

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная рабочая программа разработана на основе программы «Профессионально-трудовое обучение», под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000 и в соответствие с АООП МКОУ «Кобляковская СОШ».

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обусловливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса. Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры. Изучение этого учебного предмета в V-IX-х классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих задач:

― развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

― обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

 ― расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

 ― расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

― расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

― ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

― ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

― формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;

― ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

― формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

― формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

― совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметнопреобразующей деятельности;

― коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

― коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

― коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;

― развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

― формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

― формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Программа по профильному труду в V-IX-х классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений учащихся, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Сельскохозяйственный труд», «Кулинария», «Вышивка», «Вязание», «Лоскутное шитьё», «Швейное дело», «Сельскохозяйственный труд».

Данная Программа рассчитана на изучение предмета в объёме : в 5 классе – 204 часа в год (6 часов в неделю), в 6 классе – 204 часа в год (6 часов в неделю), в 7 классе – 238 часов в год (7 часов в неделю), в 8 классе – 272 часа в год (8 часов в неделю), в 9 классе – 340 часов (10 часов в неделю).

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В ходе изучения предмета обучающиеся получат возможность приобрести следующие ***личностные результаты:*** Осознание себя, как гражданина России; у них будут сформированы чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; Формирование уважительного отношения к чужому мнению, истории и культуре других народов; Развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни; Владение навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия; Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; Принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности; Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; Развитие этических чувств доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей; Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты освоения программы включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для данного предмета.

Предметные результаты обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений. АООП определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Достаточный уровень рассматривается как повышенный и не является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

|  |  |
| --- | --- |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| Знать название некоторых материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; знать некоторые свойства используемых материалов; знать правила хранения материалов; знать санитарно-гигиенические требования при работе с материалами, используемыми в быту; уметь отбирать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; иметь представления о принципах действия, общем устройстве и основных частях бытовых приборов и станков; руководствоваться правилами безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении работы; читать с помощью учителя технологическую карту, применяемую в процессе изготовления изделия; иметь представление о разных видах профильного труда (швейные работы, обслуживающий труд); заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе; использовать эстетические ориентиры, эталоны в быту, дома и в школе;уметь выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится», «не нравится»); организовывать под руководством учителя совместную работу в группе; осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы; комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания; проявлять заинтересованное отношение к деятельности товарищей и результатам их работы; выполнять общественные поручения по уборке мастерской, кабинета трудового обучения (под контролем учителя); принимать посильное участие в благоустройстве и озеленение территорий, охране природы и окружающей среды. | Понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей; экономно расходовать материалы; планировать (с помощью учителя) предстоящую работу, соотносить свои действия с поставленной целью; уметь работать с разнообразной наглядн6остью: составлять план работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие технические рисунки, схемы, чертежи, читать их и действовать в соответствии с ними в процессе изготовления изделий; осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы (с помощью учителя); обладать способностью к самооценке, оценивать свое изделие или выполненную работу (красиво - некрасиво, аккуратно, похоже на образец); выполнять общественные поручения по уборке класса, мастерской после уроков трудового обучения. |

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся по разделу «Сельскохозяйственный труд»:**

|  |  |
| --- | --- |
| Обучающиеся должны знать:  | Обучающиеся должны уметь: |
| 5 класс |
| растения, выращиваемые в цветниках и в комнатных условиях; сроки созревания семян однолетних цветковых растений; понятия борозда, глубина вскапывания; виды крупносеменных однолетних цветковых растений; правила заготовки земляных смесей и их применение; основные правила ухода за комнатными растениями; разновидность бархатцев и их выращивание; значение и приемы перевалки комнатных растений. | собирать семяна цветковых растений; различать растение, подземная часть которых подлежит выкопки и хранению до весны будущего года; работать лопатой; составлять земляные смеси; ухаживать за садовыми дорожками и площадкой; расфасовывать семяна по пакетам; поливать комнатные растения; выращивать бархатцы; делать перевалку растений; ухаживать за комнатными растениями. |
| 6 класс |
| виды цветковых растений выращиваемых в открытом грунте; цветковые культуры, размножаемые вегетативно; однолетние и многолетние цветковые растения; уход за однолетними цветковыми растениями; зимующие многолетние цветковые растения; деление и посадка зимующих многолетних цветковых растений; кустарники, используемые для озеленения, семена цветковых растений; уход за комнатными растениями; строение цветкового растения; зимующие многолетние растения, требующие ранневесеннего ухода; однолетние и многолетние цветковые растения; уход за однолетними цветковыми растениями; правила заготовки земляных смесей и их применение; основные правила ухода за комнатными растениями; значение и приемы перевалки комнатных растений; подготовка цветника к весенне-летнему сезону. |  распознавать созревшие семяна; распознавать виды зимующего многолетнего цветкового растения; составлять земляную смесь; ухаживать за кустарниками; работать приспособлениями для обмолота семян; ухаживать за комнатными растениями; распознавать и называть органы цветкового растения; распознавать виды почв; ухаживать за многолетними зимующими цветковыми растениями; распознавать элементы цветочного оформления; выращивать лилии; делать перевалку растений. |
| 7 класс |
| петунии крупноцветковой с махровыми цветками; однолетние и многолетние цветковые растения; лилии, выращиваемые в местных условиях; кустарники;органические и минеральные удобрения; классификация цветковых культур; двулетние цветковые растения; виды цветника; размножение комнатных растений; выращивание петунии крупноцветковой в комнатных условиях; выращивание рассады цветковых культур; способы посадки разных цветковых растений. | срезание стеблей и верхушек у растений;− выращивание лилейных растений;− выращивать канны;− ухаживать за молодой посадкой;− распознавание органических и минеральных удобрений;− распознавать виды цветников;− размножение комнатных растений;− выращивать петунии;− ухаживать за садовыми дорожками и площадкой;− вскапывать почвы в цветнике;− ухаживать за комнатными растениями;− выращивание однолетних цветковых растений.− |
| 8 класс |
| требования к подготовке почвы для выращивания цветов; основные правила составления букетов; правила ухода за кустарником и поддержания определённой формы и размеров путём обрезки побегов;  назначение парников и теплиц; особенности и сроки посева семян, состав земляной смеси. | производить осенний уход за цветником; составлять цветочный букет;выращивать гладиолусы; осуществлять осенний уход за кустарниками; работать секатором, ухаживать за «живой изгородью»; распознавать кустарники;распознавать деревья в безлистном состоянии; разбивка газона; работа граблями. |
| 9 класс |
|  значение растений в природе и жизни человека; основные правила и инструкции по безопасности труда в озеленительном хозяйстве; видовой состав растений в цветнике; правила ухода за георгином и хризантемой, правила хранения их зимой; -правила заготовки земляных смесей и их применение; виды хвойных деревьев и кустарников, используемых в озеленении; многообразие комнатных растений; основные правила ухода за комнатными растениями; удобрения, их виды и использования, правила техники безопасности при работе с удобрениями; некоторые заболевания растений и меры помощи растениям; виды зелёных насаждений, их значение и характеристики; виды лиственных деревьев и кустарников, их отличительные признаки. | пользоваться определителями комнатных растений и справочной литературой; осуществлять действия по уходу за цветковыми растениями в цветнике, по их пересадке, размножению, выращиванию из семян; заготавливать компоненты для составления земляных смесей и составлять их; определять вид хвойного или лиственного дерева и кустарника по отличительным признакам; ухаживать за комнатными растениями, вносить удобрения по всем правилам техники безопасности; проводить черенкование хризантем и других растений; осуществлять действия по озеленению; распознавать комнатные растения, древесные и кустарниковые растения; ухаживать за газонами; производить стрижку кустарников. |

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

**по разделу «Кулинария»:**

|  |  |
| --- | --- |
| Обучающиеся должны знать:  | Обучающиеся должны уметь: |
| 5 класс |
| основную посуду и инвентарь для работы, санитарно – гигиенические требования к средствам по уходу за посудой. санитарно – гигиенические требования к содержанию помещений, оборудование столовой, правила эксплуатации холодильника | отличать посуду кухонную, столовую, чайную. Пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам. Соблюдать правила работы ухаживать за эл. нагревательным оборудованием, соблюдать правила хранения продуктов в холодильнике  |
| столовую посуду, приборы, материал, из которого делают скатерти и салфетки, правила крахмаленья, стирки и утюжки правила сервировки | классифицировать посуду, пользоваться столовыми приборами, разводить крахмал, утюжить, складывать салфетки для оформления стола, сервировать стол с помощью учителя.  |
| что называют рациональным питанием, диетическим питанием  | классифицировать продукты питания по группам |
| названия круп, уметь определить их по внешним признакам, правила варки круп | готовить каши и первые блюда из круп |
| Виды макаронных изделий, бобовые культуры.  | отваривать макароны, готовить суп и салат из бобовых  |
| основные сведения о яйце правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом  | сварить яйцо вкрутую, всмятку, приготовить омлет, салат.  |
| виды бутербродов, требования к качеству, технологию приготовления  | готовить различные виды бутербродов |
| о полезных свойствах молока правилах кипячения, приготовлении кисломолочных продуктов. | готовить каши на молоке |
| 6 класс |
| оборудование кухни.  | ухаживать за оборудованием кухни. Выбирать, называть посуду, осуществлять уход за чайной, столовой, кухонной посудой, кухонным инвентарем. |
| основные продукты питания | самостоятельно выбирать и различать продукты животного и растительного происхождения.  |
| что такое первичная обработка овощей, способы первичной обработки овощей: картофеля, моркови, свеклы, лука. Правила техники безопасности при обработке овощей.  | определять, называть овощи, относить их к определенным группам. |
| способы нарезки овощей, правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей.  | нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками; морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками; свёклу - соломкой, кубиками, ломтиками; капусту- соломкой, шашками, крошкой; лук - кольцами, полукольцами, кубиками. |
| санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности труда. Организация рабочего места. Значение овощей и фруктов в питании человека. Знать различные виды овощей и фруктов.  | подготовить необходимое оборудование для холодной обработки овощей и фруктов. Выполнять первичную (холодную) обработку овощей и фруктов. Владеть всеми видами нарезки овощей и фруктов. Приготавливать салаты из сырых овощей и фруктов. |
| основные виды и приёмы тепловой обработки овощей, технологию приготовления блюд и салатов из овощей | выполнять тепловую обработку овощей, правила безопасной работы при варке  |
| сортность муки, классификацию видов теста, виды бездрожжевого теста | выпекать блинчики, готовить тесто для пельменей, домашней лапши |
| правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, технологию приготовления сладких блюд и холодных напитков | готовить сладкие блюда и холодные напитки |
| 7 класс |
| последовательность первичной обработки | выполнять первичную обработку овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). |
| способы заготовки овощей на зиму, технологию засолки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок. | выполнить засолку огурцов, помидоров, выполнить приготовление компота из яблок, выполнить консервирование овощного салата способом стерилизации. |
| санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений, посуды, инвентаря; санитарные требования к рабочему месту; различные виды нарезки овощей: дольками, соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками | нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками, морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками, свёклу- соломкой, кубиками, ломтиками, капусту- соломкой, шашками, крошкой, лук- кольцами, полукольцами, кубиками. |
| правила размораживания мяса, технику безопасности при работе с ножом | определять качество мяса и вид мяса. Наглядное пособие. Изображения схем разделки говядины, свинины (плакаты). Приготовление полуфабрикатов из говядины |
| технологию приготовления различных бульонов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.  | готовить различные бульоны. |
| технологию приготовления различных супов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой. | готовить различные супы и подавать их на стол. |
| технологию приготовления супов - пюре, знать роль супов – пюре в питании человека, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой. | готовить супы – пюре из картофеля, гороха, гречки, подать суп – пюре к завтраку |
| технологию приготовления молочных супов, технологию приготовления кваса, овощной окрошки, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой. | готовить молочный суп, подавать окрошку на стол. |
| технологию приготовления соуса молочного, сметанного, томатного; роль соусов в питании человека. | приготовить соусы и подать их с блюдами на стол. |
| технологию приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания | приготовить салаты, супы из меню лечебного питания |
| классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста; правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста.  | выполнить приготовление различных видов бездрожжевого теста (для блинчиков, пельменей, домашней лапши, оладий, песочного печенья, хвороста) выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста. |
| значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании; виды теста, сырье для его приготовления; способы приготовления и использования различных видов теста. | приготовить тесто опарным и безопарным способами; испечь пирожки и пироги с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом, ватрушки с творогом, повидлом и оладьи. |
| 8 класс |
| общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Виды травм, способы их предупреждения.  | безопасно работать с режущими инструментами, с электрической плитой, с горячими жидкостями. |
| основные продукты питания, понятие витамины, углеводы, гигиену питания | выполнять первичную обработку овощей и фруктов |
| правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, название столовых приборов, посуды | сервировать стол к завтраку ( завтраку, ужину, обеду); убирать стол после еды; мыть посуду; убирать помещение кухни; соблюдать правила приёма пищи, культуру поведения и общения за столом; |
| О крупах и блюдах из круп, их использовании в кулинарии | определять крупы по их внешнему виду, готовить блюда из круп |
| теоретические сведения о горячих напитках, правила заваривания чая | заваривать чай, сервировать стол |
| приготовление первых блюд из овощей | готовить первые блюда из овощей |
| инструменты и приспособления для приготовления макаронных изделий, разновидность макарон, способы варки. | пользуясь инструкционно – технологической картой готовить блюда из макарон |
| съедобные грибы, их внешние отличительные признаки, способы первичной обработки грибов.  | выполнять первичную обработку грибов. |
| оборудование и инвентарь мясного цеха, правила техники безопасности при работе, технологию приготовления блюд из мяса | соблюдать технику безопасности, жарить, тушить, запекать мясо |
| классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста; правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста.  | выполнить приготовление различных видов бездрожжевого теста (для блинчиков, пельменей, домашней лапши, оладий, песочного печенья, хвороста), выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста. |
| 9 класс |
| о назначении посуды, инвентаря, химических средствах ухода за ними, технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием  | пользоваться электрической печью, ухаживать за кухонной утварью |
| методы сохранения пищевой ценности продуктов, требования к качеству готовых блюд  | составлять меню к ужину, сервировать стол, выполнять оформление блюд |
| общие сведения о растениях и крупах из них, технологию приготовления каш  | определять крупы по внешнему виду, составлять инструкционную карту. |
| требования к качеству макаронных изделий, основные правила варки .  | готовить блюда из макаронных изделий |
| общие сведения о процессе пищеварения. Состав пищи. Калорийность пищи. Виды витаминов. Их состав. Режим питания, значение его соблюдения для человека.  | сохранять витамины в пище при кулинарной обработке продуктов. Составлять режим питания школьника, рабочего на день. |
| правила составления меню, правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. | составить меню к завтраку и ужину, сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина. |
| санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц | взбивание яиц, взбивание яиц для омлета, приготовление омлетной массы, определение готовности омлета, формовка омлета фаршированного. |
| классификацию супов, продолжительность варки продуктов, общие правила приготовления супов | составлять схему приготовления супов, готовить суп по схеме  |
| классификацию соусов | составлять схему приготовления соусов |
| правила приготовления блюд из творога | протирать творог через сито для приготовления творожной массы, формировать сырники, формировать вареники, выпекать и формировать блинчики с творогом. |

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

**по разделу «Вышивка»:**

Предполагается овладение определёнными знаниями, умениями и навыками, выявление, осознание и реализация подростками своих творческих задатков, формирование стойкой мотивации к занятиям декоративно-прикладного характера.

Подростки должны научиться:

* планировать свои действия; знать последовательность основных этапов воплощения замысла;
* уметь учитывать размер изделия, цветовую гамму, способ вышивки;
* владеть культурой труда на всех этапах трудового процесса;
* рационально расходовать материалы;
* участвовать в подготовке работ на выставки разного уровня;
* соблюдать правила техники безопасности, элементарной гигиены и санитарии.
* проявлять творческое отношение к любому общественно значимому и индивидуальному труду

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

**по разделу «Вязание»:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Знать (теория)*  | *Уметь (практика)*  |
| Правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами, утюгом.  | Соблюдать правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами, утюгом.  |
| Название и назначение различных материалов (различные виды нитей, синтепон, вата).  | Самостоятельно подобрать крючок, нитки для изделия.  |
| Название и назначение ручных инструментов (ножницы, крючок, булавка, сантиметровая лента и т.д.).  | Правильно пользоваться инструментами.  |
| Термины, употребляемые при вязании крючком, спицами (воздушная петля, столбик без накида и с накидом, соединительный столбик, лицевая петля, изнаночная петля).  | Оформить готовое изделие, выполнить окончательную обработку готового изделия.  |
| Простейшие условные обозначения, используемые в схемах.  | Зарисовать условные обозначения и вязать их.  |
| Правила вязания прямого и круглого полотна, правила прибавления и убавления петель.  | Освоить технику вязания прямого и круглого полотна, уметь прибавлять и убавлять петли, вязать по простейшим схемам и описаниям.  |
| Правила безопасности труда, правила планирования и организации труда.  | Строго соблюдать правила безопасности труда. Организовать рабочее место и поддерживать на нем порядок во время работы.  |
| Название изученных инструментов и материалов, их назначение.  | Гармонично сочетать цвета при выполнении изделий.  |
| Условные обозначения, используемые в схемах. | Изготавливать простейшие виды изделий (аналогичные изделиям, предусмотренным программой).  |
| Правила работы по схемам и описаниям (в соответствии с программой).  | Пользоваться схемами и описаниями.  |
| *К концу третьего года обучения дети должны:* |
| *Знать (теория)*  | *Уметь (практика)*  |
| Материалы и инструменты, их назначение.  | Правильно подбирать материалы и инструменты.  |
| Правила безопасности труда и личной гигиены, правила планирования и организации труда.  | Строго соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены; организовывать рабочее место и поддерживать на нем порядок во время работы.  |
| Разные техники вязания крючком, спицами.  | Самостоятельно изготавливать различные виды изделий (аналогичные изделиям по программе).  |

**Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

**по разделу «Лоскутное шитьё»:**

 **Учащиеся должны знать:**

 -правила безопасности труда при работе на швейной машине и шитья ручными инструментами;

 -историю лоскутного шитья;

 -техники пошива лоскутных узоров «квадрат», «треугольник», «полоска», «уголки», «ромбы», свободную технику по спирали;

 -способы выполнения аппликации, стёжки;

 -технологию выполнения ручных и машинных швов, необходимых для пошива, приёмы влажно-тепловой обработки;

 -материалы, применяемые в лоскутном шитье;

 -основы композиции, особенности построения узоров из текстильного лоскута, цветовую гамму;

 -требования к качеству готовых изделий.

 **Учащиеся должны уметь:**

 **-**правильно организовывать рабочее место при выполнении работ и соблюдать правила безопасности труда;

 -подбирать и готовить материалы для лоскутного шитья;

 -составлять и шить лоскутные узоры «квадрат», «треугольник», «полоска», «уголки», «ромбы», в свободной технике по спирали;

 -обрабатывать, оформлять лоскутное изделие;

 -делать стёжку готового изделия;

 -делать аппликацию;

 -определять качество выполняемых операций, изготавливаемых изделий.

 **Основные требования к знаниям и умениям обучающихся**

**по разделу «Швейное дело»:**

***Должны владеть компетенциями:***

- информационно-коммуникативными (умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

- эмоционально-ценностными (умение быть упорными и стойкими перед возникшими трудностями

***Должны******знать/понимать****:*

-основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;

-назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

-виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.

***Должны уметь:***

*-* рационально организовывать рабочее место;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготов­ления изделия;

- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, при­способлений, машин и оборудования;

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инстру­ментами, машинами и оборудованием;

- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали).

***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности***

 ***и по­вседневной жизни:***

- мелкого ремонта изделий из различных материалов;

-создания изделий с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- обеспечения безопасности труда.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**по разделу «Сельскохозяйственный труд»**

**5 класс (24 часа)**

В 5 классе учащиеся знакомятся с уборкой однолетних цветковых растений, заготовкой земляной смеси, использованием однолетних цветковых растений для оформления улиц и помещений и подготовкой цветника к весенне- летнему сезону. Они осваивают приемы работы на пришкольном озеленительном участке.

***Осенние работы (12 часов)***

**Вводное занятие. Цветоводство. Цветковые растения. (2 часа)**

Знакомство цветковыми растениями, их многообразием и декоративными качествами. Содержание обучения в предстоящем учебном году. Организация учебной трудовой группы. Культурные цветковые растения. Знакомство с разнообразием цветковых культур распространенных в местных условиях. Культурные и дикорастущие цветковые растения: виды, разница между ними. Разнообразие цветковых культур. Растения, выращиваемые в цветниках и в комнатных условиях.

**Сбор семян однолетних крупно семенных цветковых растений. (2 часа)**

Виды однолетнего цветкового растения с крупными семенами. Признаки созревания плодов и семян цветковых растений. Способы ускорения созревания плодов и семян некоторых растений (перевертывание без повреждения корней). Знакомство сроками созревания и сбора семян. Понятие семена-сырец. Осыпание семян. Приемы сбора семян. Способы хранения и просушки семян после сбора.

**Уборка однолетних цветковых растений в цветнике. (2 часа)**

Необходимость удаления отцветающих однолетних растений в цветнике. Инвентарь для работы в цветнике.

**Вскапывание почвы в цветнике. (2 часа)**

Знакомство с понятиями борозда, глубина вскапывания. Лопата: устройство, приемы вскапывания почвы, рабочая поза и техника безопасности.

**Заготовка земляной смеси для комнатных растений. (2 часа)**

Земляные смеси для комнатных растений: требования к качеству, составные части, хранение. Составление земляной смеси.

**Очистка дорожек и площадок от опавших листьев. (2 часа)**

Знакомство с приемами и правилами ухода за территорией школы.

***Весенние работы (12 часов)***

**Уход за комнатными растениями. (2 часа)**

Цветковые растения, размножаемые семенами. Общее представление о семенном и вегетативном размножении цветковых растений. Перевалка комнатного растения. Понятия перевалка и пересадка растения. Знакомить значением и приемами перевалки комнатных растений. Растения, подлежащие перевалке. Подбор цветочных горшков для переваливаемых растений.

**Подготовка почвы для посева семян. Посев семян в цветочные горшки (2 часа)**

Выращивание бархатцев раскидистого в цветочном горшке. Виды бархатца (высокорослый, раскидистый). Сравнительная характеристика внешнего вида и декоративных качеств бархатцев раскидистого и высокорослого. Выращивание бархатца раскидистого в комнатных условиях(сроки посева семян, уход за растением). Посев семян.

**Использование однолетних цветковых растений для оформления улиц. (2 часа)**

Виды крупносеменных однолетних цветковых растений, используемых для посева на газонах и в цветниках. Виды однолетних цветковых растений, используемых для оформления помещения. Характеристика этих растений (декоратиные качества, продолжительность вегетационного периода, длительность сохранения декоративных качеств и др.) Подготовка цветника к посеву однолетних цветковых растений. Выбор места в цветнике для посева крупносемянных однолетних цветковых растений. (ноготков, настурций и других по выбору). Подготовка почвы. Оформление краев цветочных гряд. Подготовка цветника к посеву.

**Выращивание крупносеменных однолетних цветковых растений. (2 часа)**

 Зависимость ширины междурядий от характера и размеров растения в полном развитии (высота стебля, количества и размеров боковых побегов и других признаков). Глубина заделки семян при посеве. Способы разметки посевных рядков. Сроки посева семян.

**Уход за рассадой бархатца раскидистого (2 часа)**

**Высадка рассады бархатца раскидистого. (2 часа)**

Многообразие мест для посадок рассады бархатцев раскидистых (уличные вазы, газоны, внутренние дворики и др.). Расстояния между посадками растений. Инвентарь для работы в цветнике. Инструменты и приспособления для работы в цветнике: виды и назначение (разметка мест посева семян, посадка рассады, инвентарь, обработка почвы, посев семян, уход за растениями). Правила безопасной работы с инвентарем и его хранение.

**6 класс (24 часа)**

В 6 классе учащиеся знакомятся с уборкой семян садовых цветковых растений, однолетними и многолетними цветковыми растениями их размножением, комнатными растениями, декоративными кустарниками. Они осваивают приемы работы на пришкольном озеленительном участке.

***Осенние работы (12 часов)***

**Вводное занятие. Сбор семян садовых цветковых растений. (2 часа)**

Осмотр и оценка состояния цветковых растений, посеянных весной. Задачи обучения в первой четверти и в течение всего учебного года. Организация трудовой учебной группы. Виды цветковых растений выращиваемых в открытом грунте (космея, василек, дельфиниум, иберис и др.) Признаки созревания семян. Приемы сбора семян с вегетирущих цветочных растений. Садовые ножницы: приемы работы. Техника безопасности.

**Изготовление тары для хранения крупных партий семян. (2 часа)**

Способы хранения крупных партий цветочных семян. Тканевый мешочек – наилучшая тара для хранения крупной партии цветочных семян. Размеры мешочка, ткань, изготовление (способы соединения краев). Обмолот и расфасовка цветочных семян. Обмолот семян мелкосеменных цветочных растений: цель, правила, приспособления. Правила безопасной работы с приспособлениями. Сортировка семян цветковых растений и фасовка в бумажные пакеты.

**Цветковые культуры, размножаемые вегетативно. Однолетние и многолетние цветковые растения. (2 часа)**

Способы размножения растений (семенной и вегетативный). Цветковое растение, размножаемое вегетативно: виды, использование в цветнике. Виды цветкового растения (однолетнее и многолетнее). Разница между видами. Зимующие многолетние цветковые растения. Виды многолетних цветковых растений (зимующие и незимующие) Их размножение. Понятие деление многолетнего растения. Необходимость деления на части для многолетника.

**Осенний уход за зимующими многолетними цветковыми растениями. (2 часа)**

Состав растения (подземная и надземная части). Надземная часть: строение, признаки отмирания. Подземная часть(луковица, корневище, почки). Требующие и не требующие легкого прикрытия на зиму.

**Осенние работы на участке. Вскапывание почвы в цветнике.(4 часа)**

 Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.

***Весенние работы (12 часов)***

**Подготовка цветника к весеннее –летнему сезону.(4 часа)**

 Элементы цветочного оформления цветника: рабатка, бордюр, групповая посадка. Использование однолетних цветковых растений, выращиваемых посевом семян в открытый грунт, для оформления школьного двора. Определение мест рабатки, групповой посадки, размещение бордюра. Оформление краев рабатки.

**Посев семян однолетних цветковых растений цветнике.(2 часа)**

Выбор однолетних цветковых растений для выращивания в местных условиях, декоративные качества, биологические особенности. Величина семян выбранных растений и глубина их заделки при посеве. Расстояние между посевными рядками. Способы разметки посевных рядков.

**Уход за зимующими многолетними цветковыми из группы лилейных. (2 часа)**

Лилия тигровая: внешнее строение, декоративные качества, требования к условиям выращивания, продолжительность выращивания на одном месте.

**Уход за однолетними цветковыми растениями.(2 часа)**

 Способность однолетних цветковых растений к образованию многочисленных боковых побегов. Причина, последствия боковых побегов. Зависимость расстояния между растениями в рядке от размеров растения в полном развитии. Необходимость прореживания некоторых однолетних цветковых растений.

**Посев однолетних растений. Весенний уход за кустарниками. (2 часа)**

 Обработка кустарников. Уборка территории школы и вокруг нее.

**7 класс (24 часа)**

***Осенние работы (12 часов)***

**Вводное занятие. (1 час)**

Анализ состояния растений в школьном цветнике. Задачи обучения в предстоящем году. Организация трудовой учебной группы. Сбор семян однолетних цветковых растений, выращиваемых из рассады. Однолетние цветковые растения, выращиваемые в местных условиях с помощью рассады; декоративные качества, биологические особенности, сроки созревания семян. Подготовка этих растений к сбору семян. Приемы сбора сухих плодов с семенами.

**Изготовление тары для хранения крупных партий семян. (2 часа)**

Способы хранения крупных партий цветочных семян. Тканевый мешочек – наилучшая тара для хранения крупной партии цветочных семян. Размеры мешочка, ткань, изготовление (способы соединения краев). Обмолот и расфасовка цветочных семян. Обмолот семян мелкосеменных цветочных растений: цель, правила, приспособления. Правила безопасной работы с приспособлениями. Сортировка семян цветковых растений и фасовка в бумажные пакеты.

**Цветковые культуры, размножаемые вегетативно. Однолетние и многолетние цветковые растения. Осенний уход за зимующими многолетними цветковыми растениями. (2 часа)**

Способы размножения растений (семенной и вегетативный). Цветковое растение, размножаемое вегетативно: виды, использование в цветнике. Виды цветкового растения (однолетнее и многолетнее). Разница между видами. Зимующие многолетние цветковые растения. Виды многолетних цветковых растений (зимующие и незимующие) Их размножение. Понятие деление многолетнего растения. Необходимость деления на части для многолетника. Состав растения (подземная и надземная части). Надземная часть: строение, признаки отмирания. Подземная часть(луковица, корневище, почки). Требующие и не требующие легкого прикрытия на зиму.

**Посадка луковиц лилейного растения.(1 час)**

Пересадка красоднева, зимующего в открытом грунте. Лилия, выращиваемая в местных условиях: вид, характеристика. Продолжительность роста лилий на одном месте. Необходимость пересадки лилий. Приемы выкопки и посадки луковиц. Подготовка лунок под посадки. Расстояния между рядами и растениями при посадке.

**Осенний уход за кустарниками.(1 час)**

 Кустарники для озеленения в местных условиях: свойства, отличительные признаки. Приемы ухода за кустарниками. Инструменты для этого. Правила безопасной работы с ними.

**Органические удобрения.(1 час)**

 Удобрение: значение, виды (органические и минеральные), разница между видами. Виды органического удобрения (навоз, торф, птичий помет, компост). Перегной: получение, назначение. Приготовление компоста. Органические удобрения, используемые в цветоводстве.

**Осенние работы на участке (4 часа)**

Вскапывание почвы в цветнике. Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.

***Весенние работы (12 часов)***

**Посев семян однолетних цветковых растений. (1 час)**

Однолетние цветковые растения, для выращивания которых требуется ранний посев семян (львиный зев, георгин однолетний, вербена, петуния, сальвия, флокс однолетний и др.). Сроки посева семян. Состав почвенной смеси. Размер посевных ящиков. Особенности посева семян некоторых из однолетних цветковых растений. Условия для получения равномерных всходов. Уход за сеянцами сразу после всходов. Особенности полива сеянцев.

**Выращивание петунии крупноцветковой в комнатных условиях. 1 час)**

Характеристика крупноцветковой петунии. Вегетативное размножение крупноцветковой петунии как способ сохранения махровости цветков. Правила нарезки и условия укоренения черенков петунии. Уход за растениями. Пригодность петунии с бахромчатыми цветками ля выращивания в комнатных условиях.

**Размещение цветника. (2 часа)**

Круглая клумба, рабатка, групповая посадка: целесообразность размещения, формы и размеры, подбор цветковых растений. Способы разметки элементов цветочного оформления.

**Выращивание рассады цветковых культур. (4 часа)**

Однолетние цветковые растения, семена которых высевают для получения рассады в более поздние сроки (цинния, немезия, астра и др.). Выращивание рассады астры (с пикировкой и без нее). Условия для получения дружных всходов. Уход за растениями. Закалка растений перед высадкой в открытый грунт.

**Высадка растений в цветник. (1 час)**

 Способы посадки разных цветковых растений. Место канны в клумбе. Размещение астр, цинний и других однолетних цветковых растений в цветнике. Способы разметки посадочных рядков. Расстояния между растениями при посадке.

**Уход за кустарниками. (1 час)**

**Весенние работы в цветнике. (2 часа)**

**8 класс (32 часа)**

***Осенние работы (16 часов)***

**Вводное занятие. (2 часа)**

Задачи обучения в предстоящем году. Анализ состояния цветников. Обязанности рабочего городского озеленительного хозяйства. Распределение трудовых обязанностей. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Сельскохозяйственный инструментарий.

**Составление букета.(2 часа)**

Букет как группа специально подобранных цветков. Современные представления о букетах. Формы букетов. Аранжировочная зелень. Зависимость составления букета от назначения. Основные правила составления букетов. Несовместимые цветы. Составление букетов для украшения школы.

**Осенний уход за цветниками. (2 часа)**

Состав растения (подземная и надземная части). Надземная часть: строение, признаки отмирания. Подземная часть(луковица, корневище, почки). Требующие и не требующие легкого прикрытия на зиму.

**Выкопка клубнелуковиц гладиолуса.(2 часа)**

 Используя полученные знания, определять признаки созревания луковиц гладиолуса и сроки уборки. Послеуборочное и зимнее хранение клубнелуковиц.

**Декоративное садоводство. Осенний уход за кустарниками. ( 2 часа)**

 Используя практические знания, полученные на занятиях, ухаживать за «живой изгородью». Уметь пользоваться инструментами для обрезки побегов (секатор, садовые ножницы, садовая пила), устройства, соблюдать правила безопасной работы. Готовить инструмент к работе. Производить подрезку однолетнего прироста кустарника садовыми ножницами.

**Осенние работы на участке. (6 часов)**

Вскапывание почвы в цветнике. Заготовка земляных смесей. Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.

***Весенние работы (16 часов)***

**Цветоводство. Разбивка цветника. (4 часа)**

 Используя теоретические знания производить разбивочный чертёж: составные части, привязка к местности, основные разбивочные линии и опорные точки. Прокладывать основные разбивочные линии: установка в центр клумбы колышка, отмеривание радиуса для круглой клумбы или сторон для рабатки. Выкапывание канавки по границе клумбы, посыпка канавки по границе клумбы, посыпка канавки песком или кирпичной крошкой.

**Выращивание гладиолусов из деток. (2 часа)**

Имея теоретические знания, уметь выращивать гладиолусы из деток. Высаживать детки гладиолусов в открытый грунт, соблюдая сроки и технологию посадки.

**Выращивание гладиолусов из крупных клубнелуковиц или подращенных растений. (2 часа)**

 Используя полученные знания выращивать гладиолусы в цветнике и на срезку. Сроки посадки и размещение гладиолусов в цветнике. Подготавливать клубнелуковицы к посадке.

**Высадка рассады цветковых растений в цветник. (2 часа)**

 Зная сроки высадки рассады разных цветковых растений, размещать их в цветнике. Соблюдать правила посадки рассады и способы разметки посадочных рядков на клумбе.

**Устройство газона. (2 часа)**

 Используя простейшие практические знания, уметь готовить почву газона под посев трав граблями: устройство, рабочая поза, приём пользования, техника безопасности. Знать виды используемых трав, и время их посева

**Посадка кустарника. (2 часа)**

 Правильно выполнять посадки кустарника, соблюдая при этом: расстояние между посадками, правила выкопки посадочных ям или борозд, соблюдать глубину ямы или борозды от вида кустарника.

**Практическое повторение. (2 часа)**

 Выполнять правильно разбивать цветник. Подготавливать земляную смесь. Осуществлять уход за кустарником (стрижка). Определять вид кустарника. Различать групповые посадки, живую изгородь или бордюр.

**9 класс (40 часов)**

***Осенние работы (20 часов)***

**Вводное занятие. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Сельскохозяйственный инструментарий. (2 часа)**

Значение растений в жизни человека и природы. Состояние цветников, газонов, посадок кустарника на пришкольном участке. Рабочие специальности – озеленитель и цветовод; значение, обязанности, условия труда.

**Цветоводство. Осенний уход за цветами. (2 часа)**

Характеристика цветника по элементам цветочного оформления и подбору растений. Приёмы осеннего ухода за цветником.

**Выкопка корнеклубней георгина. (2 часа)**

Георгин – незимующий многолетник: строение растения, размножение. Сроки уборки корнеклубней. Правила выкопки и хранения георгина зимой.

**Хризантема. Пересадка маточного растения хризантемы. (2 часа)**

Хризантема – незимующее многолетнее цветковое растение: основное использование в цветоводстве, разнообразие видов по величине, окраске и форме соцветий, время цветения, размножение. Сроки выкопки и правила хранения маточных кустов.

**Декоративное садоводство. Сбор плодов и листьев с деревьев и кустарников для изготовления гербария. (2 часа)**

Признаки созревания плодов и семян деревьев и кустарников. Способы засушивания листьев для изготовления гербария. Способы сбора плодов с высоких деревьев и кустарников. Правила безопасной работы с шестом для огибания веток.

**Сбор семян садовых цветковых растений. (2 часа)**

**Горшечные цветковые растения. (2 часа)**

Сезонноцветущие горшечные растения закрытого грунта: виды (цикламен, кальцеолярия, примула, цинерария и др.) общая характеристика, условия выращивания, использование. Сроки цветения.

**Осенние работы на участке. (6 часов)**

Вскапывание почвы в цветнике. Заготовка земляных смесей. Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.

***Весенние работы (20 часов)***

**Декоративное садоводство. Красивоцветущие кустарники.(2 часа)**

Кустарник красивоцветущий: виды (роза, сирень, калина стерильная, чубушник и др.), декоративные качества видов, использование в озелени, отличительные признаки. Уход за кустарниками

**Стили садово-паркового строительства. (2 часа)**

Строение парка: стиль (регулярный, пейзажный и смешанный), характеристика стилей. Элементы цветочно-декоративного оформления в регулярном, пейзажном и смешанном стилях садово-паркового строительства. Типичный парк культуры и отдыха в России. Составные части, устройство, оформление.

**Хвойные деревья и кустарники, используемые в озеленении. (2 часа)**

Местные хвойные деревья и кустарники: виды (ель голубая, пихта, туя, можжевельник высокий), внешнее строение, отличительные признаки, использование в озелени.

**Ранне-весенний уход за деревьями и кустарниками. (2 часа)**

Значение ранне-весеннего ухода за зелеными насаждениями. Виды обрезки деревьев и кустарников: формовочная, санитарная, омолаживающая. Применение того или иного вида обрезки.

**Цветоводство. Вечнозеленые цветковые растения для озеленения помещения. (2 часа)**

Общее представление о вечнозеленых цветочных растениях. Цветковые растения для озеленения недостаточно освещенного прохладного помещения (аспидистра, аспарагус, хлорофитум, кливия, плющ, традесканция, сансивьерия, папоротники (нефролепис, терис) и др.). Растения для озеленения помещения с повышенной температурой воздуха (от +20 до +22) (бегония, антуриум, монстера, драцена, паперомия, кринуш и др.) Растения, наиболее подходящие ля светлого помещения с сухим воздухом (кактусы, алоэ, каланхое и др.).

**Выращивание хризантемы. (2 часа)**

Требования растений хризантем к условиям выращивания. Разница между выращиванием крупноцветковой хризантемы и мелкоцветной на срезку. Главные операции при уходе за хризантемами: полив, подкормка, подвязка стеблей.

**Выращивание георгина. (2 часа)**

Георгин: биологические особенности, декоративные качества. Разнообразие форм и окраски цветов. Подготовка почвы под посадку георгина и удобрения. Сроки высадки подросших растений в открытый грунт. Расстояния между рядами и между растениями в ряду при посадке. Уход за растениями, если выращиваются на срезку и в групповой или одиночной посадке на клумбе или на газоне.

**Декоративное садоводство. Стандартные саженцы. (2 часа)**

Строение саженца дерева: расположение корневой шейки, виды корня (горизонтальный и вертикальный). Правила посадки саженцев. Понятие стандартный саженец дерева. Выкопка, упаковка и транспортировка саженцев.

**Основы гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены. (2 часа)**

Личная гигиена. Здоровый режим дня. Простудные заболевания: причины их возникновения, меры предупреждения. Гнойничковые заболевания: причины возникновения, меры предупреждения. Режим питания. Чистота тела и одежды. Гигиенические требования к одежде и уход за ней. Производственная санитария. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Краткая санитарно-гигиеническая характеристика условий труда в озеленительном хозяйстве и на цветоводческом предприятии.

**Охрана труда и правила безопасной работы. (2 часа)**

Основные положения законодательства об охране труда. Основные правила и инструкции по безопасности труда в озеленительном хозяйстве и на цветоводческом предприятии. Пожарная безопасность. Правила безопасной работы на производственном участке.

**Содержание программы по разделу «Кулинария»**

**5 класс (36 часов)**

**Вводное занятие – 2 часа**

-Знакомство с кабинетом. Техника безопасной работы в кабинете

- Беседа о профессиях

- Личная гигиена повара

- Спецодежда. Санитарно-гигиенические требования к ней

- Личная гигиена повара (стирка и утюжка спецодежды)

- Личная гигиена повара (маркировка спецодежды)

**Общепит – 2 часа**

Типы предприятий общественного питания. Экскурсия в школьную столовую.

 Оборудование столовой. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений

- Значение освещения на кухне. Электронагревательное оборудование

- Эксплуатация и уход за эл.нагревательным оборудованием

- Холодильник, его место на кухне. Правила заполнения холодильника

- Уход за холодильником.

**Посуда и инвентарь – 2 часа**

- Кухонная, столовая посуда, приборы, приспособления – назначение

 - Кухонный инвентарь

 - Средства по уходу за посудой

- Разделочные доски

- Назначение и маркировка

- Экскурсия в школьную столовую

Самостоятельная работа: маркировка разделочной доски

- Посуда столовая. Посуда чайная, кофейная

- Последовательность мытья посуды. Правила сушки посуды

- Практическая работа «Мытьё посуды в мастерской»

**Правила пользования приборами, правила сервировки стола – 2 часа**

- Из истории русской кухни. НРК

 - Правила пользования столовыми приборами

- Материал для скатерти и салфеток. Из чего можно сделать скатерть

- Стирка и накрахмаливание скатерти и салфеток. Утюжка скатерти и салфеток

 Сложение салфетки способом «диагональ». Сложение салфетки способом «веер»

- Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину

- Творческий проект « Украшение стола салфетками»

**Здоровое питание - 2 часа**

 - Основные группы продуктов питания

 - Экологически чистые продукты. О рациональном питании. НРК

 - Здоровое питание - советы и правила

 - Познавательные сведения о соли и хлебе

**Документация – 2 часа**

- Понятие « норма продуктов»

- Технология приготовления или рецепт

- Схема приготовления. Составление схемы приготовления

**Обработка пищевых продуктов – 2 часа**

- Основные виды обработки пищевых продуктов

- Первичная обработка овощей

- Обработка пищевых продуктов ( очистка картофеля)

- Обработка пищевых продуктов (очистка свёклы и моркови)

**Крупы – 6 часов**

 - Общие сведения о растениях и крупах из них

- Внешние признаки круп. Работа с таблицей «крупяные растения»

- Использование круп в кулинарии. Питательная ценность круп

- Правила первичной обработки круп

- Практическая работа «Переборка крупы»

- Обработка пищевых продуктов. Тест по теме: «Виды обработки продуктов»

 - Разнообразие каш из круп. Общие сведения о приготовлении каш

- Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие.

- Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. Приготовление гречневой каши

- Технология приготовления жидкой каши. Приготовление жидкой манной каши на молоке.

**Макаронные и бобовые блюда - 4 часа**

- Использование макаронных изделий в кулинарии

- Виды макаронных изделий

- Первичная обработка макарон. Правила и время варки макарон

 - Макаронные и бобовые блюда. Приготовление отварных макарон с соусом

- Пищевые бобовые культуры.

- Блюда и гарниры из бобовых. Приготовление салата с фасолью

- Расчёт продуктов, составление схемы приготовления.

- Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка»

**Яйцо и яичные продукты – 4 часа**

- Познавательные сведения о яйце

- Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж

- Сортность, стоимость. Способы определения доброкачественности яиц

- Способы определения доброкачественности яиц. Определение доброкачественности яиц

- Способы варки яиц. Варка яйца вкрутую

- Технология приготовления яичницы-глазуньи

- Омлет натуральный, расчёт продуктов. Приготовление омлета смешанного или натурального

- Использование яйца для бутерброда. Отваривание яйца вкрутую.

- Украшения из яйца отварного. Вырезание «ромашки» из яйца

- Использование яйца в салатах. Салат «Перепелиное гнездо»

**Бутерброды – 4 часа**

 - Из истории бутерброда

- Продукты для бутерброда

- Простые бутерброды

 - Сложные бутерброды. Сэндвичи и канапе

 - Расчёт продуктов для бутерброда. Составление карточек – раскладок

- Приготовление простых бутербродов

- Приготовление сложных бутербродов

- Приготовление канапе

- Приготовление «весёлых» бутербродов.

**Молоко – 4 часа**

- Общие сведения о молоке и молочных продуктах

- Питательная ценность молока

 - Правила кипячения молока. Сроки хранения молочных продуктов

- Разнообразие блюд из молока

- Блюда с кисломолочными продуктами

- Технология приготовления молочного супа. Составление схемы, расчёт продуктов.

- Кисломолочные продукты. Общие сведения о кисломолочных продуктах

- Значение кисломолочных продуктов в питании. Творог. Технология приготовления сырников.

**6 класс (36 часов)**

**Вводное занятие – 2 часа**

-Труд и его назначение в жизни человека и в обществе.

- Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть.

 -Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.

-Санитарно-гигиенические требования.

-Организация рабочего места.

 **Кухня и её оборудование – 2 часа**

 - Кухня и её оборудование.

- Виды посуды. Чайная посуда.

- Столовая посуда.

 - Кухонная посуда. Кухонный инвентарь.

 - Правила ухода за посудой. Моющие средства.

 - Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

**Питание – 2 часа**

- Пища человека. Продукты питания растительного и животного происхождения.

- Хранение продуктов.

- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении. Режим питания.

**Первичная обработка овощей. Формы нарезки овощей. – 2 часа**

 - Название овощей, их классификация.

 - Питательная ценность, витамины.

 -Первичная обработка клубнеплодов.

-Первичная обработка корнеплодов.

-Первичная обработка капустных.

-Первичная обработка луковых.

- Общие сведения о формах нарезки овощей

- Формы нарезки картофеля

- Формы нарезки моркови

- Формы нарезки свёклы

- Формы нарезки капусты

 - Формы нарезки репчатого лука

- Фигурная нарезка овощей

 - Самостоятельная работа по изученным темам

**Приготовление салатов из сырых овощей – 2 часа**

- Приготовление салата из свежей капусты с морковью

- Приготовление салата из моркови с чесноком

 - Приготовление салата из моркови и яблока

- Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров

**Тепловая обработка овощей – 6 часов**

 - Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание)

- Организация рабочего места при тепловой обработке овощей.

 - Правила безопасной работы при варке.

- Технология приготовления салатов.

- Продукты для приготовления салатов. Заправки для салатов.

- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов.

- Технология приготовления винегрета.

- Приготовление салата из отварных овощей с крабовой палочкой.

- Приготовление картофельного пюре.

**Изделия из теста – 6 часов**

- Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем. ).

- Мука, ее сортность, классификация видов теста - 5 часов

 - Виды бездрожжевого теста тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной

 - Тесто для пельменей

- Домашняя лапша: приготовление теста для нее, его разделка и подсушивание в духовке

**Сладкие блюда и напитки – 12 часов**

 - Классификация сладких блюд

 - Украшения для сладких блюд

- Посуда для приготовления

 - Первичная обработка ягод

- Крахмал

 - Технология приготовления киселя.

- Первичная обработка свежих фруктов. Варка компота

 - О пользе сухофруктов. Переборка сухофруктов

- Самостоятельная работа « Приготовление компота»

 - Технология приготовления желе. Приготовление желе из полуфабрикатов

 - Технология приготовления кремов. Приготовление масляного крема

- Приготовление яблочной шарлотки

 - Виды холодных напитков.

- Приготовление молочного коктейля

- Морсы. Приготовление морса

 **Застольный этикет- 2 часа**

 - Правила поведения за столом. Игра- застольный этикет

- Столовые приборы и их назначение

 - Правила пользования столовыми приборами

- Сервировка праздничного стола

 - Самостоятельная работа: сервировка праздничного стола

**7 класс (44 часа)**

**Вводное занятие . Овощи. Первичная обработка овощей**

**– 2 часа**

- История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека -

- Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской

- Санитарно-гигиенические требования

 - Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей

- Последовательность и правила первичной обработки овощей.

- Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, картофеля). Экскурсия в школьную столовую

- Обработка капусты.

- Обработка репчатого лука.

- Обработка кабачков

**Заготовка плодов и овощей на зиму – 2 часа**

 - Способы заготовки плодов и овощей на зиму.

- Подготовка тары для засолки овощей

- Особенности консервирования стерилизацией

- Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты

- Приготовление компота из яблок на зиму

**Формы нарезки овощей – 2 часа**

 - Формы нарезки картофеля (брусочки, кубики, соломка, дольки, ломтики)

 - Формы нарезки моркови (брусочки, соломка, кубики, кружочки)

 - Формы нарезки свёклы (соломка, кубики, ломтики)

- Формы нарезки капусты (соломка, шашки, крошка)

- Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики)

**Мясо (говядина, свинина) – 6 часов**

 - Техника безопасности при работе с ножом

- Первичная обработка и разделка мяса

- Теоретические сведения. Правила размораживания мяса. Вымачивание соленого мяса

- Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса. Экскурсия в школьную столовую

 - Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование

 - Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование

 - Уход за оборудованием мясного цеха. Санитарные требования к оборудованию, маркировке, качеству и хранению мяса

**Приготовление бульонов- 2 часа**

 - Понятие о бульонах, их виды

- Варка мясного, костного, мясокостного бульонов.

- Рыбный и грибной бульон

**Приготовление заправочных супов - 8 часов**

 - Понятие о супах, их роль в питании.

- Классификация супов по жидкой основе, способу приготовления и по температуре подачи

- Приготовление различных супов. Подсчет количества продуктов на данное число порций супа по технологическим картам

 - Приготовление щей

 - Приготовление борща

- Приготовление рассольника

- Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями

- Приготовление супа полевого.

**Приготовление супов – пюре – 2 часа**

 - Понятие о супах - пюре, их роль в питании.

- Супы – пюре из овощей, бобовых и круп

-Технология приготовления супов – пюре.

- Гороховый суп – пюре

**Молочные супы. Холодные супы – 4 часа**

-Суп молочный с макаронными изделиями, с крупами.

- Роль молочного супа в питании

- Технология приготовления молочного супа с вермишелью

- Технология приготовления овощной окрошки.

 **Приготовление соусов - 2 часа**

- Роль соусов в питании человека, их виды

 - Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол

 - Приготовление сметанного соуса и картофельных котлет

**Блюда лечебного питания- 8 часов**

- Основные принципы организации лечебного питания

- Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания

 - Меню лечебного питания

- Технология приготовления салата из моркови с черносливом

- Технология приготовления салата из свеклы с черносливом

- Супы. Борщ овощной

 - Вторые горячие блюда. Морковное суфле с творогом.

- Плов из рисовой крупы с фруктами

**Изделия из теста. Бездрожжевое тесто – 2 часа**

 - Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем

- Мука, ее сортность, классификация видов теста

- Виды бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной

- Приготовление фаршированных блинчиков.

 - Домашняя лапша: приготовление теста для неё, его разделка и подсушивание в духовке

**Изделия из теста. Песочное тесто – 2 часа**

 - Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству

 - Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание

 - Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских изделий

**Изделия из теста. Дрожжевое тесто – 2 часа**

 - Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании

- Виды теста, сырье для его приготовления

- Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий

 - Приготовление оладий

**8 класс (48 часов)**

**Вводное занятие Кухня, оборудование кухни. – 2 часа**

-Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии.

 -Предупреждение травматизма

- Профессия повара и кондитера.

- Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам.

-Личная гигиена работников столовой. Спецодежда, санитарные требования к ней, правила ухода за спецодеждой

- Общие сведения об оборудовании кабинета

- Кухня, ее оборудование

- Кухонный инвентарь. Назначении кухонного инвентаря, столовой и кухонной посуды

- Сведения о разнообразных моющих средствах, их выборе для мытья посуды и кухонного оборудования

 -Экскурсия в школьную столовую

**Основные продукты питания Салаты из свежих овощей. – 2 часа**

 - Основные продукты питания

- Витамины С и Д. Белки, жиры и углеводы

- Витамины А и В. Углеводы, минеральные вещества

- Питание. Гигиена питания

- Приготовление пищи с минимум тепловой обработки.

- Салат морковный

- Фруктовые салаты

-Первичная обработка овощей

- Технологическая последовательность приготовления салатов из сырых овощей

- Украшение блюд из овощей

- Приготовление салата из свежей капусты

**Тепловая обработка овощей – 2 часа**

- Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание)

- Салаты из вареной свеклы

- Приготовление салата винегрет

**Блюда из яблок – 2 часа**

- Характеристика блюд из яблок, температура и время запекания, правила подачи.

- Приготовление и подача суфле яблочного.

**Меню. Сервировка стола – 2 часа**

- Составление меню завтрака, обеда, ужина на день, на неделю – 2 часа

- Сервировка стола

- Элементы этикета

- Сервировка праздничного стола

- Творческая работа «Составление ежедневного и праздничного меню»

**Крупы - 6 часов**

- Общие сведения о растениях и крупах из них.

- Использование круп в кулинарии

- Питательная ценность круп

- Первичная обработка круп. Переборка риса

- Первичная обработка круп. Просеивание манки: обжаривание гречки

- Разнообразие каш из круп

 - Общие сведения о приготовлении каш

 - Посуда и инвентарь для варки каш

- Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие

- Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши.

- Технология приготовления вязких каш.

- Приготовление жидкой манной каши на молоке

 -Технология приготовления запеканки. Приготовление манника.

**Напитки – 2 часа**

- Теоретические сведения. Горячие напитки, их характеристика

- Чай, его пищевая ценность. Правила заваривания чая

- Правила подачи чая. Сервировка стола к чаю

- Кофе, его пищевая ценность. Различные способы приготовления и подачи кофе

- Какао, горячий шоколад

- Молочные напитки, их характеристика

- Приготовление какао

**Первые блюда из овощей – 6 часов**

- Первые блюда из овощей

- Приготовление щей

-Приготовление борща

-Приготовление рассольника

 **Блюда из макаронных изделий – 2 часа**

- Историческое развитие макарон

- Биологическая ценность макаронных изделий. Состав макарон

- Разновидность макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные)

 - Инструменты и приспособления необходимые для приготовления блюд

 - Требования к качеству блюд из макаронных изделий

- Правила подачи блюда и гарниры из макаронных блюд

- Способы варки макаронных изделий (сливной и не сливной).

 - Блюда и гарниры из макаронных изделий

- Технология приготовления макарон с овощами – 2 часа

**Блюда из мяса – 6 часов**

- Ознакомление с технологией приготовления блюд из мяса

- Варка мясных продуктов, еѐ особенности

- Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления

- Жарка мяса, еѐ способы. Блюда из жареного мяса

- Запечѐнные мясные блюда, технология приготовления

- Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления

- Блюда из сельскохозяйственной птицы, технология приготовления

**Блюда из рыбы – 4 часа**

- Теоретические сведения. Виды рыб.

- Чешуйчатая рыба и правила ее обработки.

- Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки.

- Рыба осетровых пород и правила ее обработки

- Приготовление ухи из рыбных консервов

**Блюда и кулинарные изделия из муки – 12 часов**

 - Виды бездрожжевого теста. Пресное бездрожжевое тесто на молоке. Тесто на кефире, на сметане

 - Ознакомление с технологией приготовления сладких пирогов

- Ознакомление с технологией приготовления кексов

- Ознакомление с технологией приготовления изделий из слоеного теста

- Ознакомление с технологией приготовления из пресного теста

- Тесто для варенников.

- Посуда и инвентарь для приготовления теста для пельменей и лапши -2 часа

- Приготовление пиццы

**9 класс (60 часов)**

**Современная кухня – 2 часа**

-Электробытовые приборы

-Газовая плита. Электрическая плита

-Правила пользования газовыми и электрическими плитами

-Кухонная посуда

- Столовая посуда

-Чайная посуда

-Столовые приборы

-Уход за кухонной утварью и посудой

**Пищевая ценность продуктов. Правила приготовления овощей – 10 часов**

- Пищевая ценность продуктов. Правильное питание

- Методы сохранения пищевой ценности продуктов при кулинарной обработки овощей

 - Способы тепловой обработки продуктов. Варка. Жаренье.Тушение. Запекание.

- Приготовление пюре

- Приготовление запеканки

-Составление меню к ужину.

-Оформление блюд (Карвинг) . Кухонные инструменты. Лилия из огурца. Лилия из моркови

**Крупы. Бобовые – 4 часа**

- Классификация. Питательная ценность

-Лабораторная работа: определение круп по внешнему виду

- Первичная обработка круп

- Разновидности каш. Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, котлет, пудингов

-Практическая работа « Приготовление манных биточков»

- Технология приготовления блюд из бобовых. Технологическая схема. Блюдо: «Суп картофельный с фасолью»

- Технологическая схема. Блюдо: «Салат с фасолью»

**Макаронные изделия – 2 часа**

- Классификация. Питательная ценность .Условия и сроки хранения. Требования к качеству макаронных изделий

- Основные правила и «секреты» варки макаронных изделий (сливной и не сливной способы)

- Практическая работа «Макаронник»

**Питательная ценность молока – 2 часа**

-Питательная ценность молока

-Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки хранения

-Значение молочных продуктов для человека.

-Технология приготовления молочного супа.

-Приготовление каши геркулесовой

**Физиология питания – 2 часа**

- Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи

- Витамины, их состав. Роль витаминов в жизни человека

- Содержание витаминов в продуктах питания. Суточная потребность в витаминах

- Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. - Режим питания

 **Меню – 2 часа**

- Познавательные сведения о меню

- Правила составления меню

- Составление меню для завтрака, обеда, ужина для разных групп населения

- Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании

 - Роль сервировки стола в питании человека

- Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина

**Блюда из яиц – 4 часа**

- Теоретические сведения. Значение блюд из яиц в питании человека

-Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию

- Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок).

- Отварные яйца. Правила варки яиц – 4 часа

- Яичница глазунья.

-Правила приготовления омлетной массы. Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированных)

**Супы – 6 часов**

- Общие сведения о супах

- Приготовление бульонов

- Заправочные супы. Схема приготовления

- Практическое занятие «Щи из квашеной капусты»

- Практическое занятие «Борщ»

**Соусы – 4 часа**

- Общие сведения о соусах

- Классификация соусов

- Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов

- Практическое занятие «Соус красный основной»

**Дрожжевое тесто – 4 часа**

- Значение мучных кондитерских изделий в питании человека

- Современные требования к специалисту кондитеру

- Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе

- Сорта муки. Характеристика муки

- Дрожжевое тесто и изделия из него

- Способы приготовления дрожжевого теста

- Опарное тесто.

- Безопарное тесто.

-Технология приготовления ватрушки.

**Блюда из творога – 8 часов**

- Теоретические сведения. Пищевая ценность творога

- Подготовка творога к приготовлению блюд.

- Общая характеристика блюд из творога

- Правила приготовления запеканки и пудинга из творога

- Правила приготовления и подачи сырников

-Приготовление и подача вареников с творогом

**Холодные блюда и закуски – 8 часов**

-Бутерброды, салаты и винегреты. Теоретические сведения.

-Характеристика холодных блюд и закусок.

-Бутерброды, их виды и назначение.

-Салаты и винегреты.

-Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты.

-Украшение и подача салатов и винегретов.

-Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов.

-Приготовление закусочных бутербродов.

-Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты.

-Приготовление, оформление и подача салата из картофеля.

-Приготовление, оформление и подача винегрета овощного.

**Трудовое законодательство – 2 часа**

-Сведения по трудовому законодательству

-Кодекс законов о труде, основные права и обязанности работника и работодателя.

-Трудовой договор, трудовая дисциплина, расторжение трудового договора, перевод на другую работу.

-Рабочее время и время отдыха, заработная плата.

-Охрана труда, труд молодежи, труд женщин.

**Содержание курса по разделу «Вышивка»**

**5 класс (20 часов)**

**Понятие декоративно – прикладного искусства (2 часа)**

Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки.

Из истории западноевропейской вышивки.

Инструменты и приспособления для вышивания

Нитки, иглы, наперсток, линейка, ножницы, ткань для вышивки крестом, шкатулка для рукоделия.

Увеличение и уменьшение рисунка

**Технология выполнения свободных швов (6 часов)**

Шов "вперед иголку"

Шов "строчка"

Шов "за иголку"

"Стебельчатый" шов

“Тамбурный шов” и его варианты

**Технология выполнения счетных швов (2 часа)**

Шов "роспись". Шов "козлик"

Шов "косичка" Счетная гладь

Крест с горизонтальными стежками на изнанке.

Кресты в наклонном ряду. Кресты в два ряда

Двойной или "болгарский" крест. Стоячий крест

Крест с вертикальными стежками на изнанке.

**Гобеленовый шов (2 часа)**

Технология выполнения гобеленового шва.

**Другие виды вышивок, их использование (2 часа)**

Белая гладь. Цветная гладь.

Вышивка ришелье.

**Композиция, цветовой круг, орнамент. (2 часа)**

Составление композиции. Орнамент, цветовой круг. Колорит

**Подбор рисунка, выбор канвы для вышивки крестом. (2 часа)**

Разработка собственного варианта композиции, орнамента.

**Практическое занятие; работа над вышивкой. (2 часа)**

Технология выполнения вышивки.

Оформление края изделия.

Стирка и глажение вышитых изделий.

Изготовление декоративной рамки.

Оформление вышивки в рамку.

**6 класс (20 часов)**

**Понятие декоративно – прикладного искусства (2 часа)**

Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки.

Из истории западноевропейской вышивки.

Инструменты и приспособления для вышивания

Нитки, иглы, наперсток, линейка, ножницы, ткань для вышивки крестом, шкатулка для рукоделия.

Увеличение и уменьшение рисунка

**Технология выполнения свободных швов (6 часов)**

Шов "вперед иголку"

Шов "строчка"

Шов "за иголку"

"Стебельчатый" шов

“Тамбурный шов” и его варианты

**Технология выполнения счетных швов (2 часа)**

Шов "роспись". Шов "козлик"

Шов "косичка" Счетная гладь

Крест с горизонтальными стежками на изнанке.

Кресты в наклонном ряду. Кресты в два ряда

Двойной или "болгарский" крест. Стоячий крест

Крест с вертикальными стежками на изнанке.

**Гобеленовый шов (2 часа)**

Технология выполнения гобеленового шва.

**Другие виды вышивок, их использование (2 часа)**

Белая гладь. Цветная гладь.

Вышивка ришелье.

**Композиция, цветовой круг, орнамент. (2 часа)**

Составление композиции. Орнамент, цветовой круг. Колорит

**Подбор рисунка, выбор канвы для вышивки крестом. (2 часа)**

Разработка собственного варианта композиции, орнамента.

**Практическое занятие; работа над вышивкой. (2 часа)**

Технология выполнения вышивки.

Оформление края изделия.

Стирка и глажение вышитых изделий.

Изготовление декоративной рамки.

Оформление вышивки в рамку.

**7 класс (36 часов)**

**Вводное занятие (1 час)**

заинтересовать возможностью развития творческих способностей каждого человека; содействовать личностному росту и социализации; расширить представления о народных промыслах

**Материалы для вышивки: канва, мулине, иглы, пяльцы, схемы. Показ образцов изделий. Типы канвы для вышивки. Техника безопасности при выполнении вышивки. (2 часа)**

ознакомить учащихся с основными материалами для вышивки, их разнообразием; подвести к пониманию необходимости соблюдения техники безопасности

**История вышивки. Типы вышивки. Рабочее место. Шов «Вперёд иголку». (2 часа)**

показать богатую историю вышивки в мире и в нашей стране; ознакомить с основными видами вышивки – гладью и крестом

**Шов «строчка» («назад иголку»). Модель шва. Упражнение в выполнении шва. Техника безопасности при вышивании. (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Вышивка «Цветок» швами «строчка», «Вперёд иголку», разнообразие выбора композиции (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения стебельчатого шва (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения тамбурного шва (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения шва «Петельки» (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения петельного шва (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения декоративных узелков (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения плоской, или простой глади (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника выполнения теневой, или смещённой глади (1 час)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Вышивка гладью (сочетание прямых и косых стежков). Самостоятельное цветовое решение рисунка «Цветок» (2 часа)**

закрепить умение вышивать гладью; способствовать развитию воображения, эстетического вкуса

**Вышивка композиции «Неувядающий цветок», самостоятельное цветовое решение (2 часа)**

закрепить умение вышивать гладью; способствовать развитию воображения, эстетического вкуса, самостоятельности в выборе собственных решений

**Техника вышивки крестом. Простой крест. (1 час)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Техника вышивки простым крестом. Выполнение различных композиций по выбору (2 часа)**

закрепить умение вышивать в технике «Простой крест»; способствовать развитию воображения, эстетического вкуса

**Техника вышивки болгарским крестом. (2 часа)**

научить технике выполнения шва, совершенствовать навыки работы; способствовать развитию эстетического вкуса

**Выполнение панно «Весенние мотивы» простым или болгарским крестом (2 часа)**

закрепить умение вышивать в технике «Простой крест», «Болгарский крест»; способствовать развитию воображения, эстетического вкуса

**Выполнение панно с геометрическим рисунком (1 час)**

закрепить умение вышивать в технике «Простой крест», «Болгарский крест»; способствовать развитию воображения, эстетического вкуса

**Выполнение композиций по выбору. (2 часа)**

закрепить умение вышивать; способствовать развитию воображения, эстетического вкуса, воспитанию ответственности, желания быть успешным

**Содержание курса по разделу «Вязание»**

**5 класс (28 часов)**

**Вводное занятие. (2 часа)**

*Теория.* Знакомство с детьми, выявление уровня подготовки. Ознакомительная беседа. Общая характеристика учебного процесса. Правила безопасности труда на занятиях. Демонстрация образцов изделий.

**Основные приемы вязания крючком. История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. (2 часа)**

*Теория.* Из истории вязания крючком. Знакомство с различными видами нитей. Инструменты и материалы, необходимые для занятий. Правильный подбор крючка. Как держать крючок. Первая петля и цепочка из воздушных петель.

*Практика.* Правильная постановка рук при вязании. Вязание первой петли и цепочка из воздушных петель.

**Столбики без накида. Условные обозначения. (2 часа)**

*Теория.* Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика без накида. Условные обозначения. Обзор специальной литературы. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель, столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда.

*Практика.* Отработка навыков вязания 1-й петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания.

**Столбики с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Введение понятия: прямое вязание, столбик с накидом. Условные обозначения. Просмотр схем и образцов.

*Практика.* Вязание столбиков с накидом. Ровный край вязания. Плотность вязания. Начало работы с «почерком».

**Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Просмотр схем образцов вязания. Петли подъема. Лицевая и изнаночная сторона работы.

*Практика.* Вязание полотна столбиками без накида и столбиками с накидом. Закрепление последней петли. Наращивание закончившейся нити. Устранение ошибок (пропуск петель, «лишние» столбики).

**Пинетки. Виды пинеток. (2 часа)**

*Теория.* Обувь для самых маленьких (демонстрация готовых изделий, иллюстраций различных моделей пинеток). Способы вязания пинеток. Необходимые мерки. Плотность вязания. Используемые материалы для вязания и украшения пинеток.

*Практика.* Выбор модели пинеток. Подбор пряжи, крючка. Снятие необходимых мерок. Разбор описания, схем.

**Практическая работа. Вязание пинеток. (2 часа)**

*Теория.* «Ребятам о зверятах» (знакомство с различными видами пинеток-зверят). Технология вязания пинеток.

*Практика.* Вязание пинеток. Элементы украшения (бусинки, пуговки, ленточки и др. декоративные элементы). Анализ готовых работ.

**Основные приемы вязания спицами. Материалы и инструменты. (2 часа)**

### *Теория*. Краткие сведения из истории этого старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц из стали, пластмассы, кости, древесины в зависимости от качества и толщины нити.

**Техника вязания на спицах Набор петель при вязании на двух спицах. (2 часа)**

### Виды набора петель. Правильное положение рук при наборе петель.

**Технология выполнения изнаночных петель. (2 часа)**

### *Теория*.Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения изнаночной петли двумя способами. Первый способ расположить рабочую нить перед левой спицей. Второй способ:"бабушкина изнаночная".

**Технология выполнения лицевых петель. (2 часа)**

### *Теория*.Технология выполнения изнаночной и лицевой петель не одинаково, потому что в лицевых петлях рабочая нить находится за левой спицей Выполнения лицевых петель происходит двумя способами: вывязывание лицевой петли за переднюю стенку, вывязывание лицевой петли за заднюю стенку.

**Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. (2 часа)**

### *Теория*.Кромочным петлям в процессе вязания отведена вспомогательная роль: они образуют кромку с краев полотна.

### *Теория*.Технология закрепления петель последнего ряда выполняется двумя способами.

**Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. (2 часа)**

### Использование накидов в узорах со сложным переплетением нитей, для прибавления и удлинения петель.Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.

**Соединение петель. (2 часа)**

### Соединение петель по лицевой стороне. Соединение по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

**6 класс (28 часов)**

**Вводное занятие. (2 часа)**

*Теория.* Знакомство с детьми, выявление уровня подготовки. Ознакомительная беседа. Общая характеристика учебного процесса. Правила безопасности труда на занятиях. Демонстрация образцов изделий.

**Основные приемы вязания крючком. История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. (2 часа)**

*Теория.* Из истории вязания крючком. Знакомство с различными видами нитей. Инструменты и материалы, необходимые для занятий. Правильный подбор крючка. Как держать крючок. Первая петля и цепочка из воздушных петель.

*Практика.* Правильная постановка рук при вязании. Вязание первой петли и цепочка из воздушных петель.

**Столбики без накида. Условные обозначения. (2 часа)**

*Теория.* Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика без накида. Условные обозначения. Обзор специальной литературы. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель, столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда.

*Практика.* Отработка навыков вязания 1-й петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания.

**Столбики с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Введение понятия: прямое вязание, столбик с накидом. Условные обозначения. Просмотр схем и образцов.

*Практика.* Вязание столбиков с накидом. Ровный край вязания. Плотность вязания. Начало работы с «почерком».

**Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Просмотр схем образцов вязания. Петли подъема. Лицевая и изнаночная сторона работы.

*Практика.* Вязание полотна столбиками без накида и столбиками с накидом. Закрепление последней петли. Наращивание закончившейся нити. Устранение ошибок (пропуск петель, «лишние» столбики).

**Круглая прихватка. Понятие о цвете, композиции. Виды прихваток. (2 часа)**

*Теория.* Ассортимент прихваток на основе круглого полотна (образцы, схемы, специальная литература). Возможные цветовые и композиционные решения (оттенки, насыщенность, сочетание). Технология вязания круглой прихватки.

*Практика.* Выбор модели, ниток, крючка. Разбор схемы изделия.

**Как украсить прихватку. (2 часа)**

*Теория.* Отделочные элементы: цветы, листики, ягодки и др.

*Практика.* Вязание отделочных элементов. Схема вязания листика.

**Практическая работа: вязание прихватки (2 часа)**

*Теория.* Вязание наших бабушек: круглые коврики из полос ткани. Как украсить прихватку (цветы, листики, ягодки и д.т.) Круг превращается в…..(прихватки - звери).

*Практика.* Совершенствование и закрепление полученных навыков. Вязание прихватки под руководством педагога. Выбор элементов украшения и их вязание. Оформление изделия.

**Техника вязания на спицах Набор петель при вязании на двух спицах. (2 часа)**

### Виды набора петель. Правильное положение рук при наборе петель.

**Технология выполнения изнаночных петель. (2 часа)**

### *Теория*.Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения изнаночной петли двумя способами. Первый способ расположить рабочую нить перед левой спицей. Второй способ:"бабушкина изнаночная".

**Технология выполнения лицевых петель. (2 часа)**

### *Теория*.Технология выполнения изнаночной и лицевой петель не одинаково, потому что в лицевых петлях рабочая нить находится за левой спицей Выполнения лицевых петель происходит двумя способами: вывязывание лицевой петли за переднюю стенку, вывязывание лицевой петли за заднюю стенку.

**Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. (2 часа)**

### *Теория*.Кромочным петлям в процессе вязания отведена вспомогательная роль: они образуют кромку с краев полотна.

### *Теория*.Технология закрепления петель последнего ряда выполняется двумя способами.

**Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. (2 часа)**

### Использование накидов в узорах со сложным переплетением нитей, для прибавления и удлинения петель.Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.

**Соединение петель. (2 часа)**

### Соединение петель по лицевой стороне. Соединение по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

**7 класс (20 часов)**

**Основные приемы вязания крючком. История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. (2 часа)**

*Теория.* Из истории вязания крючком. Знакомство с различными видами нитей. Инструменты и материалы, необходимые для занятий. Правильный подбор крючка. Как держать крючок. Первая петля и цепочка из воздушных петель.

*Практика.* Правильная постановка рук при вязании. Вязание первой петли и цепочка из воздушных петель.

**Столбики без накида. Условные обозначения. (2 часа)**

*Теория.* Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика без накида. Условные обозначения. Обзор специальной литературы. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель, столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда.

*Практика.* Отработка навыков вязания 1-й петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания.

**Столбики с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Введение понятия: прямое вязание, столбик с накидом. Условные обозначения. Просмотр схем и образцов.

*Практика.* Вязание столбиков с накидом. Ровный край вязания. Плотность вязания. Начало работы с «почерком».

**Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Просмотр схем образцов вязания. Петли подъема. Лицевая и изнаночная сторона работы.

*Практика.* Вязание полотна столбиками без накида и столбиками с накидом. Закрепление последней петли. Наращивание закончившейся нити. Устранение ошибок (пропуск петель, «лишние» столбики).

**Техника вязания на спицах Набор петель при вязании на двух спицах. (2 часа)**

### Виды набора петель. Правильное положение рук при наборе петель.

**Технология выполнения изнаночных петель. (2 часа)**

### *Теория*. Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения изнаночной петли двумя способами. Первый способ расположить рабочую нить перед левой спицей. Второй способ: "бабушкина изнаночная".

**Технология выполнения лицевых петель. (2 часа)**

### *Теория*. Технология выполнения изнаночной и лицевой петель не одинаково, потому что в лицевых петлях рабочая нить находится за левой спицей Выполнения лицевых петель происходит двумя способами: вывязывание лицевой петли за переднюю стенку, вывязывание лицевой петли за заднюю стенку.

**Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. (2 часа)**

### *Теория*. Кромочным петлям в процессе вязания отведена вспомогательная роль: они образуют кромку с краев полотна.

### *Теория*. Технология закрепления петель последнего ряда выполняется двумя способами.

**Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. (2 часа)**

### Использование накидов в узорах со сложным переплетением нитей, для прибавления и удлинения петель.Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.

**Соединение петель. (2 часа)**

### Соединение петель по лицевой стороне. Соединение по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

**8 класс (24 часа)**

**Основные приемы вязания крючком. История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. (2 часа)**

*Теория.* Из истории вязания крючком. Знакомство с различными видами нитей. Инструменты и материалы, необходимые для занятий. Правильный подбор крючка. Как держать крючок. Первая петля и цепочка из воздушных петель.

*Практика.* Правильная постановка рук при вязании. Вязание первой петли и цепочка из воздушных петель.

**Столбики без накида. Условные обозначения. (2 часа)**

*Теория.* Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика без накида. Условные обозначения. Обзор специальной литературы. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель, столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда.

*Практика.* Отработка навыков вязания 1-й петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания.

**Столбики с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Введение понятия: прямое вязание, столбик с накидом. Условные обозначения. Просмотр схем и образцов.

*Практика.* Вязание столбиков с накидом. Ровный край вязания. Плотность вязания. Начало работы с «почерком».

**Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Просмотр схем образцов вязания. Петли подъема. Лицевая и изнаночная сторона работы.

*Практика.* Вязание полотна столбиками без накида и столбиками с накидом. Закрепление последней петли. Наращивание закончившейся нити. Устранение ошибок (пропуск петель, «лишние» столбики).

**Практическая работа: вязание изделия по выбору. (4 часа)**

**Техника вязания на спицах Набор петель при вязании на двух спицах. (2 часа)**

### Виды набора петель. Правильное положение рук при наборе петель.

**Технология выполнения изнаночных петель. (2 часа)**

### *Теория*.Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения изнаночной петли двумя способами. Первый способ расположить рабочую нить перед левой спицей. Второй способ:"бабушкина изнаночная".

**Технология выполнения лицевых петель. (2 часа)**

### *Теория*.Технология выполнения изнаночной и лицевой петель не одинаково, потому что в лицевых петлях рабочая нить находится за левой спицей Выполнения лицевых петель происходит двумя способами: вывязывание лицевой петли за переднюю стенку, вывязывание лицевой петли за заднюю стенку.

**Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. (2 часа)**

### *Теория*.Кромочным петлям в процессе вязания отведена вспомогательная роль: они образуют кромку с краев полотна.

### *Теория*.Технология закрепления петель последнего ряда выполняется двумя способами.

**Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. (2 часа)**

### Использование накидов в узорах со сложным переплетением нитей, для прибавления и удлинения петель.Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.

**Соединение петель. (2 часа)**

### Соединение петель по лицевой стороне. Соединение по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

**9 класс (24 часа)**

**Основные приемы вязания крючком. История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. (2 часа)**

*Теория.* Из истории вязания крючком. Знакомство с различными видами нитей. Инструменты и материалы, необходимые для занятий. Правильный подбор крючка. Как держать крючок. Первая петля и цепочка из воздушных петель.

*Практика.* Правильная постановка рук при вязании. Вязание первой петли и цепочка из воздушных петель.

**Столбики без накида. Условные обозначения. (2 часа)**

*Теория.* Характеристика основных приемов вязания. Правила вязания столбика без накида. Условные обозначения. Обзор специальной литературы. Введение понятия: воздушная петля, цепочка из воздушных петель, столбик без накида, схема, описание работы, петли для начала ряда.

*Практика.* Отработка навыков вязания 1-й петли, воздушных петель, столбика без накида. Ровный край вязания.

**Столбики с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Введение понятия: прямое вязание, столбик с накидом. Условные обозначения. Просмотр схем и образцов.

*Практика.* Вязание столбиков с накидом. Ровный край вязания. Плотность вязания. Начало работы с «почерком».

**Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. (2 часа)**

*Теория.* Просмотр схем образцов вязания. Петли подъема. Лицевая и изнаночная сторона работы.

*Практика.* Вязание полотна столбиками без накида и столбиками с накидом. Закрепление последней петли. Наращивание закончившейся нити. Устранение ошибок (пропуск петель, «лишние» столбики).

**Практическая работа: вязание изделия по выбору. (4 часа)**

**Техника вязания на спицах Набор петель при вязании на двух спицах. (2 часа)**

### Виды набора петель. Правильное положение рук при наборе петель.

**Технология выполнения изнаночных петель. (2 часа)**

### *Теория*.Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения изнаночной петли двумя способами. Первый способ расположить рабочую нить перед левой спицей. Второй способ:"бабушкина изнаночная".

**Технология выполнения лицевых петель. (2 часа)**

### *Теория*.Технология выполнения изнаночной и лицевой петель не одинаково, потому что в лицевых петлях рабочая нить находится за левой спицей Выполнения лицевых петель происходит двумя способами: вывязывание лицевой петли за переднюю стенку, вывязывание лицевой петли за заднюю стенку.

**Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. (2 часа)**

### *Теория*.Кромочным петлям в процессе вязания отведена вспомогательная роль: они образуют кромку с краев полотна.

### *Теория*.Технология закрепления петель последнего ряда выполняется двумя способами.

**Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. (2 часа)**

### Использование накидов в узорах со сложным переплетением нитей, для прибавления и удлинения петель.Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.

**Соединение петель. (2 часа)**

Соединение петель по лицевой стороне. Соединение по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

**Содержание курса по разделу «Швейное дело»**

**5 класс (96 часов)**

**Швейная мастерская (2 часа)**

Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. Правила поведения в швейной мастерской. Инструменты и приспособления для швейных работ. Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем. Организация рабочих мест.

**Волокна и ткани (4 часа)**

Сведения о волокнах. Сведения о прядении, ткани и нитках. Полотняное переплетение. Хлопчатобумажные ткани.

**Ручные работы (24 часа)**

Подготовка к выполнению ручных швейных работ. Электрический утюг. Правила безопасной работы. Раскрой из ткани деталей изделия. Обработка срезов ткани. Сведения о ручных стежках и строчках. Прямые стежки. Выполнение на образце. Косые стежки. Выполнение на образце. Петлеобразные стежки. Выполнение на образце. Петельные стежки. Выполнение на образце. Отделочные ручные стежки. Стежки «вперед иголку». Стебельчатые стежки. Выполнение на образце. Тамбурные стежки. Выполнение на образце. Ручной стачной шов. Ручной шов вподгибку с закрытым срезом. Выполнение ручного шва вподгибку с закрытым срезом

**Ремонт одежды (12 часов)**

Ремонт одежды и белья. Сведения о пуговицах. Пришивание пуговицы со сквозным отверстием. Пришивание пуговицы с ушком. Пришивание пуговицы на стойке. Выполнение ремонта одежды по распоровшемуся шву. Изготовление вешалки. Изготовление декоративной заплаты-аппликации.

**Швейная машина (8 часов)**

Сведения о швейных машинах. Правила посадки и безопасной работы за швейной машиной. Устройство швейной машины. Пуск и остановка швейной машины с ручным и ножным, эл.приводом (без иглы). Устройство машинной иглы. Установка иглы. Шитье на швейной машине с эл. приводом (без ниток) Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней нити и нижней нити. Выполнение пробных строчек на образцах. Регулятор строчки. Машинная закрепка.

**Машинные работы (12 часов)**

Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах. Двойной шов. Выполнение на образце. Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце. Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. Обтачной шов. Выполнение на образце.

**Пошив изделий (головной платок) (6 часов)**

Анализ и планирование работы по пошиву головного платка. Построение чертежа и изготовление выкройки. Подготовка ткани к раскрою. Обработка поперечных срезов платка краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка долевых срезов платка краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка углов платка косыми стежками.

**Пошив изделий (мешочек для хранения работ) (8 часов)**

Анализ и планирование работы по пошиву мешочка для хранения работ. Выполнение отделки мешочка аппликацией. Выполнение отделки мешочка аппликацией. Обработка боковых срезов кроя мешочка стачным швом. Обработка верхнего среза мешочка краевым швом. Продергивание шнура (тесьмы, узкой ленты) и утюжка готового изделия.

**Пошив изделий (салфетка) (8 часов)**

Анализ и планирование работы по пошиву салфетки. Построение чертежа салфетки. Подготовка выкройки салфетки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка края салфетки к обработке. Обработка срезов салфетки краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Выполнение отделки салфетки вышивкой и утюжка готового изделия.

**Пошив изделий (сумка хозяйственная) (12 часов)**

Анализ образца сумки хозяйственной. Планирование работы по пошиву изделия. Построение чертежа сумки хозяйственной. Подготовка выкроек деталей к раскрою. Раскладка выкроек и раскрой деталей сумки. Обработка деталей ручек накладным швом. Обработка верхних срезов основной детали сумки хозяйственной с одновременным втачиванием ручек. Обработка боковых срезов, застрачивание углов. Окончательная отделка сумки.

**6 класс (96 часов)**

**Швейная мастерская (2 часа)**

Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. Правила поведения в швейной мастерской. Инструменты и приспособления для швейных работ. Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем. Организация рабочих мест.

**Швейные изделия (2 часа)**

Вводное занятие. Сведения о швейных изделиях. Отделочные материалы. Влажно-тепловая обработка изделий.

**Прядильное и ткацкое производство (10 часов)**

Сведения о ткачестве и прядении. Прядильное и ткацкое производство. Отделка и дефекты тканей. Выполнение полотняного переплетения на образце. Выполнение саржевого переплетения на образце. Выполнение сатинового переплетения на образце. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Получение и свойства льняных тканей. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей.

**Ремонт одежды (8 часов)**

Наложение заплаты из гладкоокрашенной ткани на образце. Наложение заплаты из ткани с рисунком на образце. Наложение заплаты накладным швом на образце. Выполнение штопки на трикотажной ткани.

**Бытовая швейная машина с электроприводом (6 часов)**

Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити.

**Выполнение машинных швов (6 часов)**

Виды машинных швов. Выполнение запошивочного шва на образце. Настрочной и расстрочной швы.

**Обработка срезов в швейных изделиях (12 часов)**

Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону. Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой.

**Построение чертежей одежды (4 часа)**

Правила и последовательность снятия мерок. Запись мерок. Сведения о прибавках. Масштабная линейка. Построение чертежей швейных изделий на швейных предприятиях.

**Пошив изделий (фартук на поясе) (14 часов)**

Анализ и планирование работы по пошиву фартука на поясе. Построение чертежа фартука на поясе в масштабе 1:4. Построение чертежа фартука на поясе в натуральную величину. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка боковых и нижнего среза фартука двойной косой обтачкой. Обработка пояса. Обработка верхнего среза фартука поясом. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Обработка углов и карманов в швейных изделиях (12 часов)**

Сведения о подкройных обтачках. Изготовление выкройки. Обработка углов подкройной обтачкой на образце. Виды и формы накладных карманов. Обработка гладкого накладного кармана на образце. Обработка накладного кармана с отворотом на образце. Обработка боковых и нижних срезов кармана овальной формы.

**Пошив изделий (фартук с нагрудником) (20 часов)**

Анализ фартука с нагрудником. Планирование работы по пошиву. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка деталей выкройки фартука на ткани и раскрой. Подготовка деталей кроя фартука к обработке. Обработка бретелей обтачным швом. Обработка карманов. Обработка нагрудника с одновременным втачиванием бретелей. Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука. Соединение карманов с нижней частью фартука накладным швом. Обработка пояса обтачным швом. Выполнение машинной сборки по верхнему срезу фартука. Соединение деталей фартука и окончательная отделка изделия.

**7 класс (70 часов)**

**Швейная мастерская (2 часа)**

Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. Правила поведения в швейной мастерской. Инструменты и приспособления для швейных работ. Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем. Организация рабочих мест.

**Волокна и ткани (4 часа)**

Шерстяные волокна и пряжа. Получение шерстяных тканей и их свойства. Определение шерстяных и полушерстяных тканей. Основные профессии прядильного и ткацкого производства.

**Швейные машины (8 часов)**

Сведения о промышленных швейных машинах. Универсальная и краеобмёточная промышленная швейная машина. Механизмы промышленной швейной машины. Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити.

**Машинные работы (повторение) (12 часов)**

Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах. Двойной шов. Выполнение на образце. Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце. Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. Обтачной шов. Выполнение на образце. Выполнение запошивочного шва на образце. Настрочной и расстрочной швы.

**Обработка срезов в швейных изделиях (повторение) (8 часов)**

Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону. Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой.

**Пошив изделий (Постельное бельё. Наволочка.) (8 часов)**

Ткани для постельного белья. Бельевые швы. Выполнение швов без предварительного смётывания. Анализ и планирование работы по пошиву наволочки с клапаном. Раскрой наволочки. Обработка поперечных срезов наволочки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка боковых срезов соединительным швом.

**Сведения об одежде (2 часа)**

Виды и требования к одежде.

**Отделка швейных изделий (8 часов)**

Виды отделки. Окантовочный шов. Выполнение окантовочного шва с открытым срезом на образце. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом. (одинарной и двойной косой обтачкой). Оборки. Обработка отлетного среза оборки ручным способом и зигзагообразной машинной строчкой на образце. Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой. Соединение оборки с основной деталью стачным и накладным швами.

**Пошив изделий (ночная сорочка без плечевого шва) (18 часов)**

Анализ образца ночной сорочки. Планирование работы. Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4. Построение чертежа в натуральную величину. Изготовление выкройки подкройной обтачки. Изменение выкройки ночной сорочки. Изготовление оборки. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой сорочки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка боковых срезов сорочки Обработка срезов рукавов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия.

**8 класс (128 часов)**

**Швейная мастерская (2 часа)**

Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. Правила поведения в швейной мастерской. Инструменты и приспособления для швейных работ. Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем. Организация рабочих мест.

**Волокна и ткани (4 часа)**

Виды тканей. Особенности и свойства натурального шелка. Волокна искусственного шелка и их свойства. Определение тканей из натурального и искусственного шелка. Синтетические волокна и их свойства. Отделка ткани. Возможные дефекты ткани в процессе ее производства. Выбор, подготовка и раскрой ткани для пошива одежды.

**Бытовые швейные машины (повторение) (4 часа)**

Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити.

**Машинные работы (повторение). (16 часов)**

Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах. Двойной шов. Выполнение на образце. Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце. Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. Обтачной шов. Выполнение на образце. Выполнение запошивочного шва на образце. Настрочной и расстрочной швы.

**Обработка срезов в швейных изделиях (повторение) (12 часов)**

Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону. Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой.

**Обработка углов и карманов в швейных изделиях (повторение) (12 часов)**

Сведения о подкройных обтачках. Изготовление выкройки. Обработка углов подкройной обтачкой на образце. Виды и формы накладных карманов. Обработка гладкого накладного кармана на образце. Обработка накладного кармана с отворотом на образце. Обработка боковых и нижних срезов кармана овальной формы.

**Отделка швейных изделий (повторение) (12 часов)**

Виды отделки. Окантовочный шов. Выполнение окантовочного шва с открытым срезом на образце. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом. (одинарной и двойной косой обтачкой). Оборки. Обработка отлетного среза оборки ручным способом и зигзагообразной машинной строчкой на образце. Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой. Соединение оборки с основной деталью стачным и накладным швами.

**Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий (26 часов)**

Обработка вытачек. Выполнение на образце. Обработка складок. Выполнение односторонней и встречной складки на образце. Выполнение бантовой складки на образце. Обработка срезов стачного шва. Обработка застежки в поясных изделиях. Пришивание крючков, петель и кнопок на образце. Обработка обмётанных петель. Обработка застежки на крючках. Обработка притачного пояса на образце. Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с открытым срезом. Обработка закругленного нижнего среза детали швом вподгибку с закрытым срезом.

**Сведения об одежде (2 часа)**

Виды и требования к одежде. Стиль и силуэт в одежде. Описание фасона изделия.

**Пошив изделий (прямая юбка) (16 часов)**

Анализ образца прямой юбки. Планирование работы по пошиву. Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. Изготовление выкройки прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбок на основе выкройки прямой юбки. Изменение выкройки основы прямой юбки. Раскрой прямой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка вытачек. Обработка боковых срезов и застежки. Обработка пояса и верхнего среза. Обработка нижнего среза. Окончательная отделка.

**Пошив изделий (клешевые юбки) (10 часов)**

Анализ образца юбки «полусолнце». Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и натуральную величину. Подготовка ткани к раскрою и раскрой клешевых юбок. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка боковых срезов. Обработка верхнего среза обтачкой. Обработка нижнего среза и окончательная отделка изделия.

**Пошив изделий (клиньевые юбки) (12 часов)**

Анализ юбок из клиньев. Планирование работы по пошиву. Построение чертежа юбки из 6 клиньев в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки из 6 клиньев в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. Анализ образца юбки из клиньев с оборкой по нижнему срезу. Планирование работы. Обработка боковых срезов зигзагообразной строчкой. Стачивание деталей. Обработка пояса. Обработка верхнего среза поясом. Обработка оборки. Обработка нижнего среза.

**9 класс (160 часов)**

**Швейная мастерская (2 часа)**

Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. Правила поведения в швейной мастерской. Инструменты и приспособления для швейных работ. Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем. Организация рабочих мест.

**Волокна, ткани и нетканые материалы (2 часа)**

Сведения о классификации тканей. Определение волокнистого состава тканей. Дополнительные сведения о тканях из натуральных волокон. Получение, свойства и применение синтетических волокон. Технологические свойства тканей из синтетических волокон. Ассортимент тканей из синтетических волокон и нитей. Нетканые материалы.

**Организация труда и производства на швейных предприятиях (4 часа)**

Виды производства и структура швейного предприятия. Основные рабочие профессии швейного производства. Сведения о трудовом законодательстве. Безопасность труда на швейных предприятиях.

**Промышленные швейные машины (10 часов)**

Виды и обозначения швейных машин. Общие сведения о швейных машинах. Промышленные швейные машины. Прямострочные одноигольная и двухигольная швейная машина. Прямострочная швейная машина однониточного цепного стежка. Обметочная швейная машина. Швейные машины потайного стежка. Петельные, закрепочные и пуговичные швейные машины-полуавтоматы. Приспособления к промышленным швейным машинам. Рабочие механизмы швейной машины с ножным приводом. Неполадки в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

**Бытовые швейные машины (повторение). (2 часа)**

Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити.

**Машинные работы (повторение). (14 часов)**

Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах. Двойной шов. Выполнение на образце. Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце. Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. Обтачной шов. Выполнение на образце. Выполнение запошивочного шва на образце. Настрочной и расстрочной швы.

**Обработка срезов в швейных изделиях (повторение) (8 часов)**

Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону. Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой.

**Обработка углов и карманов в швейных изделиях (повторение) (6 часов)**

Сведения о подкройных обтачках. Изготовление выкройки. Обработка углов подкройной обтачкой на образце. Виды и формы накладных карманов. Обработка гладкого накладного кармана на образце. Обработка накладного кармана с отворотом на образце. Обработка боковых и нижних срезов кармана овальной формы.

**Отделка швейных изделий (повторение) (10 часов)**

Виды отделки. Окантовочный шов. Выполнение окантовочного шва с открытым срезом на образце. Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом. (одинарной и двойной косой обтачкой). Оборки. Обработка отлетного среза оборки ручным способом и зигзагообразной машинной строчкой на образце. Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой. Соединение оборки с основной деталью стачным и накладным швами.

**Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий (22 часа)**

Обработка вытачек. Выполнение на образце. Обработка складок. Выполнение односторонней и встречной складки на образце. Выполнение бантовой складки на образце. Обработка срезов стачного шва. Обработка застежки в поясных изделиях. Пришивание крючков, петель и кнопок на образце. Обработка обмётанных петель. Обработка застежки на крючках. Обработка притачного пояса на образце. Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с открытым срезом. Обработка закругленного нижнего среза детали швом вподгибку с закрытым срезом.

**Сведения об одежде (2 часа)**

Стиль и силуэт в одежде. Описание фасона изделия. Фасоны плечевых изделий.

**Пошив изделий (блузка) (28 часов)**

Сведения о блузках. Прямая блузка без воротника и рукавов. Снятие мерок для построения чертежа основы прямой блузки. Построение чертежа в масштабе 1:4. Построение чертежа в натуральную величину. Подготовка деталей выкройки к раскрою. Моделирование блузок на основе прямой блузки. Изменение выкройки основы прямой блузки. Раскрой и пошив прямой блузки без рукавов и воротника. Подготовка деталей к обработке. Подготовка проведение примерки. Обработка нагрудных вытачек. Обработка плечевых срезов. Обработка среза горловины косой обтачкой. Обработка боковых срезов. Обработка срезов пройм косой обтачкой. Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия.

**Обработка отдельных деталей и узлов плечевых швейных изделий (8 часов)**

Моделирование рукавов. Обработка нижнего среза рукава «фонарик» резиновой тесьмой с образованием одинарной оборки. Обработка нижнего среза рукава «фонарик» резиновой тесьмой с образованием двойной оборки. Плосколежащие воротники. Обработка плосколежащего воротника на образце. Соединение плосколежащего воротника с горловиной изделия двойной косой обтачкой.

**Пошив изделий (цельнокроеное платье на основе выкройки прямой блузки) (30 часов)**

Сведения о платье. Изготовление выкройки цельнокроеного платья прямого силуэта в масштабе 1:4. Моделирование выреза горловины в платье без воротника. Обработка среза горловины подкройной обтачкой на образце. Обработка застежки, не доходящей до низа изделия. Обработка разреза для застежки обтачкой на образце. Моделирование и разработка фасонов цельнокроеного платья. Раскрой и пошив цельнокроеного платья. Обработка подкройных обтачек. Обработка нагрудных вытачек. Обработка плечевых срезов. Обработка среза горловины. Обработка боковых срезов. Обработка срезов пройм. Обработка пояса. Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия.

**Отделка швейных изделий (12 часов)**

Вышивка гладью. Мережка. Рюши. Соединение рюша с основной деталью на образце. Воланы. Изготовление выкройки волана к круглому вырезу горловины. Изготовление выкройки волана к вырезу горловины углом. Изготовление выкройки волана в виде оборки. Мелкие складочки и защипы.

**Содержание курса по разделу «Лоскутное шитьё»**

**7 класс (44 часа)**

Вводное занятие. История лоскутного шитья*.* Инструменты и материалы. Правила безопасности. Цвет. Цветовые сочетания. Шаблоны. Раскрой лоскутков. Техника «квадрат». Орнамент. Техника «треугольник». Изготовление изделия в технике «треугольник». Техника «Полоска». Изготовление изделия в технике «полоска». Изготовление традиционного узора «Колодец». Выполнение стёжки. Ручная стёжка. Машинная стёжка. Приёмы получения разных фактур. Аппликация. Способы выполнения. Выполнение аппликации. Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. Изготовление творческого изделия. Сборка изделия. Окончательная отделка.

**8 класс (40 часов)**

Вводное занятие. Материалы и инструменты. Правила безопасности. Узоры, собираемые по спирали. Свободная техника. Изготовление изделия со спиральным узором. Изготовление изделия в технике «Уголки». Техника «ромбы». Изготовление изделия в технике «Ромбы». Аппликация. Способы выполнения. Выполнение аппликации. Выполнение стёжки. Ручная стёжка. Машинная стёжка. Приёмы получения разных фактур. Изготовление творческого изделия. Выбор рисунка и материалов. Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. Сборка изделия. Стёжка. Окончательная отделка.

**9 класс (56 часов)**

Вводное занятие. Материалы и инструменты. Правила безопасности. Лоскутная техника «Пуфики». Изготовление изделия в технике «Пуфики». Лоскутная техника «Витражи». Изготовление изделия в технике «Витражи». Лоскутная техника «Ляпочиха». Изготовление изделия в технике «Ляпочиха». Пошив лоскутного узора «русский квадрат». Изготовление изделия с узором «русский квадрат». Пошив лоскутного узора «След улитки». Изготовление изделия с узором «След улитки». Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. Сборка изделия. Стёжка. Окончательная отделка.

**УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс | 9 класс |
| **1 четверть** |
| Всего часов: | ***48 часов*** | ***48 часов*** | ***56 часов*** | ***64 часа*** | ***80 часов*** |
| Сельскохозяйственный труд | 12 | 12 | 12 | 16 | 20 |
| Кулинария | 36 | 36 | 44 | 48 | 60 |
| **2 четверть** |
| Всего часов: | ***48 часов*** | ***48 часов*** | ***56 часов*** | ***64 часа*** | ***80 часов*** |
| Вышивка | 20 | 20 | 36 | - | - |
| Вязание | 28 | 28 | 20 | 24 | 24 |
| Лоскутное шитьё | - | - | - | 40 | 56 |
| **3 четверть** |
| Всего часов: | ***60 часов*** | ***60 часов*** | ***70 часов*** | ***80 часов*** | ***100 часов*** |
| Швейное дело | 60 | 60 | 70 | 80 | 100 |
| **4 четверть** |
| Всего часов: | ***48 часов*** | ***48 часов*** | ***64 часа*** | ***64 часа*** | ***80 часов*** |
| Швейное дело | 36 | 36 | - | 48 | 60 |
| Сельскохозяйственный труд | 12 | 12 | 12 | 16 | 20 |
| Лоскутное шитьё | - | - | 44 | - | - |
| **Всего часов (в год)** | **204** | **204** | **238** | **272** | **340** |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол-во часов |
| **Сельскохозяйственный труд (осенние работы)** | **12** |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Цветоводство. Цветковые растения. Культурные цветковые растения | 2 |
| 2 | Сбор семян однолетних крупно семенных цветковых растений | 2 |
| 3 | Уборка однолетних цветковых растений в цветнике | 2 |
| 4 | Вскапывание почвы в цветнике.  | 2 |
| 5 | Заготовка земляной смеси для комнатных растений. | 2 |
| 6 | Очистка дорожек и площадок от опавших листьев. | 2 |
| **Кулинария** | **36** |
| 7 | Вводное занятие. Техника безопасной работы в кабинете. Беседа о профессиях. Личная гигиена повара. | 2 |
| 8 | Общепит. Типы предприятий общественного питания. Оборудование столовой. Экскурсия в школьную столовую. | 2 |
| 9 | Посуда и инвентарь. Разновидности. Средства для ухода. | 2 |
| 10 | Правила пользования приборами, правила сервировки стола. | 2 |
| 11 | Здоровое питание. | 2 |
| 12 | Документация. Понятие « норма продуктов». Технология приготовления или рецепт. | 2 |
| 13 | Обработка пищевых продуктов. Первичная обработка овощей. | 2 |
| 14 | Общие сведения о растениях и крупах из них. Правила первичной обработки круп. | 2 |
| 15 | Разнообразие каш из круп. Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. | 2 |
| 16 | Технология приготовления жидкой каши. Приготовление жидкой манной каши на молоке. | 2 |
| 17 | Макаронные и бобовые блюда . Первичная обработка макарон. Правила и время варки макарон. Приготовление отварных макарон с соусом. | 2 |
| 18 | Пищевые бобовые культуры. Блюда и гарниры из бобовых. Приготовление салата с фасолью. | 2 |
| 19 | Яйцо и яичные продукты. Варка яйца вкрутую. Приготовление яичницы-глазуньи. Приготовление омлета. | 2 |
| 20 | Использование яйца в салатах. Салат «Перепелиное гнездо». | 2 |
| 21 | Бутерброды. Простые бутерброды. Сложные бутерброды. | 2 |
| 22 | Сэндвичи и канапе. «Весёлые» бутерброды. | 2 |
| 23 | Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Технология приготовления молочного супа. | 2 |
| 24 | Значение кисломолочных продуктов в питании. Творог. Технология приготовления сырников. | 2 |
| **Вышивка** | **20** |
| 25 | Понятие декоративно – прикладного искусства. Инструменты и приспособления для вышивания. | 2 |
| 26 | Технология выполнения свободных швов | 2 |
| 27 | Технология выполнения свободных швов | 2 |
| 28 | Технология выполнения свободных швов | 2 |
| 29 | Технология выполнения счетных швов | 2 |
| 30 | Гобеленовый шов | 2 |
| 31 | Другие виды вышивок, их использование | 2 |
| 32 | Композиция, цветовой круг, орнамент. | 2 |
| 33 | Подбор рисунка, выбор канвы для вышивки крестом. | 2 |
| 34 | Практическое занятие; работа над вышивкой. | 2 |
| **Вязание** | **28** |
| 35 | Вводное занятие.  | 2 |
| 36 | **Основные приемы вязания крючком.** История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. | 2 |
| 37 | Столбики без накида. Условные обозначения. | 2 |
| 38 | Столбики с накидом. | 2 |
| 39 | Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. | 2 |
| 40 | **Пинетки.** Виды пинеток. | 2 |
| 41 | Практическая работа. Вязание пинеток. | 2 |
| 42 | **Основные приемы вязания спицами.** Материалы и инструменты. | 2 |
| 43 | **Техника вязания на спицах** Набор петель при вязании на двух спицах | 2 |
| 44 | Технология выполнения изнаночных петель. | 2 |
| 45 | Технология выполнения лицевых петель. | 2 |
| 46 | Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. | 2 |
| 47 | Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. | 2 |
| 48 | Соединение петель. | 2 |
| **Швейное дело** | **96** |
| **Швейная мастерская** | **2** |
| 49 | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.Правила поведения в швейной мастерской.Инструменты и приспособления для швейных работ.Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем.Организация рабочих мест. | 2 |
| **Волокна и ткани** | **4** |
| 50 | Сведения о волокнах. Сведения о прядении, ткани и нитках. | 2 |
| 51 | Полотняное переплетение. Хлопчатобумажные ткани. | 2 |
| **Ручные работы** | **24** |
| 52 | Подготовка к выполнению ручных швейных работ. Электрический утюг. Правила безопасной работы. | 2 |
| 53 | Раскрой из ткани деталей изделия. Обработка срезов ткани. | 2 |
| 54 | Сведения о ручных стежках и строчках. Прямые стежки. Выполнение на образце. | 2 |
| 55 | Косые стежки. Выполнение на образце. | 2 |
| 56 | Петлеобразные стежки. Выполнение на образце. | 2 |
| 57 | Петельные стежки. Выполнение на образце. | 2 |
| 58 | Отделочные ручные стежки. Стежки «вперед иголку». | 2 |
| 59 | Стебельчатые стежки. Выполнение на образце. | 2 |
| 60 | Тамбурные стежки. Выполнение на образце. | 2 |
| 61 | Ручной стачной шов. | 2 |
| 62 | Ручной шов вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| 63 | Выполнение ручного шва вподгибку с закрытым срезом | 2 |
| **Ремонт одежды** | **12** |
| 64 | Ремонт одежды и белья. Сведения о пуговицах. Пришивание пуговицы со сквозным отверстием. | 2 |
| 65 | Пришивание пуговицы с ушком. | 2 |
| 66 | Пришивание пуговицы на стойке. | 2 |
| 67 | Выполнение ремонта одежды по распоровшемуся шву. | 2 |
| 68 | Изготовление вешалки. | 2 |
| 69 |  Изготовление декоративной заплаты-аппликации. | 2 |
| **Швейная машина** | **8** |
| 70 | Сведения о швейных машинах. Правила посадки и безопасной работы за швейной машиной. Устройство швейной машины. | 2 |
| 71 | Пуск и остановка швейной машины с ручным и ножным, эл.приводом (без иглы). Устройство машинной иглы. Установка иглы. | 2 |
| 72 | Шитье на швейной машине с эл. приводом (без ниток) Намотка нитки на шпульку. | 2 |
| 73 | Заправка верхней нити и нижней нити. Выполнение пробных строчек на образцах. Регулятор строчки. Машинная закрепка. | 2 |
| **Машинные работы** | **12** |
| 74 |  Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах.  | 2 |
| 75 | Двойной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 76 | Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце | 2 |
| 77 | Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. | 2 |
| 78 |  Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. | 2 |
| 79 | Обтачной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| **Пошив изделий (головной платок)** | **6** |
| 80 | Анализ и планирование работы по пошиву головного платка. Построение чертежа и изготовление выкройки. Подготовка ткани к раскрою. | 2 |
| 81 | Обработка поперечных срезов платка краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка долевых срезов платка краевым швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| 82 | Обработка углов платка косыми стежками. | 2 |
| **Пошив изделий (мешочек для хранения работ)** | **8** |
| 83 | Анализ и планирование работы по пошиву мешочка для хранения работ. Выполнение отделки мешочка аппликацией. | 2 |
| 84 | Выполнение отделки мешочка аппликацией. | 2 |
| 85 | Обработка боковых срезов кроя мешочка стачным швом. Обработка верхнего среза мешочка краевым швом. | 2 |
| 86 | Продергивание шнура (тесьмы, узкой ленты) и утюжка готового изделия. | 2 |
| **Пошив изделий (салфетка)** | **8** |
| 87 | Анализ и планирование работы по пошиву салфетки. Построение чертежа салфетки. | 2 |
| 88 | Подготовка выкройки салфетки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка края салфетки к обработке. | 2 |
| 89 | Обработка срезов салфетки краевым швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| 90 | Выполнение отделки салфетки вышивкой и утюжка готового изделия. | 2 |
| **Пошив изделий (сумка хозяйственная)** | **12** |
| 91 | Анализ образца сумки хозяйственной. Планирование работы по пошиву изделия. Построение чертежа сумки хозяйственной. | 2 |
| 92 | Подготовка выкроек деталей к раскрою. Раскладка выкроек и раскрой деталей сумки. | 2 |
| 93 | Обработка деталей ручек накладным швом. | 2 |
| 94 | Обработка верхних срезов основной детали сумки хозяйственной с одновременным втачиванием ручек. | 2 |
| 95 | Обработка боковых срезов, застрачивание углов. | 2 |
| 96 | Окончательная отделка сумки. | 2 |
| **Сельскохозяйственный труд (весенние работы)** | **12** |
| 97 | Уход за комнатными растениями. | 2 |
| 98 | Подготовка почвы для посева семян. Посев семян в цветочные горшки | 2 |
| 99 | Использование однолетних цветковых растений для оформления улиц | 2 |
| 100 | Выращивание крупносеменных однолетних цветковых растений | 2 |
| 101 | Уход за рассадой бархатца раскидистого | 2 |
| 102 | Посев крупносеменного цветкового растения | 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ :** | **204** |

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сельскохозяйственный труд (осенние работы)** | **12** |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Сбор семян садовых цветковых растений. | 2 |
| 2 | Изготовление тары для хранения крупных партий семян. Обмолот и расфасовка цветочных семян. | 2 |
| 3 | Цветковые культуры, размножаемые вегетативно. Однолетние и многолетние цветковые растения | 2 |
| 4 | Осенний уход за зимующими многолетними цветковыми растениями | 2 |
| 5 | Вскапывание почвы в цветнике.  | 2 |
| 6 | Очистка дорожек и площадок от опавших листьев. | 2 |
| **Кулинария** | **36** |
| 7 | Вводное занятие. Техника безопасной работы в кабинете. Беседа о профессиях. Личная гигиена повара. | 2 |
| 8 | Кухня и её оборудование. Уход за посудой. | 2 |
| 9 | Питание. Пища человека. Продукты питания растительного и животного происхождения. Хранение продуктов. | 2 |
| 10 | Первичная обработка овощей. Формы нарезки овощей . | 2 |
| 11 | Приготовление салатов из сырых овощей. | 2 |
| 12 | Тепловая обработка овощей. Технология приготовления винегрета. | 2 |
| 13 | Технология приготовления салата. Приготовление салата из отварных овощей с крабовой палочкой. | 2 |
| 14 | Приготовление картофельного пюре. | 2 |
| 15 | Изделия из теста. Мука, ее сортность, классификация видов теста. Выпечка к чаю. | 2 |
| 16 | Виды бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, их выпекание. | 2 |
| 17 | Тесто для пельменей и домашней лапши. Приготовление. | 2 |
| 18 | Сладкие блюда и напитки. Первичная обработка ягод. Крахмал. Технология приготовления киселя. | 2 |
| 19 | О пользе сухофруктов. Переборка сухофруктов. Варка компота. | 2 |
| 20 | Технология приготовления желе. Приготовление желе из полуфабрикатов . | 2 |
| 21 | Рецепт яблочной шарлотки. Приготовление яблочной шарлотки | 2 |
| 22 | Технология приготовления кремов. Приготовление масляного крема | 2 |
| 23 | Приготовление молочного коктейля. Морсы. Приготовление морса. | 2 |
| 24 | Застольный этикет. | 2 |
| **Вышивка** | **20** |
| 25 | Понятие декоративно – прикладного искусства. Инструменты и приспособления для вышивания. | 2 |
| 26 | Технология выполнения свободных швов | 2 |
| 27 | Технология выполнения свободных швов | 2 |
| 28 | Технология выполнения свободных швов | 2 |
| 29 | Технология выполнения счетных швов | 2 |
| 30 | Гобеленовый шов | 2 |
| 31 | Другие виды вышивок, их использование | 2 |
| 32 | Композиция, цветовой круг, орнамент. | 2 |
| 33 | Подбор рисунка, выбор канвы для вышивки крестом. | 2 |
| 34 | Практическое занятие; работа над вышивкой. | 2 |
| **Вязание** | **28** |
| 35 | Вводное занятие.  | 2 |
| 36 | **Основные приемы вязания крючком.** История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. | 2 |
| 37 | Столбики без накида. Условные обозначения. | 2 |
| 38 | Столбики с накидом. | 2 |
| 39 | Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. | 2 |
| 40 | **Круглая прихватка.** Понятие о цвете, композиции. Виды прихваток. | 2 |
| 41 | Как украсить прихватку.  | 2 |
| 42 | Практическая работа: вязание прихватки | 2 |
| 43 | **Техника вязания на спицах** Набор петель при вязании на двух спицах | 2 |
| 44 | Технология выполнения изнаночных петель. | 2 |
| 45 | Технология выполнения лицевых петель. | 2 |
| 46 | Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. | 2 |
| 47 | Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. | 2 |
| 48 | Соединение петель. | 2 |
| **Швейное дело** | **96** |
| **Швейная мастерская** | **2** |
| 49 | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.Правила поведения в швейной мастерской.Инструменты и приспособления для швейных работ.Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем.Организация рабочих мест. | 2 |
| **Швейные изделия** | **2** |
| 50 | Вводное занятие. Сведения о швейных изделиях. Отделочные материалы. Влажно-тепловая обработка изделий. | 2 |
| **Прядильное и ткацкое производство** | **10** |
| 51 | Сведения о ткачестве и прядении. Прядильное и ткацкое производство. Отделка и дефекты тканей. | 2 |
| 52 |  Выполнение полотняного переплетения на образце. | 2 |
| 53 | Выполнение саржевого переплетения на образце. | 2 |
| 54 | Выполнение сатинового переплетения на образце. | 2 |
| 55 | Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Получение и свойства льняных тканей. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей. | 2 |
| **Ремонт одежды** | **8** |
| 56 | Наложение заплаты из гладкоокрашенной ткани на образце | 2 |
| 57 | Наложение заплаты из ткани с рисунком на образце | 2 |
| 58 | Наложение заплаты накладным швом на образце. | 2 |
| 59 | Выполнение штопки на трикотажной ткани. | 2 |
| **Бытовая швейная машина с электроприводом** | **6** |
| 60 | Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. | 2 |
| 61 | Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. | 2 |
| 62 | Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити. | 2 |
| **Выполнение машинных швов** | **6** |
| 63 | Виды машинных швов. | 2 |
| 64 | Выполнение запошивочного шва на образце. | 2 |
| 65 | Настрочной и расстрочной швы. | 2 |
| **Обработка срезов в швейных изделиях** | **12** |
| 66 | Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. | 2 |
| 67 | Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. | 2 |
| 68 | Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону | 2 |
| 69 | Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. | 2 |
| 70 | Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. | 2 |
| 71 | Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой. | 2 |
| **Построение чертежей одежды** | **4** |
| 72 |  Правила и последовательность снятия мерок. Запись мерок. Сведения о прибавках. Масштабная линейка. | 2 |
| 73 | Построение чертежей швейных изделий на швейных предприятиях. | 2 |
| **Пошив изделий (фартук на поясе)** | **14** |
| 74 | Анализ и планирование работы по пошиву фартука на поясе. Построение чертежа фартука на поясе в масштабе 1:4. | 2 |
| 75 | Построение чертежа фартука на поясе в натуральную величину. | 2 |
| 76 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. | 2 |
| 77 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 |
| 78 | Обработка боковых и нижнего среза фартука двойной косой обтачкой. | 2 |
| 79 | Обработка пояса. | 2 |
| 80 | Обработка верхнего среза фартука поясом. Влажно-тепловая обработка изделия. | 2 |
| **Обработка углов и карманов в швейных изделиях** | **12** |
| 81 | Сведения о подкройных обтачках. Изготовление выкройки. | 2 |
| 82 | Обработка углов подкройной обтачкой на образце. | 2 |
| 83 | Виды и формы накладных карманов.  | 2 |
| 84 | Обработка гладкого накладного кармана на образце. | 2 |
| 85 | Обработка накладного кармана с отворотом на образце. | 2 |
| 86 | Обработка боковых и нижних срезов кармана овальной формы. | 2 |
| **Пошив изделий (фартук с нагрудником)** | **20** |
| 87 | Анализ фартука с нагрудником. Планирование работы по пошиву. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка деталей выкройки фартука на ткани и раскрой. | 2 |
| 88 | Подготовка деталей кроя фартука к обработке. | 2 |
| 89 | Обработка бретелей обтачным швом. Обработка карманов. | 2 |
| 90 | Обработка нагрудника с одновременным втачиванием бретелей.  | 2 |
| 91 | Обработка боковых и нижнего срезов нижней части фартука. | 2 |
| 92 | Соединение карманов с нижней частью фартука накладным швом. | 2 |
| 93 | Обработка пояса обтачным швом. Выполнение машинной сборки по верхнему срезу фартука. | 2 |
| 94 | Соединение деталей фартука и окончательная отделка изделия. | 6 |
| **Сельскохозяйственный труд (весенние работы)** | **12** |
| 95 | Подготовка цветника к весеннее –летнему сезону | 2 |
| 96 | Подготовка цветника к весеннее –летнему сезону | 2 |
| 97 | Посев семян однолетних цветковых растений. | 2 |
| 98 | Уход за зимующими многолетними цветковыми из группы лилейных. | 2 |
| 99 | Уход за однолетними цветковыми растениями | 2 |
| 100 | Посев однолетних растений | 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ:**  | **204** |

**7 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сельскохозяйственный труд (осенние работы)** | **12** |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Сбор семян однолетних цветковых растений, выращиваемых из рассады. | 1 |
| 2 | Изготовление тары для хранения крупных партий семян. Обмолот и расфасовка цветочных семян. | 2 |
| 3 | Цветковые культуры, размножаемые вегетативно. Однолетние и многолетние цветковые растения. Осенний уход за зимующими многолетними цветковыми растениями. | 2 |
| 4 | Посадка луковиц лилейного растения. | 2 |
| 5 | Осенний уход за декоративными кустарниками. | 1 |
| 6 | Органические удобрения. | 1 |
| 7 | Вскапывание почвы в цветнике.  | 1 |
| 8 | Очистка дорожек и площадок от опавших листьев. | 2 |
| **Кулинария** | **44** |
| 9 | Вводное занятие. История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при проведении кулинарных работ. Овощи. Первичная обработка овощей. Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, картофеля, кабачков). | 1 |
| 10 | Заготовка плодов и овощей на зиму. Засолка огурцов, томатов (теория). Квашение капусты. Приготовление компота из яблок на зиму. | 2 |
| 11 | Формы нарезки овощей. | 2 |
| 12 | Первичная обработка и разделка мяса. Теоретические сведения. Правила размораживания мяса. Вымачивание соленого мяса. | 1 |
| 13 | Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса. | 2 |
| 14 | Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. | 1 |
| 15 | Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование. | 2 |
| 16 | Приготовление бульонов. | 2 |
| 17 | Приготовление заправочных супов. Понятие о супах, их роль в питании. | 2 |
| 18 | Приготовление щей. | 2 |
| 19 | Приготовление рассольника. | 2 |
| 20 | Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями. | 1 |
| 21 | Приготовление супа полевого. | 2 |
| 22 | Приготовление супов – пюре. Технология приготовления супов – пюре. Гороховый суп – пюре. | 2 |
| 23 | Молочные супы. Холодные супы. Суп молочный с макаронными изделиями, с крупами. Роль молочного супа в питании. Технология приготовления молочного супа с вермишелью. | 2 |
| 24 | Технология приготовления овощной окрошки. | 2 |
| 25 | Приготовление соусов . Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол. Приготовление картофельных котлет и сметанного соуса. | 2 |
| 26 | Блюда лечебного питания. Основные принципы организации лечебного питания. Меню лечебного питания. | 2 |
| 27 | Технология приготовления салата из моркови с черносливом. Технология приготовления салата из свеклы с черносливом. | 2 |
| 28 | Супы. Борщ овощной. | 2 |
| 29 | Вторые горячие блюда. Морковное суфле с творогом. Плов из рисовой крупы с фруктами (на выбор) | 2 |
| 30 | Бездрожжевое тесто. Приготовление блинчиков. | 2 |
| 31 | Песочное тесто. Песочное тесто для печенья, коржиков, разделка его и выпекание. Изготовление хвороста. | 2 |
| 32 | Дрожжевое тесто. Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий. Приготовление пирожков и пирогов с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом. Приготовление оладий. | 2 |
| **Вышивка** | **36** |
| 33 | Вводное занятие | 1 |
| 34 | Материалы для вышивки: канва, мулине, иглы, пяльцы, схемы. Показ образцов изделий. Типы канвы для вышивки. Техника безопасности при выполнении вышивки. | 2 |
| 35 | История вышивки. Типы вышивки. Рабочее место. Шов «Вперёд иголку». | 2 |
| 36 | Шов «строчка» («назад иголку»). Модель шва. Упражнение в выполнении шва. Техника безопасности при вышивании. | 2 |
| 37 | Вышивка «Цветок» швами «строчка», «Вперёд иголку», разнообразие выбора композиции | 2 |
| 38 | Техника выполнения стебельчатого шва | 2 |
| 39 | Техника выполнения тамбурного шва | 2 |
| 40 | Техника выполнения шва «Петельки» | 2 |
| 41 | Техника выполнения петельного шва | 2 |
| 42 | Техника выполнения декоративных узелков | 2 |
| 43 | Техника выполнения плоской, или простой глади | 1 |
| 44 | Техника выполнения теневой, или смещённой глади | 2 |
| 45 | Вышивка гладью (сочетание прямых и косых стежков). Самостоятельное цветовое решение рисунка «Цветок» | 1 |
| 46 | Вышивка композиции «Неувядающий цветок», самостоятельное цветовое решение | 2 |
| 47 | Техника вышивки крестом. Простой крест. | 1 |
| 48 | Техника вышивки простым крестом. Выполнение различных композиций по выбору | 2 |
| 49 | Техника вышивки болгарским крестом. | 2 |
| 50 | Выполнение панно «Весенние мотивы» простым или болгарским крестом | 2 |
| 51 | Выполнение панно с геометрическим рисунком | 2 |
| 52 | Выполнение композиций по выбору. | 2 |
| **Вязание** | **20** |
| 53 | **Основные приемы вязания крючком.** История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. | 2 |
| 54 | Столбики без накида. Условные обозначения. | 2 |
| 55 | Столбики с накидом. | 1 |
| 56 | Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. | 2 |
| 57 | Практическая работа: вязание изделия по выбору. | 1 |
| 58 | Практическая работа: вязание изделия по выбору. | 2 |
| 59 | **Техника вязания на спицах** Набор петель при вязании на двух спицах | 2 |
| 60 | Технология выполнения изнаночных петель. | 1 |
| 61 | Технология выполнения лицевых петель. | 2 |
| 62 | Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. | 2 |
| 63 | Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. | 1 |
| 64 | Соединение петель. | 2 |
| **Швейное дело** | **70** |
| **Швейная мастерская** | **2** |
| 65 | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.Правила поведения в швейной мастерской.Инструменты и приспособления для швейных работ.Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем.Организация рабочих мест. | 2 |
| **Волокна и ткани** | **4** |
| 66 | Шерстяные волокна и пряжа. Получение шерстяных тканей и их свойства. Определение шерстяных и полушерстяных тканей. | 2 |
| 67 | Основные профессии прядильного и ткацкого производства | 2 |
| **Швейные машины**  | **8** |
| 68 | Сведения о промышленных швейных машинах. Универсальная и краеобмёточная промышленная швейная машина. Механизмы промышленной швейной машины. | 3 |
| 69 | Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. | 3 |
| 70 | Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити. | 2 |
| **Машинные работы (повторение)** | **12** |
| 71 |  Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах.  | 1 |
| 72 | Двойной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 73 | Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце | 1 |
| 74 | Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. | 2 |
| 75 |  Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. | 1 |
| 76 | Обтачной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 77 | Выполнение запошивочного шва на образце. | 1 |
| 78 | Настрочной и расстрочной швы. | 2 |
| **Обработка срезов в швейных изделиях (повторение)** | **8** |
| 79 | Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. | 1 |
| 80 | Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. | 1 |
| 81 | Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону | 2 |
| 82 | Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. | 2 |
| 83 | Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. | 1 |
| 84 | Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой. | 1 |
| **Пошив изделий (Постельное бельё. Наволочка.)** | **8** |
| 85 | Ткани для постельного белья. | 2 |
| 86 | Бельевые швы. Выполнение швов без предварительного смётывания. | 1 |
| 87 | Анализ и планирование работы по пошиву наволочки с клапаном. Раскрой наволочки. | 2 |
| 88 | Обработка поперечных срезов наволочки швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| 89 | Обработка боковых срезов соединительным швом.  | 1 |
| **Сведения об одежде** | **2** |
| 90 | Виды и требования к одежде. | 2 |
| **Отделка швейных изделий** | **8** |
| 91 | Виды отделки. Окантовочный шов. Выполнение окантовочного шва с открытым срезом на образце. | 2 |
| 92 | Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом. (одинарной и двойной косой обтачкой) | 2 |
| 93 | Оборки. Обработка отлетного среза оборки ручным способом и зигзагообразной машинной строчкой на образце. | 1 |
| 94 | Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой. | 2 |
| 95 | Соединение оборки с основной деталью стачным и накладным швами. | 1 |
| **Пошив изделий (ночная сорочка без плечевого шва)** | **18** |
| 96 | Анализ образца ночной сорочки. Планирование работы. Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 | 2 |
| 97 | Построение чертежа в натуральную величину.  | 2 |
| 98 | Изготовление выкройки подкройной обтачки. | 2 |
| 99 | Изменение выкройки ночной сорочки. Изготовление оборки. | 2 |
| 100 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. | 2 |
| 101 | Раскрой сорочки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. | 2 |
| 102 | Обработка боковых срезов сорочки. | 2 |
| 103 | Обработка срезов рукавов швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| 104 | Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия. | 2 |
| **Лоскутное шитьё** | **44** |
| 105 | Вводное занятие. История лоскутного шитья*.* Инструменты и материалы. Правила безопасности. | 2 |
| 106 | Цвет. Цветовые сочетания. Шаблоны. Раскрой лоскутков.  | 2 |
| 107 | Цветовые сочетания. Техника «квадрат». | 2 |
| 108 | Цветовые сочетания. Изготовление изделия в технике «квадрат» | 2 |
| 109 | Цветовые сочетания. Изготовление изделия в технике «квадрат» | 2 |
| 110 | Орнамент. Техника «треугольник».  | 2 |
| 111 | Орнамент. Техника «треугольник».  | 1 |
| 112 | Виды орнаментов. Изготовление изделия в технике «треугольник».  | 2 |
| 113 | Виды орнаментов. Изготовление изделия в технике «треугольник».  | 2 |
| 114 | Техника «Полоска». | 2 |
| 115 | Изготовление изделия в технике «полоска». | 2 |
| 116 | Изготовление изделия в технике «полоска». | 1 |
| 117 | Изготовление изделия в технике «полоска». | 2 |
| 118 | Изготовление традиционного узора «Колодец» | 2 |
| 119 | Изготовление изделия в технике «Колодец» | 2 |
| 120 | Выполнение стёжки. Ручная стёжка.  | 2 |
| 121 | Выполнение стёжки. Машинная стёжка. | 1 |
| 122 | Приёмы получения разных фактур. | 2 |
| 123 | Аппликация. Способы выполнения. | 2 |
| 124 | Выполнение аппликации. | 2 |
| 125 | Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. | 2 |
| 126 | Изготовление творческого изделия. Сборка изделия. | 1 |
| 127 | Изготовление творческого изделия. Сборка изделия. | 2 |
| 128 | Изготовление творческого изделия. Стёжка. Окончательная отделка. | 2 |
| **Сельскохозяйственный труд (весенние работы)** | **12** |
| 129 | Посев семян однолетних цветковых растений. | 1 |
| 130 | Выращивание петунии крупноцветковой в комнатных условиях. | 2 |
| 131 | Размещение цветника. | 1 |
| 132 | Выращивание рассады цветковых культур. | 2 |
| 133 | Выращивание рассады цветковых культур. | 1 |
| 134 | Высадка растений в цветник. | 2 |
| 135 | Уход за кустарниками. | 1 |
| 136 | Весенние работы в цветнике. | 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ:** | **238** |

**8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сельскохозяйственный труд (осенние работы)** | **16** |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Сельскохозяйственный инструментарий. | 2 |
| 2 | Составление букета. | 2 |
| 3 | Осенний уход за цветниками. | 2 |
| 4 | Выкопка клубнелуковиц гладиолуса. | 2 |
| 5 | Декоративное садоводство. Осенний уход за кустарниками. | 2 |
| 6 | Вскапывание почвы в цветнике.  | 2 |
| 7 | Заготовка земляных смесей. | 2 |
| 8 | Очистка дорожек и площадок от опавших листьев. | 2 |
| **Кулинария** | **48** |
| 9 | Вводное занятие. Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма. Профессия повара и кондитера. Личная гигиена работников столовой. Кухня, оборудование кухни. Экскурсия в школьную столовую. | 2 |
| 10 | Основные продукты питания. Витамины, углеводы, минеральные вещества. Фруктовый салат. Салаты из свежих овощей. Первичная обработка овощей. Приготовление салата из свежей капусты. | 2 |
| 11 | Тепловая обработка овощей. Салаты из вареной свеклы. Приготовление салата винегрет. | 2 |
| 12 | Блюда из яблок. Характеристика блюд из яблок, температура и время запекания, правила подачи. Приготовление и подача суфле яблочного. | 2 |
| 13 | Сервировка стола . Составление ежедневного и праздничного меню. | 2 |
| 14 | Крупы. Первичная обработка круп. Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. | 2 |
| 15 | Приготовление жидкой манной каши на молоке. | 2 |
| 16 | Технология приготовления запеканки. Приготовление манника. | 2 |
| 17 | Горячие напитки. Чай, кофе. Приготовление какао. | 2 |
| 18 | Первые блюда из овощей. Приготовление щей. | 2 |
| 19 | Первые блюда из овощей. Приготовление борща. | 2 |
| 20 | Первые блюда из овощей. Приготовление рассольника. | 2 |
| 21 | Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления макарон с овощами, макарон с сыром. | 2 |
| 22 | Блюда из мяса. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления. | 2 |
| 23 | Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления. | 2 |
| 24 | Блюда из сельскохозяйственной птицы, технология приготовления. | 2 |
| 25 | Блюда из рыбы. Рыба и рыбные продукты. Теоретические сведения. | 2 |
| 26 | Приготовление ухи из рыбных консервов. | 2 |
| 27 | Блюда и кулинарные изделия из муки. Виды бездрожжевого теста. Пресное бездрожжевое тесто на молоке. Тесто на кефире, на сметане. | 2 |
| 28 | Ознакомление с технологией приготовления сладких пирогов | 2 |
| 29 | Ознакомление с технологией приготовления кексов. | 2 |
| 30 | Ознакомление с технологией приготовления изделий из слоеного теста. | 2 |
| 31 | Ознакомление с технологией приготовления из пресного теста. Приготовление вареников. | 2 |
| 32 | Приготовление пиццы. | 2 |
| **Лоскутное шитьё** | **40** |
| 33 | Вводное занятие. Материалы и инструменты. Правила безопасности. | 2 |
| 34 | Узоры, собираемые по спирали. Свободная техника. | 2 |
| 35 | Изготовление изделия со спиральным узором | 2 |
| 36 | Изготовление изделия со спиральным узором | 2 |
| 37 | Изготовление изделия в технике «Уголки» | 2 |
| 38 | Изготовление изделия в технике «Уголки» | 2 |
| 39 | Техника «ромбы» | 2 |
| 40 | Изготовление изделия в технике «Ромбы» | 2 |
| 41 | Аппликация. Способы выполнения. | 2 |
| 42 | Выполнение аппликации. | 2 |
| 43 | Выполнение стёжки. Ручная стёжка.  | 2 |
| 44 | Выполнение стёжки. Машинная стёжка. | 2 |
| 45 | Приёмы получения разных фактур. | 2 |
| 46 | Приёмы получения разных фактур. | 2 |
| 47 | Изготовление творческого изделия. Выбор рисунка и материалов. | 2 |
| 48 | Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. | 2 |
| 49 | Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. | 2 |
| 50 | Изготовление творческого изделия. Сборка изделия. | 2 |
| 51 | Изготовление творческого изделия. Сборка изделия. | 2 |
| 52 | Изготовление творческого изделия. Стёжка. Окончательная отделка. | 2 |
| **Вязание** | **24** |
| 53 | **Основные приемы вязания крючком.** История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. | 2 |
| 54 | Столбики без накида. Условные обозначения. | 2 |
| 55 | Столбики с накидом. | 2 |
| 56 | Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. | 2 |
| 57 | Практическая работа: вязание изделия по выбору. | 2 |
| 58 | Практическая работа: вязание изделия по выбору. | 2 |
| 59 | **Техника вязания на спицах** Набор петель при вязании на двух спицах | 2 |
| 60 | Технология выполнения изнаночных петель. | 2 |
| 61 | Технология выполнения лицевых петель. | 2 |
| 62 | Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. | 2 |
| 63 | Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. | 2 |
| 64 | Соединение петель. | 2 |
| **Швейное дело** | **128** |
| **Швейная мастерская** | **2** |
| 65 | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.Правила поведения в швейной мастерской.Инструменты и приспособления для швейных работ.Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем.Организация рабочих мест. | 2 |
| **Волокна и ткани**  | **4** |
| 66 | Виды тканей. Особенности и свойства натурального шелка. Волокна искусственного шелка и их свойства. Определение тканей из натурального и искусственного шелка. Синтетические волокна и их свойства. | 2 |
| 67 | Отделка ткани. Возможные дефекты ткани в процессе ее производства. Выбор, подготовка и раскрой ткани для пошива одежды. | 2 |
| **Бытовые швейные машины (повторение)** | **4** |
| 68 | Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. | 2 |
| 69 | Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити. | 2 |
| **Машинные работы (повторение).** | **16** |
| 70 |  Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах.  | 2 |
| 71 | Двойной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 72 | Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце | 2 |
| 73 | Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. | 2 |
| 74 |  Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. | 2 |
| 75 | Обтачной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 76 | Выполнение запошивочного шва на образце. | 2 |
| 77 | Настрочной и расстрочной швы. | 2 |
| **Обработка срезов в швейных изделиях (повторение)** | **12** |
| 78 | Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. | 2 |
| 79 | Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. | 2 |
| 80 | Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону | 2 |
| 81 | Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. | 2 |
| 82 | Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. | 2 |
| 83 | Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой. | 2 |
| **Обработка углов и карманов в швейных изделиях (повторение)** | **12** |
| 84 | Сведения о подкройных обтачках. Изготовление выкройки. | 2 |
| 85 | Обработка углов подкройной обтачкой на образце. | 2 |
| 86 | Виды и формы накладных карманов.  | 2 |
| 87 | Обработка гладкого накладного кармана на образце. | 2 |
| 88 | Обработка накладного кармана с отворотом на образце. | 2 |
| 89 | Обработка боковых и нижних срезов кармана овальной формы. | 2 |
| **Отделка швейных изделий (повторение)** | **12** |
| 90 | Виды отделки. Окантовочный шов. | 2 |
| 91 | Выполнение окантовочного шва с открытым срезом на образце. | 2 |
| 92 | Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом. (одинарной и двойной косой обтачкой) | 2 |
| 93 | Оборки. Обработка отлетного среза оборки ручным способом и зигзагообразной машинной строчкой на образце. | 2 |
| 94 | Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой. | 2 |
| 95 | Соединение оборки с основной деталью стачным и накладным швами. | 2 |
| **Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий** | **26** |
| 96 | Обработка вытачек. Выполнение на образце. | 2 |
| 97 | Обработка складок.  | 2 |
| 98 | Выполнение односторонней и встречной складки на образце. | 2 |
| 99 | Выполнение бантовой складки на образце. | 2 |
| 100 | Обработка срезов стачного шва. | 2 |
| 101 | Обработка застежки в поясных изделиях. | 2 |
| 102 | Пришивание крючков, петель и кнопок на образце. | 2 |
| 103 | Обработка обмётанных петель. | 2 |
| 104 | Обработка застежки на крючках. | 2 |
| 105 | Обработка притачного пояса на образце. | 2 |
| 106 | Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с закрытым срезом.  | 2 |
| 107 | Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с открытым срезом. | 2 |
| 108 | Обработка закругленного нижнего среза детали швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| **Сведения об одежде** | **2** |
| 109 | Виды и требования к одежде. Стиль и силуэт в одежде. Описание фасона изделия. | 2 |
| **Пошив изделий (прямая юбка)** | **16** |
| 110 | Анализ образца прямой юбки. Планирование работы по пошиву. Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 | 2 |
| 111 | Изготовление выкройки прямой юбки в натуральную величину. | 2 |
| 112 | Моделирование юбок на основе выкройки прямой юбки. Изменение выкройки основы прямой юбки. | 2 |
| 113 | Раскрой прямой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 |
| 114 | Обработка вытачек. | 2 |
| 115 | Обработка боковых срезов и застежки. | 2 |
| 116 | Обработка пояса и верхнего среза. | 2 |
| 117 | Обработка нижнего среза. Окончательная отделка. | 2 |
| **Пошив изделий (клешевые юбки)** | **10** |
| 118 | Анализ образца юбки «полусолнце». Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и натуральную величину. | 2 |
| 119 | Подготовка ткани к раскрою и раскрой клешевых юбок. Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 |
| 120 | Обработка боковых срезов. | 2 |
| 121 | Обработка верхнего среза обтачкой. | 2 |
| 122 | Обработка нижнего среза и окончательная отделка изделия. | 2 |
| **Пошив изделий (клиньевые юбки)** | **12** |
| 123 | Анализ юбок из клиньев. Планирование работы по пошиву. Построение чертежа юбки из 6 клиньев в масштабе 1:4 | 2 |
| 124 | Построение чертежа юбки из 6 клиньев в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 |
| 125 | Анализ образца юбки из клиньев с оборкой по нижнему срезу. Планирование работы. | 2 |
| 126 | Обработка боковых срезов зигзагообразной строчкой. Стачивание деталей. | 2 |
| 127 | Обработка пояса. Обработка верхнего среза поясом. | 2 |
| 128 | Обработка оборки. Обработка нижнего среза.  | 2 |
| **Сельскохозяйственный труд (весенние работы)** | **16** |
| 129 | Цветоводство. Разбивка цветника | 2 |
| 130 | Цветоводство. Разбивка цветника | 2 |
| 131 | Выращивание гладиолусов из деток | 2 |
| 132 | Выращивание гладиолусов из крупных клубнелуковиц или подращенных растений | 2 |
| 133 | Высадка рассады цветковых растений в цветник | 2 |
| 134 | Устройство газона | 2 |
| 135 | Посадка кустарника | 2 |
| 136 | Практическое повторение | 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ:** | **272** |

**9 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сельскохозяйственный труд (осенние работы)** | **20** |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности во время сельскохозяйственных работ. Сельскохозяйственный инструментарий. | 2 |
| 2 | Цветоводство. Осенний уход за цветами. | 2 |
| 3 | Выкопка корне клубней георгина | 2 |
| 4 | Хризантема. Пересадка маточного растения хризантемы. | 2 |
| 5 | Декоративное садоводство. Сбор плодов и листьев с деревьев и кустарников для изготовления гербария. | 2 |
| 6 | Сбор семян садовых цветковых растений. | 2 |
| 7 | Горшечные цветковые растения. | 2 |
| 8 | Вскапывание почвы в цветнике.  | 2 |
| 9 | Заготовка земляных смесей. | 2 |
| 10 | Очистка дорожек и площадок от опавших листьев. | 2 |
| **Кулинария** | **60** |
| 11 | Современная кухня. Техника безопасности. Санитарно-гигиенические требования. Электробытовые приборы. Уход за кухонной утварью и посудой. | 2 |
| 12 | Пищевая ценность продуктов. Правильное питание. | 2 |
| 13 | Правила приготовления овощей. Приготовление пюре. | 2 |
| 14 | Приготовление запеканки. | 2 |
| 15 | Практическая работа «Составление меню к ужину. Сервировка стола в соответствии меню». | 2 |
| 16 | Оформление блюд (Карвинг). Кухонные инструменты. Лилия из огурца. Лилия из моркови. | 2 |
| 17 | Крупы. Бобовые. Практическая работа «Приготовление манных биточков». | 2 |
| 18 | Технологическая схема. Блюдо: «Суп картофельный с фасолью». Технологическая схема. Блюдо: «Салат с фасолью». | 2 |
| 19 | Макаронные изделия. Классификация. Питательная ценность. Практическая работа «Макаронник». | 2 |
| 20 | Питательная ценность молока. Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки хранения. Технология приготовления молочного супа. Приготовление каши геркулесовой. | 2 |
| 21 | Физиология питания. Общие сведения о процессе пищеварения. Состав пищи. Калорийность пищи. Виды витаминов. Их состав. Режим питания, значение его соблюдения для человека. | 2 |
| 22 | Меню. Правила составления меню, правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. | 2 |
| 23 | Блюда из яиц. Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц. | 2 |
| 24 | Отварные яйца. Яичница глазунья. Правила приготовления омлетной массы. Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированных). | 2 |
| 25 | Супы. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Схема приготовления. | 2 |
| 26 | Практическое занятие «Щи из квашеной капусты». | 2 |
| 27 | Практическое занятие «Борщ». | 2 |
| 28 | Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. | 2 |
| 29 | Практическое занятие «Соус красный основной». | 2 |
| 30 | Дрожжевое тесто. Современные требования к специалисту кондитеру. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе. | 2 |
| 31 | Рецепты дрожжевого теста. Тесто дрожжевое для пирожков. Практическая работа «Приготовление ватрушки». | 2 |
| 32 | Блюда из творога. Теоретические сведения. | 2 |
| 33 | Правила приготовления запеканки и пудинга из творога. Приготовление и подача запеканки из творога. | 2 |
| 34 | Правила приготовления и подачи сырников. Приготовление и подача сырников. | 2 |
| 35 | Правила приготовления и подачи вареников с творогом. Приготовление и подача вареников с творогом. | 2 |
| 36 | Холодные блюда и закуски. Бутерброды, салаты и винегреты. Теоретические сведения. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. | 2 |
| 37 | Приготовление закусочных бутербродов. | 2 |
| 38 | Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты. | 2 |
| 39 | Приготовление, оформление и подача салата из картофеля. | 2 |
| 40 | Сведения по трудовому законодательству. | 2 |
| **Лоскутное шитьё** | **56** |
| 41 | Вводное занятие. Материалы и инструменты. Правила безопасности. | 2 |
| 42 | Лоскутная техника «Пуфики». | 2 |
| 43 | Изготовление изделия в технике «Пуфики». | 2 |
| 44 | Изготовление изделия в технике «Пуфики». | 2 |
| 45 | Изготовление изделия в технике «Пуфики». | 2 |
| 46 | Лоскутная техника «Витражи». | 2 |
| 47 | Лоскутная техника «Витражи». | 2 |
| 48 | Изготовление изделия в технике «Витражи». | 2 |
| 49 | Изготовление изделия в технике «Витражи». | 2 |
| 50 | Изготовление изделия в технике «Витражи». | 2 |
| 51 | Изготовление изделия в технике «Витражи». | 2 |
| 52 | Лоскутная техника «Ляпочиха». | 2 |
| 53 | Изготовление изделия в технике «Ляпочиха». | 2 |
| 54 | Изготовление изделия в технике «Ляпочиха». | 2 |
| 55 | Изготовление изделия в технике «Ляпочиха». | 2 |
| 56 | Пошив лоскутного узора «русский квадрат». | 2 |
| 57 | Пошив лоскутного узора «русский квадрат». | 2 |
| 58 | Изготовление изделия с узором «русский квадрат». | 2 |
| 59 | Изготовление изделия с узором «русский квадрат». | 2 |
| 60 | Изготовление изделия с узором «русский квадрат». | 2 |
| 61 | Пошив лоскутного узора «След улитки». | 2 |
| 62 | Пошив лоскутного узора «След улитки». | 2 |
| 63 | Изготовление изделия с узором «След улитки». | 2 |
| 64 | Изготовление изделия с узором «След улитки». | 2 |
| 65 | Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. | 2 |
| 66 | Изготовление творческого изделия. Изготовление блоков лоскутных узоров. | 2 |
| 67 | Изготовление творческого изделия. Сборка изделия. | 2 |
| 68 | Изготовление творческого изделия. Стёжка. Окончательная отделка. | 2 |
| **Вязание** | **24** |
| 69 | **Основные приемы вязания крючком.** История возникновения вязания. Инструменты и материалы. Цепочка из воздушных петель. | 2 |
| 70 | Столбики без накида. Условные обозначения. | 2 |
| 71 | Столбики с накидом. | 2 |
| 72 | Отработка навыка вязания столбиков без накида и с накидом. | 2 |
| 73 | Практическая работа: вязание изделия по выбору. | 2 |
| 74 | Практическая работа: вязание изделия по выбору. | 2 |
| 75 | **Техника вязания на спицах** Набор петель при вязании на двух спицах | 2 |
| 76 | Технология выполнения изнаночных петель. | 2 |
| 77 | Технология выполнения лицевых петель. | 2 |
| 78 | Кромочные петли. Закрепление петель последнего ряда. | 2 |
| 79 | Накиды. Способы убавления, прибавления и закрывания петель. | 2 |
| 80 | Соединение петель. | 2 |
| **Швейное дело** | **160** |
| **Швейная мастерская** | 2 |
| 81 | Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.Правила поведения в швейной мастерской.Инструменты и приспособления для швейных работ.Правила безопасной работы иглой, ножницами, клеем.Организация рабочих мест. | 2 |
| **Волокна, ткани и нетканые материалы**  | 2 |
| 82 | Сведения о классификации тканей. Определение волокнистого состава тканей. Дополнительные сведения о тканях из натуральных волокон. Получение, свойства и применение синтетических волокон. Технологические свойства тканей из синтетических волокон. Ассортимент тканей из синтетических волокон и нитей. Нетканые материалы. | 2 |
| **Организация труда и производства на швейных предприятиях**  | 4 |
| 83 | Виды производства и структура швейного предприятия.Основные рабочие профессии швейного производства. | 2 |
| 84 | Сведения о трудовом законодательстве. Безопасность труда на швейных предприятиях. | 2 |
| **Промышленные швейные машины** | 10 |
| 85 | Виды и обозначения швейных машин. Общие сведения о швейных машинах. Промышленные швейные машины. | 2 |
| 86 | Прямострочные одноигольная и двухигольная швейная машина. Прямострочная швейная машина однониточного цепного стежка. | 2 |
| 87 | Обметочная швейная машина. Швейные машины потайного стежка. | 2 |
| 88 | Петельные, закрепочные и пуговичные швейные машины-полуавтоматы. Приспособления к промышленным швейным машинам. | 2 |
| 89 | Рабочие механизмы швейной машины с ножным приводом. Неполадки в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.  | 2 |
| **Бытовые швейные машины (повторение).** | 2 |
| 90 | Сведения о бытовых швейных машинах. Устройство, назначение и особенности машины с электроприводом. Устройство электропривода. Рабочие механизмы швейной машины. Устройство челночного комплекта. Разборка и сборка челночного комплекта. Механизмы регулировки швейной машины. Регуляторы: строчки, натяжения верхней и нижней нити. | 2 |
| **Машинные работы (повторение).** | 14 |
| 91 |  Стачной шов. Выполнение стачных швов взаутюжку и разутюжку на образцах.  | 2 |
| 92 | Двойной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 93 | Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом на образце. Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами на образце. | 2 |
| 94 |  Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце. | 2 |
| 95 | Обтачной шов. Выполнение на образце. | 2 |
| 96 | Выполнение запошивочного шва на образце. | 2 |
| 97 | Настрочной и расстрочной швы. | 2 |
| **Обработка срезов в швейных изделиях (повторение)** | 8 |
| 98 | Виды срезов ткани. Свойства срезов ткани. Обтачки. Раскрой долевых и поперечных обтачек. | 2 |
| 99 | Обработка среза детали долевой обтачкой на изнаночную сторону. | 2 |
| 100 | Обработка среза детали поперечной обтачкой на лицевую сторону | 2 |
| 101 | Косая обтачка. Раскрой и соединение косых обтачек. Обработка закруглённого среза детали одинарной косой обтачкой. Обработка закруглённого среза детали двойной косой обтачкой. | 2 |
| **Обработка углов и карманов в швейных изделиях (повторение)** | 6 |
| 102 | Сведения о подкройных обтачках. Изготовление выкройки. Обработка углов подкройной обтачкой на образце. | 2 |
| 103 | Виды и формы накладных карманов. Обработка гладкого накладного кармана на образце. Обработка накладного кармана с отворотом на образце. | 2 |
| 104 | Обработка боковых и нижних срезов кармана овальной формы. | 2 |
| **Отделка швейных изделий (повторение)** | 10 |
| 105 | Виды отделки. Окантовочный шов. Выполнение окантовочного шва с открытым срезом на образце. | 2 |
| 106 | Обработка среза детали окантовочным швом с закрытым срезом. (одинарной и двойной косой обтачкой) | 2 |
| 107 | Оборки. Обработка отлетного среза оборки ручным способом и зигзагообразной машинной строчкой на образце. | 2 |
| 108 | Обработка отлетного среза оборки швом вподгибку и закрепление подгиба двойной машинной строчкой. | 2 |
| 109 | Соединение оборки с основной деталью стачным и накладным швами. | 2 |
| **Обработка отдельных деталей и узлов поясных швейных изделий** | 22 |
| 110 | Обработка вытачек. Выполнение на образце. | 2 |
| 111 | Обработка складок.  | 2 |
| 112 | Выполнение односторонней и встречной складки на образце. Выполнение бантовой складки на образце. | 2 |
| 113 | Обработка срезов стачного шва. | 2 |
| 114 | Обработка застежки в поясных изделиях. | 2 |
| 115 | Пришивание крючков, петель и кнопок на образце. | 2 |
| 116 | Обработка обмётанных петель. | 2 |
| 117 | Обработка застежки на крючках. | 2 |
| 118 | Обработка притачного пояса на образце. | 2 |
| 119 | Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка нижнего среза детали краевым швом вподгибку с открытым срезом. | 2 |
| 120 | Обработка закругленного нижнего среза детали швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |
| **Сведения об одежде**  | 2 |
| 121 | Стиль и силуэт в одежде. Описание фасона изделия. Фасоны плечевых изделий. | 2 |
| **Пошив изделий (блузка)** | 28 |
| 122 | Сведения о блузках. Прямая блузка без воротника и рукавов. | 2 |
| 123 | Снятие мерок для построения чертежа основы прямой блузки. Построение чертежа в масштабе 1:4 | 2 |
| 124 | Построение чертежа в натуральную величину. Подготовка деталей выкройки к раскрою. | 2 |
| 125 | Моделирование блузок на основе прямой блузки. Изменение выкройки основы прямой блузки. | 2 |
| 126 | Раскрой и пошив прямой блузки без рукавов и воротника. | 2 |
| 127 | Подготовка деталей к обработке. | 2 |
| 128 | Подготовка проведение примерки. | 2 |
| 129 | Обработка нагрудных вытачек. | 2 |
| 130 | Обработка плечевых срезов. | 2 |
| 131 | Обработка среза горловины косой обтачкой. | 2 |
| 132 | Обработка боковых срезов | 2 |
| 133 | Обработка срезов пройм косой обтачкой. | 2 |
| 134 | Обработка нижнего среза.  | 2 |
| 135 | Окончательная отделка изделия. | 2 |
| **Обработка отдельных деталей и узлов плечевых швейных изделий** | 8 |
| 136 | Моделирование рукавов. | 2 |
| 137 | Обработка нижнего среза рукава «фонарик» резиновой тесьмой с образованием одинарной оборки. | 2 |
| 138 | Обработка нижнего среза рукава «фонарик» резиновой тесьмой с образованием двойной оборки. | 2 |
| 139 | Плосколежащие воротники. Обработка плосколежащего воротника на образце. Соединение плосколежащего воротника с горловиной изделия двойной косой обтачкой. | 2 |
| **Пошив изделий (цельнокроеное платье на основе выкройки прямой блузки)** | 30 |
| 140 | Сведения о платье | 2 |
| 141 | Изготовление выкройки цельнокроеного платья прямого силуэта в масштабе 1:4 | 2 |
| 142 | Изготовление выкройки цельнокроеного платья свободного силуэта в масштабе 1:4 | 2 |
| 143 | Моделирование выреза горловины в платье без воротника. Обработка среза горловины подкройной обтачкой на образце | 2 |
| 144 | Обработка застежки, не доходящей до низа изделия.Обработка разреза для застежки обтачкой на образце | 2 |
| 145 | Моделирование и разработка фасонов цельнокроеного платья. Раскрой и пошив цельнокроеного платья | 2 |
| 146 | Обработка подкройных обтачек | 2 |
| 147 | Обработка нагрудных вытачек | 2 |
| 148 | Обработка плечевых срезов | 2 |
| 149 | Обработка среза горловины | 2 |
| 150 | Обработка боковых срезов | 2 |
| 151 | Обработка срезов пройм | 2 |
| 152 | Обработка пояса | 2 |
| 153 | Обработка нижнего среза | 2 |
| 154 | Окончательная отделка изделия | 2 |
| **Отделка швейных изделий** | 12 |
| 155 | Вышивка гладью | 2 |
| 156 | Мережка. | 2 |
| 157 | Рюши. Соединение рюша с основной деталью на образце. | 2 |
| 158 | Воланы. Изготовление выкройки волана к круглому вырезу горловины. | 2 |
| 159 | Изготовление выкройки волана к вырезу горловины углом | 2 |
| 160 | Изготовление выкройки волана в виде оборки. Мелкие складочки и защипы. | 2 |
| **Сельскохозяйственный труд (весенние работы)** | **20** |
| 161 | Декоративное садоводство. Красивоцветущие кустарники. | 2 |
| 162 | Стили садово-паркового строительства. | 2 |
| 163 | Хвойные деревья и кустарники, используемые в озеленении. | 2 |
| 164 | Ранне-весенний уход за деревьями и кустарниками. | 2 |
| 165 | Цветоводство. Вечнозеленые цветковые растения для озеленения помещения | 2 |
| 166 | Выращивание хризантемы. | 2 |
| 167 | Выращивание георгина. | 2 |
| 168 | Декоративное садоводство. Стандартные саженцы | 2 |
| 169 | Основы гигиены труда, производственной санитарии и личной гигиены. | 2 |
| 170 | Охрана труда и правила безопасной работы. | 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ:** | **340** |