

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования Калининградской области**  
**Администрация МО «Озерский муниципальный округ»**  
**Калининградской области**  
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**  
**«Основная общеобразовательная школа**  
**поселка Ново-Гурьевское»**

УТВЕРЖДЕНО  
Директор школы

---

Е.А. Кузьмина  
Приказ №53-од  
от «16» 06 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по предмету «Труд (технология)»**

**слабослышащих и позднооглохших обучающихся**

**5 класс**

**п. Ново-Гурьевское 2025**

## 1. Пояснительная записка

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения, обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

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

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

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

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

**Основная форма обучения:** учебно-практическая деятельность обучающихся.

**Формы организации учебного процесса:** индивидуальные, групповые, индивидуально-групповые, фронтальные.

**Методы организации учебного процесса:** Приоритетными методами являются упражнения. лабораторно-практические, учебно-практические работы. В каждой программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий.

**Формы контроля:** текущий и итоговый. Контроль проводится с целью проверки усвоения, изучаемого и проверяемого программного материала. На уроках используются такие формы контроля как: устный опрос, фронтальный опрос, индивидуальное задание, технологический тест. Итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты проектной работы.

### **Критерии оценки качества знаний, обучающихся по технологии**

#### 1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал; умеет изложить учебный материал своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся почти не усвоил учебный материал; не может изложить учебный материал своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

## 2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задания; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся правильно планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задания; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания; затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знаний программного материала; допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания; не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

## Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов
Вводный урок.	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	19
Кулинария	9
Черчение и графика	1
Технология ведения дома	2
Проектирование и изготовление изделий	2
<b>ИТОГО:</b>	<b>34 ч</b>

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5 КЛАССА:**

### **1. Вводный урок (1 час)**

**Теоретические сведения.** Труд (технология) как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета Труд (технология) в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета Труд (технология) в 5 классе.

### **2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (19 часов)**

В результате изучения этого раздела обучающийся должен:

**знать/понимать** назначение различных швейных изделий; виды традиционных народных промыслов;

**уметь** выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять видов художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения художественного оформления изделий.

#### **2.1. Швейные материалы (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

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

**Варианты объектов труда.** Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### **2.2. Бытовая швейная машина (2 часа)**

**Теоретические сведения.** История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины.

**Практические работы.** Заправка швейной машины нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки.

**Варианты объектов труда.** Бытовая швейная машина. Образцы прямой и зигзагообразной строчек.

### 2.3. Конструирование и моделирование (2 часа)

**Теоретические сведения.** Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук, юбка). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

**Практические работы.** Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Варианты объектов труда.** Чертеж и выкройка фартука.

### 2.4. Раскройные работы (1 час)

**Теоретические сведения.** Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

**Практические работы.** Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

**Варианты объектов труда.** Ткань. Выкройки.

### 2.5. Технология швейных работ (6 часов)

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

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Условное обозначение операций. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: декатирование швейного материала; приутюживание, разутюживание, заутюживание. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий без

проведения примерки на примере базовых изделий (фартук, юбка на кулиске). Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

**Практические работы.** Упражнения на перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком и прямыми стежками; обметывание срезов деталей кроя; сметывание заметывание. Выполнение ручных работ на проектно изделие.

Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

#### 2.6. Декоративно-прикладное творчество (6 часов)

**Теоретические сведения.** История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалом к работе. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов; раскрой; соединение деталей между собой и с подкладкой.

История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий.

Технологическая последовательность создания декоративного изделия (из лоскутов или оформленного вышивкой). Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

**Практические работы.** Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки). Изготовление шаблонов (треугольник, квадрат, шестиугольник) из плотной бумаги или картона. Раскрой деталей и соединение их между собой.

Увеличение (уменьшение) рисунка. Выполнение ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе.

Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия (из лоскутов или с вышивкой) или выбор модели из банка идей. Изготовление изделий.

**Варианты объектов труда.** Образцы соединения лоскутов. Образцы вышивки. Прихватки, подставки под горячее, салфетки или игольницы.

### **3. Кулинария (9 часов)**

В результате изучения этого раздела обучающийся должен:

**знать/понимать** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

**уметь** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

#### **3.1. Культура питания (1 час)**

**Теоретические сведения.** Понятия «кулинария», «питание», культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи.

Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью.

**Практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Варианты объектов труда.** Кухонные посуда, инвентарь и приспособления.

#### **3.2. Технология приготовления блюд (5 часов)**

**Теоретические сведения.** Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы. Витамины, их значение и функции в организме человека, суточная потребность. Продукты, содержащие витамины.

Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей и технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача их к столу. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила

подачи блюд из яиц к столу.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу.

Горячие напитки, их пищевая ценность. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе какао. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Подача чая, кофе и какао к столу.

**Практические работы.** Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Варианты объектов труда.** Блюда из сырых и вареных овощей: салаты, винегрет. Блюда из яиц: вареные яйца, яичница, омлет. Бутерброды. Горячие напитки: чай, кофе.

### 3.3. Домашние заготовки (1 час)

**Теоретические сведения.** Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

**Практические работы.** Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

**Варианты объектов труда.** Ягоды, пряные травы.

### 3.4. Творческое задание (2 часа)

#### **Приготовление завтрака**

**Теоретические сведения.** Меню завтрака. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

**Практические работы.** Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

**Варианты объектов труда.** Меню завтрака. Блюда для завтрака.

## 4. Черчение и графика (1 час)

В результате изучения этого раздела обучающийся должен:

**знать/понимать** технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз;

**уметь** выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем.

**Теоретические сведения.** Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация

рабочего места для выполнения графических работ. Материалы, инструменты, приспособления для выполнения эскизов. Эскиз швейного изделия. Последовательность работы с эскизами.

Понятия «чертеж», «чертеж выкройки швейного изделия». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении чертежных работ. Организация рабочего места. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла прямоугольной формы.

**Практические работы.** Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ (эскизов, чертежей швейных изделий) от руки.

**Варианты объектов труда.** Эскизы, чертежи швейных изделий.

## **5. Технологии ведения дома (2 часа)**

В результате изучения этого раздела обучающийся должен:

**знать/понимать** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств;

**уметь** планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

### **5.1. Уход за одеждой и обувью (1 час)**

**Теоретические сведения.** Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распорванных швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыка и одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

**Практические работы.** Ознакомление с условными обозначениями (символами), встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.

**Варианты объектов труда.** Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

### **5.2. Интерьер жилых помещений (1 час)**

**Теоретические сведения.** Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Оборудование кухни: минимальный набор мебели, электрических приборов. Правила и варианты размещения оборудования. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Благоустройство кухни. Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Санитарное состояние кухни. Способы поддержания чистоты

воздуха, стен, пола. Гигиена газовых и электрических плит, сантехники и кафеля.

**Практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне.

**Варианты объектов труда.** Кабинет технологии. План кухни.

### **6. Проектирование и изготовление изделий (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание.

Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». (Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.** Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного швейного изделия.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: фартук; изделие, выполненное в лоскутной технике; изделие вышивкой; меню и блюда для завтрака и др.

## **Календарно-тематическое планирование уроков Труд (технология) 5 класс**

**Кол-во часов за год:**

Всего 34 часа

В неделю 1 час

<b>№ п/п</b>	<b>Название тем и уроков</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Вводный урок (1 час)</b>		
1	Технология как учебная дисциплина и как наука. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.	1
<b>2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (19 часа)</b>		
<b>2.1. Швейные материалы (2 часа)</b>		
2	Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани.	1
3	Свойства текстильных материалов.	1
<b>2.2. Бытовая швейная машина (2 часа)</b>		
4	История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места.	1

	Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе.	
5	Правила работы на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины.	1
2.3. Конструирование и моделирование (2 часа)		
6	Конструирование швейных изделий. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук, юбка).	1
7	Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.	1
2.4. Раскройные работы (1 час)		
8	Правила раскроя швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ.	1
2.5. Технология швейных работ (6 часов)		
9	Ручные швейные работы. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ.	
10	Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций. Способы контроля качества.	1
11	Основные операции при машинной обработке.	1
12	Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ.	1
13	Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.	1
14	Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.	1
2.6. Декоративно-прикладное творчество (4 часа)		
15	История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалом к работе.	1
16	Подбор тканей. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам.	1
17	Изготовление шаблонов (треугольник, квадрат, шестиугольник) из плотной бумаги или картона. Раскрой деталей и соединение их между собой.	1
18	Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.	1
19	Технологическая последовательность создания декоративного изделия. Способы окончательной обработки декоративного изделия	1
20	Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.	1

3. Кулинария (9 часов)		
3.1. Культура питания (1 час)		
21	Рациональное питание. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью.	1
3.2. Технология приготовления блюд (5 часов)		
22	Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи.	1
23	Значение овощей в питании человека. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду	1
24	Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.	1
25	Правила приготовления бутербродов.	1
26	Правила приготовления горячих напитков, их пищевая ценность.	1
3.3. Домашние заготовки (1 час)		
27	Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию.	1
3.4. Творческое задание (2 часа)		
28	Меню завтрака. Расчет количества и состава продуктов. Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака.	1
29	Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.	1
4. Черчение и графика (1 час)		
30	Понятие «эскиз». Эскиз швейного изделия. Понятия «чертеж», «чертеж выкройки швейного изделия». Правила безопасного труда при выполнении чертежных работ.	1
5. Технологии ведения дома (2 часа)		
5.1. Уход за одеждой и обувью (1 час)		
31	Ремонт одежды. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Ознакомление с условными обозначениями (символами), встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.	1
5.2. Интерьер жилых помещений (1 час)		
32	Интерьер кухни и столовой. Разработка плана размещения оборудования на кухне.	1
33-34	6. Проектирование и изготовление изделий (2 часа)	2
Итого		34