1.1 Цели и задачи учебного предмета «Труд (технология)».....	3
1.2 Общая характеристика учебного предмета «Труд (технология)».....	4
1.3 Место учебного предмета «Труд (технология)».....	5
II. Содержание учебного предмета.....	6
III. Планируемые образовательные результаты.....	13
3.1 Личностные результаты.....	13
3.2 Метопредметные результаты.....	13
3.3 Предметные результаты.....	14
IV. Тематическое планирование.....	16
Приложение №1.....	17
Календарно-тематическое планирование	

I. Пояснительная записка

Исходными документами для составления рабочей программы учебного курса являются:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" СанПиН 2.4.2.3286-15 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. N 26)

- Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26(далее -СанПиН 2.4.2.3286-15);

- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" СанПиН 2.4.2.3286-15 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. N 26

- Федерального перечня учебников, рекомендованных и допущенных Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в образовательных организациях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию;

Данная рабочая программа предназначена для учащихся 5 класса, имеющих интеллектуальные нарушения, и обеспечивает реализацию прав граждан с отклонениями в развитии на получение образования, коррекции

нарушения развития, социальной адаптации в условиях специального коррекционного обучения.

Программа содержит материал, помогающий учащимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации. Принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Поэтому особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Основным предназначением образовательной области «Труд(технология)» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры учащихся, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Данная программа разработана и предназначена для работы с учётом интересов, как мальчиков, так и девочек.

Исходя из условий образовательного учреждения: материально – технических возможностей школы, изучаются следующие разделы: Введение. Творческая проектная деятельность, Технология растениеводства (осенние сельскохозяйственные работы); Оформление интерьера, Кулинария; Создание изделий из текстильных и поделочных материалов; Художественные ремесла; Индустриальные технологии; Технологии растениеводства (весенние сельскохозяйственные работы).

В реализации программы должно место отводится методу проектов для вовлечения учащихся в исследовательскую деятельность.

I.1. Цели изучения предмета

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

I.2. Общая характеристика учебного предмета

Курс предмета «Труд(технология)» является логическим продолжением изучения предмета «Ручной труд» в 1-4 классах. Распределение учебного материала, так же как и на предыдущем этапе, осуществляются концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практико-теоретическому изучению, но с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций.

Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний, умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение учащихся по программе «Труд(технология)» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий.

Программный материал составлен с учётом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет, (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения, школьный земельный участок.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры. При обучении по данной программе следует использовать специфические для вспомогательной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми.

Особое внимание уделяется повторению учебного материала. Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

Особое значение придаётся развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах. Подготовка к работе уборщицей, санитаркой и др. предусматривает также необходимость сформировать навыки правильного поведения с различным контингентом, этичного и культурного поведения вообще, так как при выполнении своих функциональных обязанностей работники обслуживающего труда вступают в личный контакт с незнакомыми людьми. Для этого большое значение имеют разнообразные сюжетно-ролевые игры.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер. Аномальное состояние ребёнка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их. При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

I.3. Место предмета в учебном плане

Учебным планом на изучение предмета «Профильный труд» в 5 классе отводится 6 часов в неделю или 204 часа в год.

II. Содержание учебного предмета.

Содержание	Характеристика видов деятельности.
Раздел №1 «Введение. Творческая проектная деятельность» - 25 ч.	
<p><u>Понятие о творческих проектах.</u> Проект должен иметь результат творческой деятельности, быть направлен на определённые цели, решение проблемы. Творческая проектная деятельность. Цель проектной деятельности в 5 классе – научиться обустроить кухню. Выполнение проекта – индивидуально или коллективно. <u>Этапы выполнения проекта.</u> 1 поисковый. 2. технологический. 3. аналитический.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать понятие проект; - знать понятие проектирование; - ученик, должен сам поставить проблему; - уметь создать новое изделие или услугу; - уметь поставить задачу. - учиться работать в группах и индивидуально. - выбрать тему проекта, определить потребность, хватит ли знаний и умений, формулировать требования с учётом критериев. - уметь разрабатывать техническую документацию (схема, чертеж, выкройка); - организация рабочего места; - изготовление изделия. - контроль и испытание готового изделия, подсчёт затрат. - уметь анализировать, что получилось, а что нет.

	- уметь защитить проект.
Раздел №2 «Технологии растениеводства (осенние сельскохозяйственные работы)». 25 ч.	
<p>Основные задачи и отрасли сельского хозяйства.</p> <p>Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений.</p> <p>Понятие «обработка почвы». Безопасные приёмы работы при обработке почвы. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни</p>	<p>- знать основные понятия; различать с\х культуры; уметь обрабатывать почву; знать технику безопасности при работе с инструментами для обработки почвы.</p> <p>- уметь пользоваться инструментами для обработки почвы;</p> <p>- уметь провести уборку цветника;</p> <p>- уборка растительных остатков с участка;</p> <p>- поверхностное рыхление почвы.</p>
Раздел №3. «Оформление интерьера». 25 ч.	
<p><u>Интерьер и планировка кухни.</u></p> <p>Интерьер – внутренний вид помещения.</p> <p>Часть интерьера – пол, стены, потолок, мебель, светильники и т.д.</p> <p>Требования к интерьеру: эргономические требования, санитарно – гигиенические требования, эстетические требования.</p> <p><u>Планировка кухни.</u></p> <p>Понятие планировка.</p> <p>Кухня, имеет зоны: зона приготовления пищи, столовая (обеденная зона),</p> <p>Варианты планировки кухни.</p> <p>Чертёж на бумаге, типы размещения оборудования: линейная кухня, параллельная кухня, угловая кухня, П</p>	<p>- дать определение понятия «интерьер»;</p> <p>- ознакомиться с некоторыми требованиями к интерьеру;</p> <p>- называть части интерьера;</p> <p>- различать данные требования;</p> <p>- давать определение понятия планировка.</p> <p>- называть зоны, на которую делится кухня.</p> <p>- уметь выполнить чертёж кухни.</p> <p>- разместить оборудование на кухне, зная несколько типов размещения;</p>

<p>– образная кухня.</p> <p><u>Бытовые электроприборы на кухне.</u></p> <p>Для чего нужны, какие бывают, что нужнее.</p> <p>Творческий проект «Планирование кухни».</p> <p>Выбрать лучший вариант, и выполнить проект, подготовить презентацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять цветовой круг; - использовать современные материалы в отделке кухни; - перечислить кухонное оборудование; - сообщение о бытовом электроприборе на кухне. - создать проблемную ситуацию, цель проекта, задачи проекта, провести исследование, выбрать лучшую идею, какую бытовую технику нужно иметь на кухне, выбор цветового решения, самооценка и оценка, источники информации при выполнении проекта.
<p>Раздел №4. Кулинария. 29 часов.</p>	
<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.</p> <p>Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Особенности кулинарного использования яиц. Яйцо всмятку, «в мешочек», вкрутую</p> <p>Крупы и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп и макаронных изделий. Виды тепловой</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. - понятие ЗОЖ; - перечислять продукты для бутербродов; - знать виды бутербродов; - уметь заваривать чай, кофе и другие горячие напитки; - уметь сварить яйцо. - различать виды круп; - различать макаронные изделия; - знать первичную обработку круп, макаронных изделий. - знать основные овощи, уметь их обрабатывать. - уметь приготовить овощной

<p>обработки. Виды овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет. Разработка меню завтрака</p>	<p>салат; - знать столовые приборы; - уход за столовыми приборами; - уметь правильно пользоваться столовыми приборами. - знать правила поведения за столом; - уметь составлять меню своего завтрака;</p>
<p>Раздел №5 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 25 часов.</p>	
<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Терминология ручных работ. Смётывание, намётывание, замётывание, пришивание, обмётывание, вымётывание. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приёмы труда на швейной машине. Соединительные и отделочные машинные швы; Терминология влажно-тепловых работ. Отутюжить, разутюжить,</p>	<p>- определение лицевой и изнаночной сторон в ткани;- снятие мерок; - знать свойства тканей; - знать виды рабочей одежды; - усвоить терминологию ручных работ; - находить отличие в ручных работах; - уметь выполнять основные ручные работы; - познакомиться с бытовой швейной машиной; - уметь заправлять верхнюю и нижнюю нитку; - уметь соединить две детали соединительным швом; - освоить влажно – тепловые работы; - выполнять основные влажно – тепловые работы; - знать, что такое строчка, шов, стежок.</p>

<p>приутюжить, заутюжить. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.</p>	
<p>Раздел №6 «Художественные ремесла» 25 часов.</p>	
<p>Виды декоративно – прикладного искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество. Композиция; правила, приёмы, средства композиции. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнамента национального русского костюма. История создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учётом направления долевой нити. Лоскутная мозаика. Технология соединения деталей между собой. Изготовление образцов лоскутных узоров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - познакомиться с видами декоративно – прикладного искусства; - уметь вышивать крестиком; - освоить основные петли вязания крючком; - познакомиться с росписью по дереву; -сделать сообщение о ковроткачестве; - знать, что такое композиция; - познакомиться с элементами орнамента; - значение орнамента в национальном костюме; - выполнить эскиз орнамента; - узнать историю создания изделий из лоскута; - узнать о возможностях лоскутного шитья; - подготовить презентацию о лоскутном шитье; - узнать, как правильно подобрать ткани по цвету, рисунку; - составить лоскутную мозаику; - изготовить образец лоскутных узоров;
<p>Раздел №7 «Индустриальные технологии». 25 часов.</p>	
<p>Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства. Виды древесных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - познакомиться с понятием «древесина»; - знать свойства древесины;

<p>материалов, свойства и области применения. Отходы древесины и их рациональное использование. Металлы и их свойства Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов.</p> <p>Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Соблюдение правил безопасности труда.</p> <p>Организация рабочего места. Сборка изделия по эскизу. Визуальный контроль качества изделия. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда. Распознавание древесины и древесных материалов. Графическое изображение изделий из проволоки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - узнать, что такое пиломатериалы. - узнать о свойствах пиломатериалов; - рациональное использование отходов древесины; - познакомиться с металлами и их свойствами; - узнать, какими полезными ископаемыми богата Россия; - сообщение об одной из профессий связанной с добычей и производством металлов; - познакомиться с видами, свойствами искусственных материалов; - ознакомиться с правилами безопасности труда; - уметь организовать своё рабочее место; - уметь распознать различные виды древесины по внешнему виду; - познакомиться с технологией изготовления изделий из проволоки; - уметь зачищать проволоку; - ознакомиться с правилами безопасности труда;
<p>Раздел №8 «Технологии растениеводства (весенние сельскохозяйственные работы)» 25 часов.</p>	
<p>Размножение растений семенами. Однолетние, двулетние и многолетние растения. Способы посадки. Лабораторно-практические работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - познакомиться с технологией весенних работ; - познакомиться со способами размножения растений;

<p>Подготовка семян к посеву. Посев и посадка цветочно-декоративных культур.</p> <p>Уход за растениями.</p>	<ul style="list-style-type: none">- знать отличие однолетних растений от многолетних;- уметь подготовить семена к посеву;- провести посев семян в почву различным способом;- уметь выполнять пересадку и перевалку растений;-освоить правила ухода за растениями.
---	---

III. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Труд(технология)».

3.1. Личностные результаты обучения:

- сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе;
- самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков;
- мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода;
- готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества;
- развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления;
- развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности; людьми, находить общие цели для их достижений;
- проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности;
- формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины.

3.2. Метапредметные результаты обучения:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- определение организационных и материально-технических условий для выбора способа решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда

3.3. Предметные результаты обучения:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания продукта труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания продукта труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании продукта труда;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании продукта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

IV. Тематическое планирование.

№п/п	Название раздела	Количество часов	Практические работы	Электронные образовательные ресурсы
1	«Введение. Творческая проектная деятельность».	25		
2	Технологии растениеводства (осенние сельскохозяйственные работы)	25		
3	«Оформление интерьера»	25	1	
4	«Кулинария»	29	1	
5	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	25	2	
6	«Художественные ремесла»	25	1	
7	«Индустриальные технологии»	25		
8	«Технологии растениеводства (весенние сельскохозяйственные работы)»	25	1	
	Итого:	204	7	

Приложение №1 Календарно-тематическое планирование

№	Наименование тем	Кол-во часов	Дата изучения	
			по плану	по факту
1.	Труд(технология), как дисциплина и как наука.	2		
2.	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе.	2		
3.	Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.	2		
4.	Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.	2		
5.	Основные компоненты проекта.	4		
6.	Понятие о творческих проектах.	6		
7.	Этапы выполнения проекта.	7		
8.	Основы сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Аграрные технологии	4		
9.	Сельскохозяйственные культуры.	4		
10.	Обработка почвы.	4		
11.	Система обработки почвы.	2		
12.	Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.	2		
13.	Уборка картофеля.	3		
14.	Уборка моркови, свеклы.	3		
15.	Уборка приусадебного участка осенью.	3		
16.	Понятие «интерьер» и планировка кухни.	3		
17.	Эскиз кухни.	3		
18.	Цветовое решение при планировке кухни.	3		
19.	Материалы, для оформления кухни.	3		
20.	Комнатные растения для кухни.	3		
21.	Бытовые электроприборы на кухне.	4		
22.	Макет кухни.	6		
23.	Санитария и гигиена на кухне.	3		
24.	Здоровое питание.	3		
25.	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков	3		

	иблюд из яиц.			
26.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	3		
27.	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	3		
28.	Тепловая кулинарная обработка овощей.	3		
29.	Сервировка стола к завтраку.	4		
30.	Составление меню завтрака.	7		
31.	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	4		
32.	Швейные ручные работы	6		
33.	Бытовая швейная машина.	4		
34.	Основные операции при машинной обработке изделия.	2		
35.	Влажно – тепловая обработка ткани.	4		
36.	Машинные швы.	5		
37.	Декоративно-прикладное искусство.	4		
38.	Основы композиции	4		
39.	Орнамент. Символика в орнаменте.	4		
40.	Цветовые сочетания в орнаменте.	2		
41.	Лоскутное шитье	4		
42.	Раскрой элементов.	2		
43.	Соединение деталей изделия.	3		
44.	Сборка изделия.	2		
45.	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы.	4		
46.	Свойства древесины.	4		
47.	Обработка металлов и искусственных материалов.	4		
48.	Технология изготовления изделий из проволоки.	4		
49.	Технология сборки изделий из проволоки.	4		
50.	Изделия из проволоки.	5		
51.	Размножение растений семенами, клубнями.	4		
52.	Способы посева семян, клубней.	4		
53.	Технология пересадки и перевалки	8		

	растений.			
54.	Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растениях.	4		
55.	Уход за растениями.	5		
	Всего:	204 ч.		