

Рабочая программа по предмету «профильный труд» для учащихся с РАС с умственной отсталостью вариант 5-9 класс

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Профильный труд» составлена в соответствии с нормативными документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" (N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.);

Программа разработана на основе:

- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Письмо Минпросвещения России от 20 февраля 2019 г. № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»
- Приказ Минпросвещения России от 24 ноября 2022 г. № 1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
- Приказ Минпросвещения России от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»

- Учебный план МАОУ инженерно-технологическая школа № 27 г. Липецка

- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования учащихся с расстройством аутистического спектра с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1 МАОУ инженерно-технологической школы № 27

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности учащихся с РАС с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры. Изучение этого учебного предмета в V - IX классах способствует получению учащимися 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);
- 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, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- 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 предметно-преобразующей 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 формирования 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.

2. Общая характеристика учебного предмета « Профильный труд»

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд, он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

3. Место предмета в учебном плане

Учебный предмет «Профильный труд» входит в обязательную часть адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с расстройствами аутистического спектра и реализуется в урочной деятельности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

На реализацию программы по «Профильному труду» в V по IX классе на учебный год предусмотрено 204 часа, 6 часов в неделю.

V класс- 102 часа

VI класс – 102 часа

VII класс- 102 часа

VIII класс -102 часа

IX класс -102 часа

Обучение труду опирается на умения и навыки, сформированные у обучающихся в ходе занятий по предметно- практической деятельности, и нацелено на освоение доступных технологий изготовления продукции. Важно формирование мотивации трудовой деятельности, положительное отношение к результату своего труда. Детей знакомят с различными материалами и инструментами, учат соблюдать технику безопасности в ходе трудового процесса.

Программа по профильному труду включает следующие разделы:
«Кулинария», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Гончарное дело» , «Швейное дело»

4. Ценностные ориентиры содержания учебного предмета

Изучение курса «Профильный труд» позволяет заниматься всесторонним формированием, корректированием, развитием личности учащихся средствами предмета и, как следствие, расширять набор ценностных ориентиров.

Ценность труда и творчества как естественно условия человеческой деятельности жизни . Ценность свободы как свободы выбора и предъявления человеком своих мыслей и поступков, но свободы, естественно ограниченной нормами и правилами поведения в обществе. Ценность гражданственности-осознания человеком себя как члена общества, народ, представителя страны и государства.

5. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Изучение предмета «Профильный труд» в 5-9 классах направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения программы включают индивидуально-личностные качества и социальные компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Планируемые личностные результаты:

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

На уроках профильного труда в 9 классе формируются следующие личностные результаты:

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

1.2. Предметные результаты характеризуют достижения обучающихся в

усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

Минимальный уровень:

1. Знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе.

2. Представления об основных свойствах используемых материалов

3. Знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами.

4. Отбор с помощью учителя материалов и инструментов, необходимых для работы.

5. Представление о правилах безопасной работы на кухне, с бытовыми электроприборами, швейными иглами, гончарном круге, печью для обжига.

6. Представления о разных видах профильного (растениеводство, швейное дело, гончарное дело, кулинария)

7. Понимание значения и ценности труда

8. Понимание красоты труда и его результатов

9. Понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину.

10. Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности

11. Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе.

12. Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.

13. Посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень :

1. Определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

2. Экономное расходование материалов;
3. Планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;
4. Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;
5. Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
6. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Виды деятельности обучающихся, направленные на достижение планируемых результатов

- слушание учителя;
- слушание и анализ ответов учащихся;
- самостоятельная работа с текстом в учебнике, с инструкционными картами, технологическими картами, чертежами, выкройками;
- просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ;
- формулировка выводов;
- заполнение таблиц, построение схем, чертежей;
- выполнение тренировочных упражнений на швейной машине;
- наблюдение;
- работа с учебником, раздаточным материалом;
- самостоятельная работа, работа в парах, группах;
- проектная деятельность;
- оценивание своих учебных достижений.

Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности учащихся

Организация проектно-исследовательской деятельности на уроках трудового обучения способствует развитию самостоятельной поисковой деятельности обучающихся, повышает мотивацию к обучению при решении задач, развивает творческие способности, формирует чувство ответственности, создает условия для отношений сотрудничества между учителем и обучающимися.

Оба метода (проектный и исследовательский) не просто формируют умения, а компетенции, то есть умения, непосредственно сопряженные с практической деятельностью. Они широко востребованы за счет рационального сочетания теоретических знаний и их практического применения для решения конкретных проблем.

Проектно-исследовательскую деятельность на уроках трудового обучения можно использовать при изучении практически любого раздела, на всех этапах обучения.

6. Содержание учебного предмета

Программа по профильному труду в V - IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Кулинария", "Гончарное дело», "Швейное дело", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения. Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности.

Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства.

Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления.

Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента.

Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты.

Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий по руководством педагогического работника.

Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения.

Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

1. Гончарное дело.

Знакомство с глиной и ее свойствами, лепка из глины дымковских игрушек, посуды, украшение. Работа на гончарном круге, обжиг изделий в печи, обработка готовых изделий.

2. Кулинария.

Приготовление овощных, мясных блюд, техника нарезки овощей, фруктов, сервировка стола.

3. Швейное дело .

Знакомство с предметами для шитья и вышивания : игла , швейная машина, нитки. Знакомство и выполнение ручных и декоративных швов. . Влажно тепловая обработка (ВТО). Инструменты и материалы для изготовления выкройки. Выполнение шва в подгибку с закрытыми и открытыми срезами. Застрачивание подогнутых краёв платка. Ремонт одежды. Пришивание пуговицы на стойке.

4.Цветоводство и декоративное садоводство

Виды комнатных цветочных растений. Размножение комнатных растений. Цветочные растения открытого грунта. Полив комнатных растений. Очистка школьных дорожек от опавших листьев. Перевалка комнатных растений. Подвязка, обрезка . Уход за комнатными растениями Однолетние цветочные растения. Вспахивание почвы в цветнике. Подготовка почвы. Разметка мест посадки. Посев крупносеменного цветкового растения. Нютики. Уход за комнатными растениями. Посев крупносеменного цветкового растения. Весенние работы в цветнике. Побелка стволов деревьев в школьном саду.

7.Тематическое планирование

Тематическое планирование для обучающихся с Рас

АООП вариант 1, V –IX класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов				
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
1	Швейное дело, вышивание	34	34	34	34	34

2	Цветоводство и декоративное садоводство	34	34	34	34	34
3	Гончарное дело	34	34	34	34	34
4	Кулинария	102	102	102	102	102
Итого		204	204	204	204	204

Всего: 1020 часов

5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	ЭОР
1 четверть (9 часов)			
Швейное дело, вышивание			
1.	Вводное занятие. Беседа о профессии швеи.	1	Электронный учебник, презентация
2.	Инструктаж по охране труда	1	Электронный учебник, презентация
3.	Правила поведения в швейной мастерской.	1	Электронный учебник, презентация
4.	Правила уборки в мастерской	1	Электронный учебник, презентация
5.	Инструменты и приспособления для ручного шитья	1	Электронный учебник, презентация
6.	Правила безопасной работы.	1	Электронный учебник, презентация
7.	Отрезание нити определенной длины.	1	Электронный учебник, презентация
8.	Вдевание нитки в иголку.	1	Электронный учебник, презентация
9.	Вдевание нитки в иголку.	1	Электронный учебник, презентация
2 четверть (8 часов)			

10.	Вдевание нитки в иголку.	1	Электронный учебник, презентация
11.	Завязывание узла на нитке.	1	Электронный учебник, презентация
12.	Завязывание узла на нитке.	1	Электронный учебник, презентация
13.	Завязывание узла на нитке.	1	Электронный учебник, презентация
14.	Признаки определения лицевой стороны ткани.	1	Электронный учебник, презентация
15.	Определение лицевой стороны ткани.	1	Электронный учебник, презентация
16.	Сведения о ручных иглах.	1	Электронный учебник, презентация
17.	Повторение техники безопасности при работе с иглой. Вдевание нитки в иголку и завязывание узла.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (9 часов)		
18.	Знакомство с ручными швами.	1	Электронный учебник, презентация
19.	Подготовка к выполнению ручных швейных швов.	1	Электронный учебник, презентация
20.	Знакомство со швом «вперед иголку». Выполнение шва.	1	Электронный учебник, презентация
21.	Выполнение шва «вперед иголку»	1	Электронный учебник, презентация
22.	Знакомство со швом «назад иголку». Выполнение шва.	1	Электронный учебник, презентация
23.	Знакомство со стебельчатым швом. Выполнение шва	1	Электронный учебник, презентация
24.	Знакомство с «тамбурным и копировальным» швом. Выполнение шва.	1	Электронный учебник, презентация

25.	Знакомство с «крестообразным и петельным» швом. Выполнение шва.	1	Электронный учебник, презентация
26.	Техника пришивания пуговицы.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (8 часов)		
27.	Пришивание пуговицы. Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
28.	Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
29.	Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
30.	Вышивка контурным швом « назад иголку»	1	Электронный учебник, презентация
31.	Перенос рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.	1	Электронный учебник, презентация
32.	Техника работы с пяльцами.	1	Электронный учебник, презентация
33.	Вышивание контурным швом.	1	Электронный учебник, презентация
34.	Вышивание контурным швом. Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
	Цветоводство и декоративное садоводство		
	1 четверть (8 часов)		
35.	Вводный урок. Классификация растений	1	Электронный учебник, презентация
36.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
37.	Определение количества воды для полива	1	Электронный учебник, презентация
38.	Полив растений	1	Электронный учебник, презентация

39.	Полив растений	1	Электронный учебник, презентация
40.	Опрыскивание растений	1	Электронный учебник, презентация
41.	Опрыскивание растений	1	Электронный учебник, презентация
42.	Мытье растения	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
43.	Мытье растений	1	Электронный учебник, презентация
44.	Удаление сухих листьев с растений	1	Электронный учебник, презентация
45.	Удаление сухих листьев с растений	1	Электронный учебник, презентация
46.	Мытье горшков и поддонов	1	Электронный учебник, презентация
47.	Подготовка семян к посадке	1	Электронный учебник, презентация
48.	Подготовка семян к посадке	1	Электронный учебник, презентация
49.	Подготовка семян к посадке	1	Электронный учебник, презентация
50.	Подготовка семян к посадке	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		
51.	Изготовление бороздки (лунки) в горшке	1	Электронный учебник, презентация
52.	Изготовление бороздки (лунки) в горшке	1	Электронный учебник, презентация

53.	Посев семян гороха	1	Электронный учебник, презентация
54.	Посев семян гороха	1	Электронный учебник, презентация
55.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
56.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
57.	Биологические особенности гороха	1	Электронный учебник, презентация
58.	Всхожесть семян	1	Электронный учебник, презентация
59.	Условия прорастания семян	1	Электронный учебник, презентация
60.	Определение всхожести семян	1	Электронный учебник, презентация
61.	Определение всхожести семян	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
62.	Знакомство с сорняками	1	Электронный учебник, презентация
63.	Классификация сорняков	1	Электронный учебник, презентация
64.	Классификация сорняков	1	Электронный учебник, презентация
65.	Классификация сорняков и вредителей	1	Электронный учебник, презентация
66.	Удаление сорняков	1	Электронный учебник, презентация
67.	Удаление сорняков	1	Электронный учебник, презентация

68.	Удаление сорняков	1	Электронный учебник, презентация
	Гончарное дело		
	1 четверть (8 часов)		
69.	Вводный урок. История использования глины в быту и строительстве.	1	Электронный учебник, презентация
70.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
71.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
72.	Глина – это природный материал	1	Электронный учебник, презентация
73.	Способы заготовки глины	1	Электронный учебник, презентация
74.	Хранение глины, просеивание, удаление примесей	1	Электронный учебник, презентация
75.	Особенности сушки и обжига	1	Электронный учебник, презентация
76.	Знакомство с муфельной печью	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
77.	Инструменты для формовки ,знакомство с декорирующими материалами.	1	Электронный учебник, презентация
78.	Способы ручной лепки. Формирование из цельного куска . «Чаша».	1	Электронный учебник, презентация
79.	Формирование из цельного куска. «Чаша»	1	Электронный учебник, презентация
80.	Лепка из пластов глины. «Карандашница»	1	Электронный учебник, презентация
81.	Лепка из пластов глины . «Карандашница»	1	Электронный учебник, презентация

82.	Лепка из жгутов. «Ваза»	1	Электронный учебник, презентация
83.	Лепка из жгутов «Ваза»	1	Электронный учебник, презентация
84.	Лепка пластин рельефом путем выбора глины.	1	Электронный учебник, презентация
3 четверть (11 часов)			
85.	Лепка пластин путем наложения рельефа.	1	Электронный учебник, презентация
86.	Комбинированный способ лепки	1	Электронный учебник, презентация
87.	Комбинированный способ лепки	1	Электронный учебник, презентация
88.	Композиция. Форма и цвет. Настроение и образ.	1	Электронный учебник, презентация
89.	Композиция. Форма и цвет. Настроение и образ.	1	Электронный учебник, презентация
90.	Выполнение общей композиции из нескольких фигур	1	Электронный учебник, презентация
91.	Выполнение общей композиции из нескольких фигур	1	Электронный учебник, презентация
92.	Центры народных промыслов. Разнообразие глиняных игрушек.	1	Электронный учебник, презентация
93.	Центры народных промыслов. Разнообразие глиняных игрушек.	1	Электронный учебник, презентация
94.	Лепка каргопольских игрушек. Птица «Сирин»	1	Электронный учебник, презентация
95.	Филимоновские игрушки. Особенности лепки. Лепка животных «Козлик».	1	Электронный учебник, презентация
4 четверть (7 часов)			

96.	Техника безопасности при работе на гончарном круге.	1	Электронный учебник, презентация
97.	Способ отцентровки глины на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
98.	Формирование чаши на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
99.	Формирование вазы на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
100.	Горшочек на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
101.	Самостоятельная лепка изделий по выбору.	1	Электронный учебник, презентация
102.	Роспись изделий по выбору. Выставка изделий, подведение итогов.	1	Электронный учебник, презентация
Кулинария			
1 четверть (24 часа)			
103.	Техника безопасности при работе на кухне с электроприборами.	1	Электронный учебник, презентация
104.	Техника безопасности при работе с ножом.	1	Электронный учебник, презентация
105.	Техника безопасности при работе с овощечисткой.	1	Электронный учебник, презентация
106.	Нарезка сырых овощей кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
107.	Нарезка сырых овощей соломкой.	1	Электронный учебник, презентация
108.	Нарезка сырых овощей кружочком.	1	Электронный учебник, презентация
109.	Нарезка вареных овощей соломкой.	1	Электронный учебник, презентация

110.	Нарезка вареных овощей кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
111.	Нарезка вареных овощей кружочком	1	Электронный учебник, презентация
112.	Мясо. Виды мяса.	1	Электронный учебник, презентация
113.	Технология обработки мяса.	1	Электронный учебник, презентация
114.	Технология приготовления мяса курицы.	1	Электронный учебник, презентация
115.	Технология приготовления мяса курицы.	1	Электронный учебник, презентация
116.	Технология приготовления говядины.	1	Электронный учебник, презентация
117.	Нарезка мяса полосками.	1	Электронный учебник, презентация
118.	Нарезка мяса кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
119.	Нарезка мяса простым способом.	1	Электронный учебник, презентация
120.	Правила приготовления полуфабрикатов из говядины (нагетсы, отбивные)	1	Электронный учебник, презентация
121.	Практическая работа. Тепловая обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов.	1	Электронный учебник, презентация
122.	Практическая работа « Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками.	1	Электронный учебник, презентация
123.	Практическая работа. Нарезка мяса, отбивание, панирование. Организация рабочего места.	1	Электронный учебник, презентация
124.	Практическая работа по приготовлению бифштексов.	1	Электронный учебник, презентация

125.	Практическая работа. Бефстроганов из говядины. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
126.	Приготовление гуляша из говядины. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (23 часа)		
127.	Приготовление котлет из курицы. Правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	1	Электронный учебник, презентация
128.	Практическая работа. Приготовление котлетного фарша.	1	Электронный учебник, презентация
129.	Практическая работа. Приготовление рубленой массы и изделий из нее.	1	Электронный учебник, презентация
130.	Практическая работа. Приготовление котлетной массы и изделий из нее.	1	Электронный учебник, презентация
131.	Практическая работа. Приготовление мясных биточков с вареными овощами.	1	Электронный учебник, презентация
132.	Практическая работа. Мясокостный бульон из домашней птицы.	1	Электронный учебник, презентация
133.	Практическая работа. Приготовление куриного супа с лапшой.	1	Электронный учебник, презентация
134.	Сервировка стола на завтрак	1	Электронный учебник, презентация
135.	Сервировка стола на обед	1	Электронный учебник, презентация
136.	Техника приготовления открытых бутербродов	1	Электронный учебник, презентация
137.	Техника приготовления закрытых бутербродов	1	Электронный учебник, презентация
138.	Практическая работа. Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация
139.	Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация

140.	Общие правила приготовления салатов.	1	Электронный учебник, презентация
141.	Общие правила приготовления салатов. Ролевая игра « Я готовлю салат»	1	Электронный учебник, презентация
142.	Практическая работа. Приготовление картофельного салата с кукурузой и овощами.	1	Электронный учебник, презентация
143.	Практическая работа. Приготовление салата из овощей и яиц.	1	Электронный учебник, презентация
144.	Практическая работа. Приготовление салата из редьки, огурцов и яиц.	1	Электронный учебник, презентация
145.	Практическая работа. Приготовление салата «Дачный» .Отработка нарезания картофеля кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
146.	Общие правила приготовления винегрета.	1	Электронный учебник, презентация
147.	Практическая работа. Приготовление винегрета.	1	Электронный учебник, презентация
148.	Технология складывания салфеток на стол	1	Электронный учебник, презентация
149.	Технология складывания салфеток	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (32 часа)		
150.	Техника нарезания фруктов на салат	1	Электронный учебник, презентация
151.	Практическая работа. Приготовление фруктового салата	1	Электронный учебник, презентация
152.	Приготовление молочного коктейля из фруктов	1	Электронный учебник, презентация
153.	Практическая работа. Приготовление лимонада.	1	Электронный учебник, презентация

154.	Техника приготовления шоколадного печенья.	1	Электронный учебник, презентация
155.	Практическая работа . Приготовление шоколадного печенья.	1	Электронный учебник, презентация
156.	Использование прихваток или варежек для перемещения горячей посуды	1	Электронный учебник, презентация
157.	Приготовление попкорна в микроволновой печи	1	Электронный учебник, презентация
158.	Техника безопасности при работе с тостером. Приготовление тостов с джемом	1	Электронный учебник, презентация
159.	Технология приготовления макарон.	1	Электронный учебник, презентация
160.	Приготовления макарон	1	Электронный учебник, презентация
161.	Технология приготовления каш	1	Электронный учебник, презентация
162.	Приготовление риса с овощами.	1	Электронный учебник, презентация
163.	Приготовление по рецепту	1	Электронный учебник, презентация
164.	Использование кухонной вытяжки во время приготовления	1	Электронный учебник, презентация
165.	Различение свежести продуктов	1	Электронный учебник, презентация
166.	Приготовление лимонада с апельсином и мятой	1	Электронный учебник, презентация
167.	Мытье посуды с использованием моющего средства и губки. Вытирание посуды полотенцем.	1	Электронный учебник, презентация
168.	Составление списка покупок	1	Электронный учебник, презентация

169	Технология приготовления куриных голени.	1	Электронный учебник, презентация
170.	Приготовление куриной голени в духовке	1	Электронный учебник, презентация
171.	Приготовление молочного коктейля	1	Электронный учебник, презентация
172.	Формирование преднавыка лепки пельменей.	1	Электронный учебник, презентация
173.	Работа с тестом	1	Электронный учебник, презентация
174.	Ручная лепка пельменей	1	Электронный учебник, презентация
175.	Ручная лепка пельменей	1	Электронный учебник, презентация
176.	Ручная лепка вареников	1	Электронный учебник, презентация
177.	Ручная лепка вареников	1	Электронный учебник, презентация
178.	Повторение техники безопасности при работе с электрическими приборами.	1	Электронный учебник, презентация
179.	Технология приготовления вафель в вафельнице	1	Электронный учебник, презентация
180.	Практическое занятие . Приготовление вафель в вафельнице.	1	Электронный учебник, презентация
181.	Сервировка стола. Правила этикета	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (23 часа)		
182.	Последовательность сервировки стола	1	Электронный учебник, презентация
183.	Салфетки. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола.	1	Электронный учебник, презентация

184.	Способы складывания салфеток и их расположение.	1	Электронный учебник, презентация
185.	Чай, его пищевая ценность. Сорты чая, их вкусовые достоинства. Технология заваривания чая.	1	Электронный учебник, презентация
186.	Какао. Особенности приготовления какао с молоком.	1	Электронный учебник, презентация
187.	Приготовление какао	1	Электронный учебник, презентация
188.	Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека	1	Электронный учебник, презентация
189.	Виды категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц.	1	Электронный учебник, презентация
190.	Приготовления омлета с сыром .	1	Электронный учебник, презентация
191.	Приготовление глазуньи.	1	Электронный учебник, презентация
192.	Приготовление яйца пашот.	1	Электронный учебник, презентация
193.	Приготовления яйца всмятку, вкрутую , в мешочке	1	Электронный учебник, презентация
194.	Молоко и молочные продукты. Значение молока в продуктах питания	1	Электронный учебник, презентация
195.	Значение праздника Пасхи. Технология выпекания куличей.	1	Электронный учебник, презентация
196.	Окрашивание яиц к Пасхе	1	Электронный учебник, презентация
197.	Виды кисломолочных продуктов. Кефир , творог, сметана, простокваша, ряженка	1	Электронный учебник, презентация
198.	Технология приготовления сырников	1	Электронный учебник, презентация

199.	Приготовление сырников	1	Электронный учебник, презентация
200.	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Технология приготовления крупы.	1	Электронный учебник, презентация
201	Приготовление жидкой манной каши	1	Электронный учебник, презентация
202.	Технология приготовления гречневой крупы	1	Электронный учебник, презентация
203.	Приготовления гречневой крупы	1	Электронный учебник, презентация
204.	Приготовление рисовой крупы.	1	Электронный учебник, презентация

6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	ЭОР
	1 четверть (9 часов)		
	Швейное дело, вышивание		
1.	Вводное занятие. Техника безопасности при работе с иглой и ножницами.	1	Электронный учебник, презентация
2.	Техника безопасности при работе с иглой и ножницами. Повторение.	1	Электронный учебник, презентация
3.	Правила поведения в швейной мастерской.	1	Электронный учебник, презентация
4.	Правила уборки в мастерской и своего рабочего места.	1	Электронный учебник, презентация
5.	Знакомство с инструмента для вышивания	1	Электронный учебник, презентация
6.	Правила работы с пяльцами, иглой, наперстком, ножницами.	1	Электронный учебник, презентация
7.	Копирование рисунка на ткани с помощью копировальной бумаги.	1	Электронный учебник, презентация

8.	Копирование рисунка на ткани с помощью копировальной бумаги.	1	Электронный учебник, презентация
9.	Выбор нити для вышивания.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
10.	Вдевание нитки в иголку. Повторение	1	Электронный учебник, презентация
11.	Завязывание узла на нитке. Повторение	1	Электронный учебник, презентация
12.	Шов « вперед иголку». Закрепление	1	Электронный учебник, презентация
13.	Шов « назад иголку» .Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
14.	Стебельчатый шов . Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
15.	Тамбурный шов. Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
16.	Практическая работа. Уменьшение и увеличение рисунка.	1	Электронный учебник, презентация
17.	Практическая работа. Уменьшение и увеличение рисунка.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (9 часов)		
18.	Ткань. Виды ткани.	1	Электронный учебник, презентация
19.	Синтетические и натуральные ткани.	1	Электронный учебник, презентация
20.	Выполнение изученных ручных швов.	1	Электронный учебник, презентация
21.	Выполнение изученных ручных швов. Петельный шов.	1	Электронный учебник, презентация

22.	Основные и дополнительные цвета. Цветовой круг. Цветовая гармония вышивки.	1	Электронный учебник, презентация
23.	Нити. Виды нитей.	1	Электронный учебник, презентация
24.	Правильная подборка нитей для работы.	1	Электронный учебник, презентация
25.	Различение толщины нитей.	1	Электронный учебник, презентация
26.	Тест по пройденному материалу.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (8 часов)		
27.	Пришивание пуговицы. Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
28.	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	1	Электронный учебник, презентация
29.	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	1	Электронный учебник, презентация
30.	Ремонт одежды по распоровшемуся шву.	1	Электронный учебник, презентация
31.	Изготовление вешалки.	1	Электронный учебник, презентация
32.	Соединение вешалки с образцом ткани.	1	Электронный учебник, презентация
33.	Декоративная заплата – аппликация. Изготовление заплаты.	1	Электронный учебник, презентация
34.	Практическая работа. Самостоятельный ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
	Цветоводство		
	1 четверть (8 часов)		
35.	Вводный урок.	1	Электронный учебник, презентация

36.	Сбор семян садовых цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация
37.	Цветковые культуры , размножаемые вегетативно.	1	Электронный учебник, презентация
38.	Зимующие многолетние цветковые растения.	1	Электронный учебник, презентация
39.	Деление и посадка зимующих многолетних растений.	1	Электронный учебник, презентация
40.	Осенний уход за зимующими многолетниками.	1	Электронный учебник, презентация
41.	Осенний уход за декоративными кустарниками.	1	Электронный учебник, презентация
42.	Практическая работа.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
43.	Изготовление тары для хранения семян.	1	Электронный учебник, презентация
44.	Изготовление тары для хранения семян.	1	Электронный учебник, презентация
45.	Обмолот и расфосовка цветочных семян.	1	Электронный учебник, презентация
46.	Обмолот и расфосовка цветочных семян.	1	Электронный учебник, презентация
47.	Уход за комнатными цветковыми растениями.	1	Электронный учебник, презентация
48.	Заготовка земляных смесей.	1	Электронный учебник, презентация
49.	Практическая работа. Сбор семян садовых цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация
50.	Практическая работа. Сбор семян садовых цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация

	3 четверть (11 часов)		
51.	Комнатные растения (монстера, гибискус). Уход.	1	Электронный учебник, презентация
52.	Комнатные растения (фиалка, герань) .Уход.	1	Электронный учебник, презентация
53.	Комнатные растения (сансевьера, фикус каучконосный). Уход.	1	Электронный учебник, презентация
54.	Комнатные растения (молочай, зигокактус). Уход.	1	Электронный учебник, презентация
55.	Подкормка цветочных культур.	1	Электронный учебник, презентация
56.	Подкормка цветочных культур.	1	Электронный учебник, презентация
57.	Диффенбахия, цикламен. Уходные работы.	1	Электронный учебник, презентация
58.	Кливия , драцена. Уходные работы.	1	Электронный учебник, презентация
59.	Обобщающий урок : комнатные растения.	1	Электронный учебник, презентация
60.	Обобщающий урок : комнатные растения.	1	Электронный учебник, презентация
61.	Контрольная работа : комнатные растения.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
62.	Определение зрелости семян.	1	Электронный учебник, презентация
63.	Определение зрелости семян	1	Электронный учебник, презентация
64.	Расфасовка семян по тарам, приготовленных ранее	1	Электронный учебник, презентация

65.	Расфасовка семян по тарам , приготовленные ранее	1	Электронный учебник, презентация
66.	Правила хранения семян в тарах.	1	Электронный учебник, презентация
67.	Правила хранения семян в тарах.	1	Электронный учебник, презентация
68.	Контрольная работа по теме : « Семена».	1	Электронный учебник, презентация
	Гончарное дело		
	1 четверть (8 часов)		
69.	Вводный урок. Использование глины в быту и строительстве.	1	Электронный учебник, презентация
70.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
71.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
72.	Глина – это природный материал	1	Электронный учебник, презентация
73.	Способы заготовки глины	1	Электронный учебник, презентация
74.	Хранение глины, просеивание, удаление примесей	1	Электронный учебник, презентация
75.	Особенности сушки и обжига	1	Электронный учебник, презентация
76.	Муфельная печь. Техника безопасности .	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
77.	Инструменты для формовки.	1	Электронный учебник, презентация
78.	Способы ручной лепки. Формирование из цельного куска . «Ваза».	1	Электронный учебник, презентация

79.	Формирование из цельного куска. «Ваза»	1	Электронный учебник, презентация
80.	Лепка из пластов глины. «Копилка»	1	Электронный учебник, презентация
81.	Лепка из пластов глины . «Копилка»	1	Электронный учебник, презентация
82.	Лепка из жгутов. «Кружка»	1	Электронный учебник, презентация
83.	Практическая работа. Лепка из жгутов «Кружка»	1	Электронный учебник, презентация
84.	Лепка пластин рельефом путем выбора глины.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		
85.	Лепка пластин путем наложения рельефа.	1	Электронный учебник, презентация
86.	Комбинированный способ лепки	1	Электронный учебник, презентация
87.	Комбинированный способ лепки	1	Электронный учебник, презентация
88.	Композиция. Форма и цвет. Настроение и образ.	1	Электронный учебник, презентация
89.	Композиция. Форма и цвет. Настроение и образ.	1	Электронный учебник, презентация
90.	Выполнение общей композиции из нескольких фигур	1	Электронный учебник, презентация
91.	Выполнение общей композиции из нескольких фигур	1	Электронный учебник, презентация
92.	Центры народных промыслов. Разнообразие глиняных игрушек.	1	Электронный учебник, презентация
93.	Центры народных промыслов. Разнообразие глиняных игрушек.	1	Электронный учебник, презентация

94.	Практическая работа..Лепка свистулек игрушек.	1	Электронный учебник, презентация
95.	Филимоновские игрушки. Лепка животных «Овца».	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
96.	Техника безопасности при работе на гончарном круге.	1	Электронный учебник, презентация
97.	Способ отцентровки глины на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
98.	Формирование салатницы на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
99.	Формирование вазы на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
100.	Горшочек на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
101.	Самостоятельная лепка изделий по выбору.	1	Электронный учебник, презентация
102.	Практическая работа.Роспись изделий по выбору. Выставка изделий, подведение итогов.	1	Электронный учебник, презентация
	Кулинария		
	1 четверть (24 часа)		
103.	Техника безопасности при работе на кухне с электроприборами.	1	Электронный учебник, презентация
104.	Техника безопасности при работе с ножом.	1	Электронный учебник, презентация
105.	Техника безопасности при работе с овощечисткой.	1	Электронный учебник, презентация
106.	Нарезка сырых овощей кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
107.	Нарезка сырых овощей соломкой.	1	Электронный учебник, презентация

108.	Нарезка сырых овощей кружочком.	1	Электронный учебник, презентация
109.	Нарезка вареных овощей соломкой.	1	Электронный учебник, презентация
110.	Нарезка вареных овощей кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
111.	Нарезка вареных овощей кружочком	1	Электронный учебник, презентация
112.	Мясо. Виды мяса.	1	Электронный учебник, презентация
113.	Технология обработки мяса.	1	Электронный учебник, презентация
114.	Технология приготовления мяса курицы.	1	Электронный учебник, презентация
115.	Технология приготовления мяса курицы.	1	Электронный учебник, презентация
116.	Технология приготовления говядины.	1	Электронный учебник, презентация
117.	Нарезка мяса полосками.	1	Электронный учебник, презентация
118.	Нарезка мяса кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
119.	Отбивание мяса молоточком.	1	Электронный учебник, презентация
120.	Правила приготовления полуфабрикатов из говядины (нагетсы, отбивные)	1	Электронный учебник, презентация
121.	Практическая работа. Тепловая обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов.	1	Электронный учебник, презентация
122.	Практическая работа « Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками.	1	Электронный учебник, презентация

123.	Практическая работа. Нарезка мяса, отбивание, панирование. Организация рабочего места.	1	Электронный учебник, презентация
124.	Практическая работа по приготовлению бифштексов.	1	Электронный учебник, презентация
125.	Практическая работа. Бефстроганов из говядины. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
126.	Приготовление гуляша из говядины. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (23 часа)		
127.	Приготовление котлет из курицы. Правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Повторение.	1	Электронный учебник, презентация
128.	Практическая работа. Приготовление котлетного фарша.	1	Электронный учебник, презентация
129.	Практическая работа. Приготовление рубленой массы и изделий из нее.	1	Электронный учебник, презентация
130.	Практическая работа. Приготовление котлетной массы и изделий из нее.	1	Электронный учебник, презентация
131.	Практическая работа. Приготовление мясных котлет из курицы.	1	Электронный учебник, презентация
132.	Практическая работа. Мясокостный бульон из домашней птицы.	1	Электронный учебник, презентация
133.	Практическая работа. Приготовление куриного супа с лапшой.	1	Электронный учебник, презентация
134.	Сервировка стола на завтрак	1	Электронный учебник, презентация
135.	Сервировка стола на обед	1	Электронный учебник, презентация
136.	Приготовление открытых бутербродов	1	Электронный учебник, презентация

137.	Приготовления закрытых горячих бутербродов	1	Электронный учебник, презентация
138.	Практическая работа .Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация
139.	Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация
140.	Общие правила приготовления салатов.	1	Электронный учебник, презентация
141.	Общие правила приготовления салатов. Ролевая игра « Я готовлю салат»	1	Электронный учебник, презентация
142.	Практическая работа. Приготовление овощного салата.	1	Электронный учебник, презентация
143.	Практическая работа. Приготовления салата из овощей и яиц.	1	Электронный учебник, презентация
144.	Практическая работа. Приготовление салата из редьки, огурцов и яиц.	1	Электронный учебник, презентация
145.	Практическая работа. Приготовление салата «Дачный» .Отработка нарезания картофеля кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
146.	Общие правила приготовления винегрета.	1	Электронный учебник, презентация
147.	Практическая работа. Приготовление винегрета.	1	Электронный учебник, презентация
148.	Складывания салфеток на стол	1	Электронный учебник, презентация
149.	Практическая работа : складывания салфеток	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (32 часа)		
150.	Техника нарезания фруктов на салат	1	Электронный учебник, презентация

151.	Практическая работа. Приготовление фруктового салата	1	Электронный учебник, презентация
152.	Приготовление молочного коктейля из фруктов	1	Электронный учебник, презентация
153.	Практическая работа. Приготовление лимонада.	1	Электронный учебник, презентация
154.	Техника приготовления имбирного печенья.	1	Электронный учебник, презентация
155.	Практическая работа . Приготовление имбирного печенья.	1	Электронный учебник, презентация
156.	Использование прихваток или варежек для перемещения горячей посуды	1	Электронный учебник, презентация
157.	Приготовление попкорна в микроволновой печи	1	Электронный учебник, презентация
158.	Техника безопасности при работе с тостером. Приготовление тостов с джемом	1	Электронный учебник, презентация
159.	Технология приготовления риса.	1	Электронный учебник, презентация
160.	Приготовления риса	1	Электронный учебник, презентация
161.	Технология приготовления каш	1	Электронный учебник, презентация
162.	Приготовление риса с овощами.	1	Электронный учебник, презентация
163.	Приготовление по рецепту	1	Электронный учебник, презентация
164.	Использование кухонной вытяжки во время приготовления	1	Электронный учебник, презентация
165.	Различение свежести продуктов	1	Электронный учебник, презентация

166.	Приготовление лимонада с апельсином и мятой	1	Электронный учебник, презентация
167.	Мытье посуды с использованием моющего средства и губки. Вытирание посуды полотенцем.	1	Электронный учебник, презентация
168.	Составление списка покупок	1	Электронный учебник, презентация
169.	Технология приготовления куриных голени.	1	Электронный учебник, презентация
170.	Приготовление куриной голени в духовке	1	Электронный учебник, презентация
171.	Приготовление молочного коктейля	1	Электронный учебник, презентация
172.	Лепка пельменей.	1	Электронный учебник, презентация
173.	Работа с тестом	1	Электронный учебник, презентация
174.	Ручная лепка пельменей	1	Электронный учебник, презентация
175.	Ручная лепка пельменей	1	Электронный учебник, презентация
176.	Ручная лепка вареников	1	Электронный учебник, презентация
177.	Ручная лепка вареников	1	Электронный учебник, презентация
178.	Повторение техники безопасности при работе с электрическими приборами.	1	Электронный учебник, презентация
179.	Технология приготовления вафель в вафельнице	1	Электронный учебник, презентация
180.	Практическое занятие . Приготовление вафель в вафельнице.	1	Электронный учебник, презентация

181.	Сервировка стола. Правила этикета	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (23 часа)		
182.	Последовательность сервировки стола	1	Электронный учебник, презентация
183.	Салфетки. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола.	1	Электронный учебник, презентация
184.	Способы складывания салфеток и их расположение.	1	Электронный учебник, презентация
185.	Чай, его пищевая ценность. Сорты чая, их вкусовые достоинства. Технология заваривания чая.	1	Электронный учебник, презентация
186.	Какао. Особенности приготовления какао с молоком.	1	Электронный учебник, презентация
187.	Приготовление какао	1	Электронный учебник, презентация
188.	Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека	1	Электронный учебник, презентация
189.	Виды категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц.	1	Электронный учебник, презентация
190.	Приготовления омлета с сыром .	1	Электронный учебник, презентация
191.	Приготовление глазуньи.	1	Электронный учебник, презентация
192.	Приготовление яйца пашот.	1	Электронный учебник, презентация
193.	Приготовления яйца всмятку, вкрутую , в мешочке	1	Электронный учебник, презентация
194.	Молоко и молочные продукты. Значение молока в продуктах питания	1	Электронный учебник, презентация
195.	Значение праздника Пасхи. Технология выпекания куличей.	1	Электронный учебник, презентация

196.	Окрашивание яиц к Пасхе	1	Электронный учебник, презентация
197.	Виды кисломолочных продуктов. Кефир , творог, сметана, простокваша, ряженка	1	Электронный учебник, презентация
198.	Технология приготовления творожной запеканки	1	Электронный учебник, презентация
199.	Приготовление творожной запеканки.	1	Электронный учебник, презентация
200.	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Технология приготовления крупы.	1	Электронный учебник, презентация
201	Приготовление жидкой манной каши	1	Электронный учебник, презентация
202.	Технология приготовления пшеничной крупы	1	Электронный учебник, презентация
203.	Приготовления пшеничной крупы	1	Электронный учебник, презентация
204.	Приготовление пшеничной крупы.	1	Электронный учебник, презентация

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	ЭОР
	1 четверть (9 часов)		
	Швейное дело, вышивание		
1.	Вводное занятие. Техника безопасности при работе с иглой и ножницами.	1	Электронный учебник, презентация
2.	Техника безопасности при работе с иглой и ножницами. Повторение.	1	Электронный учебник, презентация

3.	Правила поведения в швейной мастерской.	1	Электронный учебник, презентация
4.	Правила уборки в мастерской и своего рабочего места.	1	Электронный учебник, презентация
5.	Правила работы с пяльцами. Повторение.	1	Электронный учебник, презентация
6.	Правила работы с пяльцами, иглой, наперстком, ножницами.	1	Электронный учебник, презентация
7.	Виды крестика. Простой крестик, двусторонний, двойной.	1	Электронный учебник, презентация
8.	Виды крестика. Простой крестик, двусторонний, двойной.	1	Электронный учебник, презентация
9.	Виды крестика. Простой крестик, двусторонний, двойной.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
10.	Технология выполнения счетных швов.	1	Электронный учебник, презентация
11.	Повторение изученных ручных швов.	1	Электронный учебник, презентация
12.	Шов- «крест» . Выполнение.	1	Электронный учебник, презентация
13.	Шов- «крест» . Выполнение.	1	Электронный учебник, презентация
14.	Шов – «крест» . Выполнение.	1	Электронный учебник, презентация
15.	Шов –«строчка».	1	Электронный учебник, презентация
16.	Тамбурный шов и его варианты.	1	Электронный учебник, презентация

17.	Практическая работа. Выполнение всех изученных ручных швов.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (9 часов)		
18.	Ткань. Виды ткани.	1	Электронный учебник, презентация
19.	Синтетические и натуральные ткани.	1	Электронный учебник, презентация
20.	Выполнение изученных ручных швов.	1	Электронный учебник, презентация
21.	Выполнение изученных ручных швов. Петельный шов.	1	Электронный учебник, презентация
22.	Основные и дополнительные цвета. Цветовой круг. Цветовая гармония вышивки.	1	Электронный учебник, презентация
23.	Цветовой круг. Создание цветового круга.	1	Электронный учебник, презентация
24.	Практическая работа. Создание цветового круга.	1	Электронный учебник, презентация
25.	Практическая работа . Создание цветового круга.	1	Электронный учебник, презентация
26.	Практическая работа. Самостоятельное создание цветового круга.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (8 часов)		
27.	Пришивание пуговицы. Закрепление.	1	Электронный учебник, презентация
28.	Пришивание пуговицы	1	Электронный учебник, презентация
29.	Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация

30.	Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
31.	Утюжение отремонтированных изделий	1	Электронный учебник, презентация
32.	Утюжение отремонтированных изделий	1	Электронный учебник, презентация
33.	Практическая работа. Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
34.	Практическая работа. Самостоятельный ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
	Цветоводство и декоративное садоводство		
	1 четверть (8 часов)		
35.	Вводный урок. Классификация растений	1	Электронный учебник, презентация
36.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
37.	Определение количества воды для полива	1	Электронный учебник, презентация
38.	Полив растений	1	Электронный учебник, презентация
39.	Правила полива фиалки комнатной	1	Электронный учебник, презентация
40.	Опрыскивание растений	1	Электронный учебник, презентация
41.	Правила опрыскивания растений с мягкими листочками.	1	Электронный учебник, презентация
42.	Практическая работа. Поэтапное мытье растения	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		

43.	Мытье растений	1	Электронный учебник, презентация
44.	Удаление сухих листьев с растений	1	Электронный учебник, презентация
45.	Удаление сухих листьев с растений	1	Электронный учебник, презентация
46.	Мытье горшков и поддонов	1	Электронный учебник, презентация
47.	Однолетние и многолетние цветковые растения.	1	Электронный учебник, презентация
48.	Осенние работы в цветнике	1	Электронный учебник, презентация
49.	Осенние работы в цветнике	1	Электронный учебник, презентация
50.	Практическая работа. Рыхление почвы в цветнике.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		
51.	Изготовление бороздки (лунки) в горшке	1	Электронный учебник, презентация
52.	Изготовление бороздки (лунки) в горшке	1	Электронный учебник, презентация
53.	Зимние работы в мастерской цветоводства	1	Электронный учебник, презентация
54.	Зимние работы в мастерской цветоводства.	1	Электронный учебник, презентация
55.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
56.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация

57.	Биологические особенности гороха	1	Электронный учебник, презентация
58.	Всхожесть семян	1	Электронный учебник, презентация
59.	Условия прорастания семян	1	Электронный учебник, презентация
60.	Определение всхожести семян	1	Электронный учебник, презентация
61.	Практическая работа в мастерской цветоводства.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
62.	Знакомство с сорняками	1	Электронный учебник, презентация
63.	Классификация сорняков	1	Электронный учебник, презентация
64.	Классификация сорняков	1	Электронный учебник, презентация
65.	Классификация сорняков и вредителей	1	Электронный учебник, презентация
66.	Удаление сорняков	1	Электронный учебник, презентация
67.	Удаление сорняков	1	Электронный учебник, презентация
68.	Удаление сорняков	1	Электронный учебник, презентация
	Гончарное дело		
	1 четверть (8 часов)		
69.	Вводный урок. Техника безопасности при работе с глиной, муфельной печью.	1	Электронный учебник, презентация

70.	Лепка шаров, жгутиков, спиралей, конусов, блинчиков, кубов.	1	Электронный учебник, презентация
71.	Плошка из пластилина в виде птицы.	1	Электронный учебник, презентация
72.	Лепка базовых форм. Неваляшка.	1	Электронный учебник, презентация
73.	Лепка базовых форм. Домашние животные.	1	Электронный учебник, презентация
74.	Лепка базовых форм . Лесные жители.	1	Электронный учебник, презентация
75.	Лепка базовых форм. У лукоморья дуб зеленый.	1	Электронный учебник, презентация
76.	Лепка базовых форм. Гусеница.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
77.	Посуда из глины. Тарелка	1	Электронный учебник, презентация
78.	Посуда из глины. Чашка.	1	Электронный учебник, презентация
79.	Лепка из глины на гончарном круге. Цветочный горшок.	1	Электронный учебник, презентация
80.	Лепка из глины. Кофейная чашка для мамы	1	Электронный учебник, презентация
81.	Лепка из глины: Вазочка для цветов.	1	Электронный учебник, презентация
82.	Обжиг изделий.	1	Электронный учебник, презентация
83.	Обжиг изделий.	1	Электронный учебник, презентация

84.	Декорирование изделий.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		
85.	Основные виды рельефа.	1	Электронный учебник, презентация
86.	Практическая работа. Выполнение эскиза или копии рельефной плитки.	1	Электронный учебник, презентация
87.	Практическая работа. Изготовление рельефной плитки из глины.	1	Электронный учебник, презентация
88.	Практическая работа. Изготовление рельефной плитки из глины.	1	Электронный учебник, презентация
89.	Практическая работа. Изготовление рельефной плитки из глины.	1	Электронный учебник, презентация
90.	Окончательная отделка плитки.	1	Электронный учебник, презентация
91.	Приготовление керамической массы.	1	Электронный учебник, презентация
92.	Фильтрация , процеживание глины через мелкое сито.	1	Электронный учебник, презентация
93.	Лепка матрицы сосуда	1	Электронный учебник, презентация
94.	Лепка матрицы сосуда.	1	Электронный учебник, презентация
95.	Лепка матрицы сосуда.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
96.	Декоративные отливки штампами.	1	Электронный учебник, презентация
97.	Декоративные отливки штампами	1	Электронный учебник, презентация

98.	Декоративные отливки рельефами.	1	Электронный учебник, презентация
99.	Декоративные отливки рельефами.	1	Электронный учебник, презентация
100.	Декоративные отливки орнаментом.	1	Электронный учебник, презентация
101.	Декоративные отливки орнаментом.	1	Электронный учебник, презентация
102.	Практическая работа.	1	Электронный учебник, презентация
	Кулинария		
	1 четверть (24 часа) - Кулинарные блюда		
103.	Вводное занятие. Правила безопасности во время практических работ.	1	Электронный учебник, презентация
104.	Питательная ценность кулинарных блюд.	1	Электронный учебник, презентация
105.	Гигиена приготовления пищи.	1	Электронный учебник, презентация
106.	Правила техники безопасности при пользовании электрооборудованием.	1	Электронный учебник, презентация
107.	Место приготовления пищи и его оборудование. Правила и приемы ухода за посудой.	1	Электронный учебник, презентация
108.	Продукты питания. Значение разнообразия продуктов питания для здорового человека. Правильное питание.	1	Электронный учебник, презентация

109.	Продукты питания. Значение разнообразия продуктов питания для здорового человека. Правильное питание	1	Электронный учебник, презентация
110.	Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещенные продукты.	1	Электронный учебник, презентация
111.	Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещенные продукты.	1	Электронный учебник, презентация
112.	Питательная ценность кулинарных блюд. Приготовление осеннего салата.	1	Электронный учебник, презентация
113.	Сервировка стола к обеду.	1	Электронный учебник, презентация
114.	Бутерброды открытые и закрытые.	1	Электронный учебник, презентация
115.	Приготовление осеннего салата из овощей.	1	Электронный учебник, презентация
116.	Культура поведения за столом.	1	Электронный учебник, презентация
117.	Культура поведения за столом.	1	Электронный учебник, презентация
118.	Практическая работа. Правила приема и ухода за посудой. Сервировка стола к обеду.	1	Электронный учебник, презентация
119.	Уборка со стола после еды.	1	Электронный учебник, презентация
120.	Сортировка пищевых отходов после еды.	1	Электронный учебник, презентация

121.	Сортировка пищевых отходов после еды.	1	Электронный учебник, презентация
122.	Свежесть продуктов.	1	Электронный учебник, презентация
123.	Определение свежести продуктов.	1	Электронный учебник, презентация
124.	Определение свежести продуктов.	1	Электронный учебник, презентация
125.	Кулинарные блюда.	1	Электронный учебник, презентация
126.	Контрольная работа по теме « Кулинарные блюда»	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (23 часа)		
127.	Виды соусов. Рецептура приготовления соусов.	1	Электронный учебник, презентация
128.	Сметанный соус. Приготовление сметанного соуса.	1	Электронный учебник, презентация
129.	Белый соус на рыбном бульоне. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне.	1	Электронный учебник, презентация
130.	Горчичная заправка. Приготовление заправки горчичной.	1	Электронный учебник, презентация
131.	Приготовление салатной заправки.	1	Электронный учебник, презентация
132.	Приготовление салатной заправки.	1	Электронный учебник, презентация
133.	Приготовление салатной заправки.	1	Электронный учебник, презентация
134.	Приготовление томатного соуса.	1	Электронный учебник, презентация

135.	Приготовление томатного соуса.	1	Электронный учебник, презентация
136.	Приготовление томатного соуса.	1	Электронный учебник, презентация
137.	Приготовление сливочного соуса для наггетсов.	1	Электронный учебник, презентация
138.	Приготовление сливочного соуса для наггетсов.	1	Электронный учебник, презентация
139.	Самостоятельное приготовление сливочного соуса для наггетсов.	1	Электронный учебник, презентация
140.	Майонез. Блюда с использованием майонеза.	1	Электронный учебник, презентация
141.	Майонез. Блюда с использованием майонеза.	1	Электронный учебник, презентация
142.	Майонез. Блюда с использованием майонеза.	1	Электронный учебник, презентация
143.	Приготовление соуса на выбор.	1	Электронный учебник, презентация
144.	Сервировка стола к обеду.	1	Электронный учебник, презентация
145.	Сервировка стола к чаепитию.	1	Электронный учебник, презентация
146.	Обобщающий урок по теме : « Соусы». Виды соусов.	1	Электронный учебник, презентация
147.	Тест по теме : « Соусы».	1	Электронный учебник, презентация
148.	Практическая работа по приготовлению соуса на выбор.	1	Электронный учебник, презентация
149.	Хранения соусов.	1	Электронный учебник, презентация

	3 четверть (32 часа)		
150.	Первичная обработка овощей.	1	Электронный учебник, презентация
151.	Тепловая обработка овощей.	1	Электронный учебник, презентация
152.	Приготовление блюд из овощей.	1	Электронный учебник, презентация
153.	Приготовление овощных закусок.	1	Электронный учебник, презентация
154.	Приготовление овощных салатов.	1	Электронный учебник, презентация
155.	Приготовление картофельного салата.	1	Электронный учебник, презентация
156.	Приготовление винегрета овощного.	1	Электронный учебник, презентация
157.	Первые блюда из овощей. Разновидность.	1	Электронный учебник, презентация
158.	Технология приготовления овощного супа.	1	Электронный учебник, презентация
159.	Приготовление овощного супа по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
160.	Вторые блюда и гарниры из овощей.	1	Электронный учебник, презентация
161.	Приготовление свеклы тушеной.	1	Электронный учебник, презентация
162.	Приготовление капусты тушеной.	1	Электронный учебник, презентация
163.	Приготовления картофеля тушеного .	1	Электронный учебник, презентация

164.	Технология приготовления морковных котлет.	1	Электронный учебник, презентация
165.	Приготовление морковных котлет.	1	Электронный учебник, презентация
166.	Технология приготовления гречневых котлет.	1	Электронный учебник, презентация
167.	Приготовление гречневых котлет по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
168.	Обобщающий урок по теме « Овощи».	1	Электронный учебник, презентация
169	Тест по теме «Блюда из овощей».	1	Электронный учебник, презентация
170.	Рыба , рыбные продукты, рыбные полуфабрикаты, рыбное филе.	1	Электронный учебник, презентация
171.	Рыба , рыбные продукты, рыбные полуфабрикаты, рыбное филе.	1	Электронный учебник, презентация
172.	Первичная обработка рыбы. Приспособление для очистки.	1	Электронный учебник, презентация
173.	Тепловая обработка рыбы: варка, припускание, жарка, тушение.	1	Электронный учебник, презентация
174.	Разделование сельди.	1	Электронный учебник, презентация
175.	Разделование сельди.	1	Электронный учебник, презентация
176.	Вторые блюда из рыбы. Приготовление рыбы отварной с соусом.	1	Электронный учебник, презентация
177.	Технология приготовления ухи.	1	Электронный учебник, презентация

178.	Приготовление ухи.	1	Электронный учебник, презентация
179.	Приготовление рыбы жареной.	1	Электронный учебник, презентация
180.	Приготовление рыбы жареной.	1	Электронный учебник, презентация
181.	Практическая работа. Приготовление рыбного блюда на выбор.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (23 часа)		
182.	Мясо. Мясные продукты, полуфабрикаты, мясное филе и их ассортимент.	1	Электронный учебник, презентация
183.	Первичная обработка мяса, виды обработки. Приспособления для обработки мяса.	1	Электронный учебник, презентация
184.	Первичная обработка мяса, виды обработки. Приспособления для обработки мяса	1	Электронный учебник, презентация
185.	Тепловая обработка мяса: варка, припускание, жарка, тушение, запекание.	1	Электронный учебник, презентация
186.	Тепловая обработка мяса: варка, припускание, жарка, тушение, запекание.	1	Электронный учебник, презентация
187.	Приготовление блюд из мяса. Закуски из мяса и мясных продуктов.	1	Электронный учебник, презентация
188.	Приготовление блюд из мяса. Закуски из мяса и мясных продуктов.	1	Электронный учебник, презентация
189.	Первые блюда из мяса.	1	Электронный учебник, презентация

190.	Приготовление супа с мясными фрикадельками.	1	Электронный учебник, презентация
191.	Вторые блюда из мяса, приготовление мяса отварного, котлет.	1	Электронный учебник, презентация
192.	Приготовление биточков, шницелей рубленных.	1	Электронный учебник, презентация
193.	Приготовление биточков, шницелей рубленных.	1	Электронный учебник, презентация
194.	Технология приготовления бефстроганов.	1	Электронный учебник, презентация
195.	Приготовление бефстроганов.	1	Электронный учебник, презентация
196.	Рецептура мясных блюд.	1	Электронный учебник, презентация
197.	Обобщающий урок по теме « Мясо».	1	Электронный учебник, презентация
198.	Практическая работа : Приготовление мясного блюда на выбор.	1	Электронный учебник, презентация
199.	Способы заготовки продуктов для длительного хранения.	1	Электронный учебник, презентация
200.	Рецептура приготовления компотов.	1	Электронный учебник, презентация
201.	Использование макаронных изделий в кулинарии.	1	Электронный учебник, презентация
202.	Чтение и запись рецептов.	1	Электронный учебник, презентация
203.	Блюда из макаронных изделий. Ракушки с маслом.	1	Электронный учебник, презентация
204.	Контрольная работа. Блюда из макаронных изделий.	1	Электронный учебник, презентация

8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	ЭОР
	1 четверть (9 часов)		
	Швейное дело, вышивание		
1.	Вводное занятие. Инструктаж при работе с иглой, ножницами, наперстком.	1	Электронный учебник, презентация
2.	Инструменты и приспособления для ручных работ.	1	Электронный учебник, презентация
3.	Техника безопасности при работе с ручными инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
4.	Простейшие сведения о ткани.	1	Электронный учебник, презентация
5.	Хлопок. Растительные волокна.	1	Электронный учебник, презентация
6.	Электрический утюг. Техника безопасности при работе с утюгом.	1	Электронный учебник, презентация
7.	Выполнение ручных прямых стежков.	1	Электронный учебник, презентация
8.	Выполнение косых стежков.	1	Электронный учебник, презентация
9.	Выполнение петлеобразных стежков.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
10.	Выполнение петельных стежков	1	Электронный учебник, презентация

11.	Знакомство со швейной машиной. Техника безопасности при работе на швейной машине.	1	Электронный учебник, презентация
12.	Устройство машинной иглы.	1	Электронный учебник, презентация
13.	Регулятор строчки. Заправка верхней нитки.	1	Электронный учебник, презентация
14.	Шпульный колпачок. Заправка нижней нитки.	1	Электронный учебник, презентация
15.	Приемы работы на швейной машине.	1	Электронный учебник, презентация
16.	Выполнение машинных строчек на образце. (бумаге)	1	Электронный учебник, презентация
17.	Выполнение машинных строчек на образце. (бумаге)	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (9 часов)		
18.	Машинная закрепка.	1	Электронный учебник, презентация
19.	Машинная закрепка.	1	Электронный учебник, презентация
20.	Выполнение машинных строчек на ткани.	1	Электронный учебник, презентация
21.	Выполнение машинных строчек на ткани.	1	Электронный учебник, презентация
22.	Практическое повторение по пройденным темам.	1	Электронный учебник, презентация
23.	Самостоятельная работа по теме : « Машинная закрепка»	1	Электронный учебник, презентация
24.	Виды машинных швов. Шов вподгибку.	1	Электронный учебник, презентация

25.	Виды машинных швов. Шов вподгибку.	1	Электронный учебник, презентация
26.	Платок. Раскрой изделия.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (8 часов)		
27.	Платок . Раскрой.	1	Электронный учебник, презентация
28.	Практическая работа. Пошив изделия. Обработка поперечного и долевого среза.	1	Электронный учебник, презентация
29.	Окончательная отделка изделия. Утюжка изделия.	1	Электронный учебник, презентация
30.	Закрепление выполнения тамбурного стежка.	1	Электронный учебник, презентация
31.	Закрепление выполнения стачного шва.	1	Электронный учебник, презентация
32.	Мешочек для хранения работ. Раскрой.	1	Электронный учебник, презентация
33.	Отдел мешочка. Двойной шов.	1	Электронный учебник, презентация
34.	Самостоятельная работа по теме: двойной шов.	1	Электронный учебник, презентация
	Цветоводство и декоративное садоводство		
	1 четверть (8 часов)		
35.	Вводный урок. Осенний уход за цветником.	1	Электронный учебник, презентация
36.	Практическая работа. Удаление растительных остатков.	1	Электронный учебник, презентация

37.	Георгин. Уход за растением в осенний период.	1	Электронный учебник, презентация
38.	Практическая работа. Удаление цветков.	1	Электронный учебник, презентация
39.	Хризантема. Пересадка маточного растения. Посадка в горшки.	1	Электронный учебник, презентация
40.	Составление земляных смесей.	1	Электронный учебник, презентация
41.	Составление цветочных смесей: тяжелой, легкой, средней.	1	Электронный учебник, презентация
42.	Практическая работа . Составление цветочных смесей.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
43.	Декоративные зеленые насаждения. Вводный урок. Роза. Срезка побегов роз.	1	Электронный учебник, презентация
44.	Практическая работа. Срезка побегов роз.	1	Электронный учебник, презентация
45.	Горшочные цветковые растения. Пересадка рассады в горшки.	1	Электронный учебник, презентация
46.	Виды зеленых насаждений. Ознакомление с видами посадок и их составом.	1	Электронный учебник, презентация
47.	Виды зеленых насаждений. Ознакомление с видами посадок и их составом.	1	Электронный учебник, презентация
48.	Виды зеленых насаждений. Ознакомление с видами посадок и их составом.	1	Электронный учебник, презентация

49.	Хвойные породы деревьев и кустарников. Местные хвойные породы: пихта, ель, можжевельник, туя, сосна.	1	Электронный учебник, презентация
50.	Практическая работа. Местные хвойные породы: пихта, ель, можжевельник, туя, сосна.	1	Электронный учебник, презентация
3 четверть (11 часов)			
51.	Комнатное цветоводство. Вводное занятие. Производственная классификация цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация
52.	Практическая работа. Классификация ранее изученных цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация
53.	Комнатное цветоводство. Выбор удобрения.	1	Электронный учебник, презентация
54.	Выбор удобрения.	1	Электронный учебник, презентация
55.	Комнатное цветоводство. Посев семян однолетних цветочно-декоративных растений.	1	Электронный учебник, презентация
56.	Практическая работа. Высев семян. Уход.	1	Электронный учебник, презентация
57.	Высев семян. Уход.	1	Электронный учебник, презентация
58.	Высев семян. Уход.	1	Электронный учебник, презентация
59.	Высев семян. Уход.	1	Электронный учебник, презентация
60.	Проращивание георгина. Деление корневых клубней.	1	Электронный учебник, презентация

61.	Практическая работа. Деление корнеклубней.	1	Электронный учебник, презентация
4 четверть (7 часов)			
62.	Вводное занятие. Весенний уход за деревьями и кустарниками.	1	Электронный учебник, презентация
63.	Практическая работа. Обработка стволов известковым раствором.	1	Электронный учебник, презентация
64.	Посадка деревьев и кустарников.	1	Электронный учебник, презентация
65.	Практическая работа : посадка саженца.	1	Электронный учебник, презентация
66.	Уход за газоном.	1	Электронный учебник, презентация
67.	Практическая работа : вскапывание почвы.	1	Электронный учебник, презентация
68.	Практическая работа : вскапывание почвы.	1	Электронный учебник, презентация
Гончарное дело			
1 четверть (8 часов)			
69.	Вводный урок. Использование глины в быту и строительстве.	1	Электронный учебник, презентация
70.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
71.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
72.	Глина – это природный материал	1	Электронный учебник, презентация
73.	Способы заготовки глины	1	Электронный учебник, презентация

74.	Хранение глины, просеивание, удаление примесей	1	Электронный учебник, презентация
75.	Особенности сушки и обжига	1	Электронный учебник, презентация
76.	Муфельная печь. Техника безопасности	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
77.	Инструменты для формовки.	1	Электронный учебник, презентация
78.	Способы ручной лепки. Формирование из цельного куска . «Ваза».	1	Электронный учебник, презентация
79.	Формирование из цельного куска. «Ваза»	1	Электронный учебник, презентация
80.	Лепка из пластов глины. «Копилка»	1	Электронный учебник, презентация
81.	Украшение глиняных тарелок.	1	Электронный учебник, презентация
82.	Украшение глиняных тарелок.	1	Электронный учебник, презентация
83.	Практическая работа.	1	Электронный учебник, презентация
84.	Лепка пластин рельефом путем выбирания глины.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		
85.	Лепка пластин путем наложения рельефа.	1	Электронный учебник, презентация
86.	Комбинированный способ лепки	1	Электронный учебник, презентация
87.	Комбинированный способ лепки	1	Электронный учебник, презентация

88.	Композиция. Форма и цвет. Настроение и образ.	1	Электронный учебник, презентация
89.	Композиция. Форма и цвет. Настроение и образ.	1	Электронный учебник, презентация
90.	Выполнение общей композиции из нескольких фигур	1	Электронный учебник, презентация
91.	Выполнение общей композиции из нескольких фигур	1	Электронный учебник, презентация
92.	Центры народных промыслов. Разнообразие глиняных игрушек.	1	Электронный учебник, презентация
93.	Центры народных промыслов. Разнообразие глиняных игрушек.	1	Электронный учебник, презентация
94.	Практическая работа. Изготовление тарелок.	1	Электронный учебник, презентация
95.	Дымковские игрушки.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
96.	Техника безопасности при работе на гончарном круге.	1	Электронный учебник, презентация
97.	Способ отцентровки глины на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
98.	Формирование салатницы на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
99.	Формирование вазы на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
100.	Горшочек на гончарном круге	1	Электронный учебник, презентация
101.	Самостоятельная лепка изделий по выбору.	1	Электронный учебник, презентация

102.	Практическая работа. Роспись изделий по выбору. Выставка изделий, подведение итогов.	1	Электронный учебник, презентация
Кулинария			
1 четверть (24 часа)			
103.	Техника безопасности при работе на кухне с электроприборами.	1	Электронный учебник, презентация
104.	Техника безопасности при работе с ножом.	1	Электронный учебник, презентация
105.	Техника безопасности при работе с овощечисткой.	1	Электронный учебник, презентация
106.	Нарезка сырых овощей кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
107.	Нарезка сырых овощей соломкой.	1	Электронный учебник, презентация
108.	Нарезка сырых овощей кружочком.	1	Электронный учебник, презентация
109.	Нарезка вареных овощей соломкой.	1	Электронный учебник, презентация
110.	Нарезка вареных овощей кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
111.	Нарезка вареных овощей кружочком	1	Электронный учебник, презентация
112.	Мясо. Виды мяса.	1	Электронный учебник, презентация
113.	Технология обработки мяса.	1	Электронный учебник, презентация
114.	Технология приготовления мяса курицы.	1	Электронный учебник, презентация

115.	Технология приготовления мяса курицы.	1	Электронный учебник, презентация
116.	Технология приготовления говядины.	1	Электронный учебник, презентация
117.	Нарезка мяса полосками.	1	Электронный учебник, презентация
118.	Нарезка мяса кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
119.	Отбивание мяса молоточком.	1	Электронный учебник, презентация
120.	Правила приготовления полуфабрикатов из говядины (нагетсы, отбивные)	1	Электронный учебник, презентация
121.	Практическая работа. Тепловая обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов.	1	Электронный учебник, презентация
122.	Практическая работа « Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками.	1	Электронный учебник, презентация
123.	Практическая работа. Нарезка мяса, отбивание, панирование. Организация рабочего места.	1	Электронный учебник, презентация
124.	Практическая работа по приготовлению бифштексов.	1	Электронный учебник, презентация
125.	Практическая работа. Бефстроганов из говядины. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
126.	Приготовления гуляша из говядины. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (23 часа)		

127.	Приготовление котлет из курицы. Правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Повторение.	1	Электронный учебник, презентация
128.	Практическая работа. Приготовление котлетного фарша.	1	Электронный учебник, презентация
129.	Практическая работа. Приготовление рубленой массы и изделий из нее.	1	Электронный учебник, презентация
130.	Практическая работа. Приготовление котлетной массы и изделий из нее.	1	Электронный учебник, презентация
131.	Практическая работа. Приготовление мясных котлет из курицы.	1	Электронный учебник, презентация
132.	Практическая работа. Мясокостный бульон из домашней птицы.	1	Электронный учебник, презентация
133.	Практическая работа. Приготовление куриного супа с лапшой.	1	Электронный учебник, презентация
134.	Сервировка стола на завтрак	1	Электронный учебник, презентация
135.	Сервировка стола на обед	1	Электронный учебник, презентация
136.	Приготовление открытых бутербродов	1	Электронный учебник, презентация
137.	Приготовления закрытых горячих бутербродов	1	Электронный учебник, презентация
138.	Практическая работа .Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация
139.	Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация
140.	Общие правила приготовления салатов.	1	Электронный учебник, презентация

141.	Общие правила приготовления салатов. Ролевая игра « Я готовлю салат»	1	Электронный учебник, презентация
142.	Практическая работа. Приготовление овощного салата.	1	Электронный учебник, презентация
143.	Практическая работа. Приготовления салата из овощей и яиц.	1	Электронный учебник, презентация
144.	Практическая работа. Приготовление салата из редьки, огурцов и яиц.	1	Электронный учебник, презентация
145.	Практическая работа. Приготовление салата «Дачный» .Отработка нарезания картофеля кубиком.	1	Электронный учебник, презентация
146.	Общие правила приготовления винегрета.	1	Электронный учебник, презентация
147.	Практическая работа. Приготовление винегрета.	1	Электронный учебник, презентация
148.	Складывания салфеток на стол	1	Электронный учебник, презентация
149.	Практическая работа : складывания салфеток	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (32 часа)		
150.	Техника нарезания фруктов на салат	1	Электронный учебник, презентация
151.	Практическая работа. Приготовление фруктового салата	1	Электронный учебник, презентация
152.	Приготовление молочного коктейля из фруктов	1	Электронный учебник, презентация
153.	Практическая работа. Приготовление лимонада.	1	Электронный учебник, презентация
154.	Техника приготовления имбирного печенья.	1	Электронный учебник, презентация

155.	Практическая работа . Приготовление имбирного печенья.	1	Электронный учебник, презентация
156.	Использование прихваток или варежек для перемещения горячей посуды	1	Электронный учебник, презентация
157.	Приготовление попкорна в микроволновой печи	1	Электронный учебник, презентация
158.	Техника безопасности при работе с тостером. Приготовление тостов с джемом	1	Электронный учебник, презентация
159.	Технология приготовления риса.	1	Электронный учебник, презентация
160.	Приготовления риса	1	Электронный учебник, презентация
161.	Технология приготовления каш	1	Электронный учебник, презентация
162.	Приготовление риса с овощами.	1	Электронный учебник, презентация
163.	Приготовление по рецепту	1	Электронный учебник, презентация
164.	Использование кухонной вытяжки во время приготовления	1	Электронный учебник, презентация
165.	Различение свежести продуктов	1	Электронный учебник, презентация
166.	Приготовление лимонада с апельсином и мятой	1	Электронный учебник, презентация
167.	Мытье посуды с использованием моющего средства и губки. Вытирание посуды полотенцем.	1	Электронный учебник, презентация
168.	Составление списка покупок	1	Электронный учебник, презентация

169	Составление списка покупок	1	Электронный учебник, презентация
170.	Поход в магазин, покупки по составленному списку	1	Электронный учебник, презентация
171.	Приготовление жареного картофеля по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
172.	Технология приготовления пельменей.	1	Электронный учебник, презентация
173.	Работа с тестом	1	Электронный учебник, презентация
174.	Ручная лепка пельменей	1	Электронный учебник, презентация
175.	Ручная лепка пельменей	1	Электронный учебник, презентация
176.	Ручная лепка вареников	1	Электронный учебник, презентация
177.	Ручная лепка вареников	1	Электронный учебник, презентация
178.	Повторение техники безопасности при работе с электрическими приборами.	1	Электронный учебник, презентация
179.	Технология приготовления вафель в вафельнице	1	Электронный учебник, презентация
180.	Практическое занятие . Приготовление вафель в вафельнице.	1	Электронный учебник, презентация
181.	Приготовление картофельных вафель по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (23 часа)		
182.	Последовательность сервировки стола	1	Электронный учебник, презентация

183.	Салфетки. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола.	1	Электронный учебник, презентация
184.	Способы складывания салфеток и их расположение.	1	Электронный учебник, презентация
185.	Чай, его пищевая ценность. Сорты чая, их вкусовые достоинства. Технология заваривания чая.	1	Электронный учебник, презентация
186.	Какао. Особенности приготовления какао с молоком.	1	Электронный учебник, презентация
187.	Приготовление какао	1	Электронный учебник, презентация
188.	Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека	1	Электронный учебник, презентация
189.	Виды категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц.	1	Электронный учебник, презентация
190.	Приготовления омлета с сыром .	1	Электронный учебник, презентация
191.	Приготовление глазуньи.	1	Электронный учебник, презентация
192.	Приготовление яйца пашот.	1	Электронный учебник, презентация
193.	Приготовления яйца всмятку, вкрутую , в мешочке	1	Электронный учебник, презентация
194.	Молоко и молочные продукты. Значение молока в продуктах питания	1	Электронный учебник, презентация
195.	Значение праздника Пасхи. Технология выпекания куличей.	1	Электронный учебник, презентация
196.	Окрашивание яиц к Пасхе	1	Электронный учебник, презентация

197.	Виды кисломолочных продуктов. Кефир , творог, сметана, простокваша, ряженка	1	Электронный учебник, презентация
198.	Технология приготовления творожной запеканки	1	Электронный учебник, презентация
199.	Приготовление творожной запеканки.	1	Электронный учебник, презентация
200.	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Технология приготовления крупы.	1	Электронный учебник, презентация
201	Приготовление жидкой манной каши	1	Электронный учебник, презентация
202.	Технология приготовления пшеничной крупы	1	Электронный учебник, презентация
203.	Приготовления пшеничной крупы	1	Электронный учебник, презентация
204.	Приготовление пшеничной крупы.	1	Электронный учебник, презентация

9 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	ЭОР
	1 четверть (9 часов)		
	Швейное дело, вышивание		
1.	Вводное занятие. Техника безопасности при работе со швейной машиной.	1	Электронный учебник, презентация
2.	Рабочие механизмы универсальной швейной машины.	1	Электронный учебник, презентация
3.	Рабочие механизмы универсальной швейной машины.	1	Электронный учебник, презентация

4.	Приспособления к универсальной швейной машине.	1	Электронный учебник, презентация
5.	Приспособления к универсальной швейной машине.	1	Электронный учебник, презентация
6.	Образование челночного машинного стежка.	1	Электронный учебник, презентация
7.	Образование челночного машинного стежка.	1	Электронный учебник, презентация
8.	Неполадки в работе швейной машины.	1	Электронный учебник, презентация
9.	Неполадки в работе швейной машины.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
10.	Уход за универсальной швейной машиной	1	Электронный учебник, презентация
11.	Пряжа из волокон и шелка.	1	Электронный учебник, презентация
12.	Свойства шелковых тканей.	1	Электронный учебник, презентация
13.	Сравнение хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей по технологическим свойствам.	1	Электронный учебник, презентация
14.	Волокна искусственного шелка.	1	Электронный учебник, презентация
15.	Свойства тканей из искусственного шелка.	1	Электронный учебник, презентация
16.	Синтетические волокна.	1	Электронный учебник, презентация
17.	Контрольная работа по разделу.	1	Электронный учебник, презентация

	3 четверть (9 часов)		
18.	Ткань. Виды ткани.	1	Электронный учебник, презентация
19.	Синтетические и натуральные ткани.	1	Электронный учебник, презентация
20.	Отделка ткани.	1	Электронный учебник, презентация
21.	Возможные дефекты в процессе ее производства.	1	Электронный учебник, презентация
22.	Выбор ткани для пошива одежды.	1	Электронный учебник, презентация
23.	Подготовка ткани к раскрою и раскрой.	1	Электронный учебник, презентация
24.	Подготовка ткани к раскрою и раскрой.	1	Электронный учебник, презентация
25.	Подготовка ткани к раскрою и раскрой.	1	Электронный учебник, презентация
26.	Контрольная работа по разделу.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (8 часов)		
27.	Гладильная система.	1	Электронный учебник, презентация
28.	Отпариватель.	1	Электронный учебник, презентация
29.	Отпариватель.	1	Электронный учебник, презентация
30.	Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
31.	Утюжение отремонтированных изделий	1	Электронный учебник, презентация

32.	Утюжение отремонтированных изделий	1	Электронный учебник, презентация
33.	Практическая работа. Ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
34.	Практическая работа. Самостоятельный ремонт одежды.	1	Электронный учебник, презентация
	Цветоводство и декоративное садоводство		
	1 четверть (8 часов)		
35.	Вводный урок. Классификация растений	1	Электронный учебник, презентация
36.	Культурные и дикорастущие цветковые растения.	1	Электронный учебник, презентация
37.	Культурные и дикорастущие цветковые растения.	1	Электронный учебник, презентация
38.	Разнообразие цветковых культур.	1	Электронный учебник, презентация
39.	Растения выращиваемые в цветниках.	1	Электронный учебник, презентация
40.	Цветковые растения наиболее распространенные в местных условиях.	1	Электронный учебник, презентация
41.	Правила опрыскивания растений с мягкими листочками.	1	Электронный учебник, презентация
42.	Контрольная работа по курсу.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
43.	Виды однолетнего растения с крупными семенами.	1	Электронный учебник, презентация
44.	Виды однолетнего растения с крупными семенами.	1	Электронный учебник, презентация

45.	Нюотки , бархатцы прямостоящие.	1	Электронный учебник, презентация
46.	Мытье горшков и поддонов	1	Электронный учебник, презентация
47.	Однолетние и многолетние цветковые растения.	1	Электронный учебник, презентация
48.	Осенние работы в цветнике	1	Электронный учебник, презентация
49.	Осенние работы в цветнике	1	Электронный учебник, презентация
50.	Практическая работа. Рыхление почвы в цветнике.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		
51.	Изготовление бороздки (лунки) в горшке	1	Электронный учебник, презентация
52.	Изготовление бороздки (лунки) в горшке	1	Электронный учебник, презентация
53.	Зимние работы в мастерской цветоводства	1	Электронный учебник, презентация
54.	Зимние работы в мастерской цветоводства.	1	Электронный учебник, презентация
55.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
56.	Определение необходимости полива растений	1	Электронный учебник, презентация
57.	Биологические особенности лука	1	Электронный учебник, презентация
58.	Всхожесть семян	1	Электронный учебник, презентация

59.	Условия прорастания семян	1	Электронный учебник, презентация
60.	Определение всхожести семян	1	Электронный учебник, презентация
61.	Практическая работа в мастерской цветоводства.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
62.	Признаки созревания плодов и семян цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация
63.	Признаки созревания плодов и семян цветковых растений.	1	Электронный учебник, презентация
64.	Способы ускорения созревания плодов и семян некоторых растений.	1	Электронный учебник, презентация
65.	Способы ускорения созревания плодов и семян некоторых растений.	1	Электронный учебник, презентация
66.	Способы ускорения созревания плодов и семян некоторых растений.	1	Электронный учебник, презентация
67.	Понятие семена – сырец. Сроки созревания и сбора семян. Осыпание семян.	1	Электронный учебник, презентация
68.	Контрольная работа по разделу.	1	Электронный учебник, презентация
	Гончарное дело		
	1 четверть (8 часов)		
69.	Вводный урок. Использование глины в быту и строительстве.	1	Электронный учебник, презентация
70.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация
71.	Техника безопасности при работе с глиной, инструментами.	1	Электронный учебник, презентация

72.	Эскиз « ваза с фруктами» выполнение фруктов из глины.	1	Электронный учебник, презентация
73.	Декорирование. Панно « овощи на тарелке». Выполнение основных приемов лепки.	1	Электронный учебник, презентация
74.	Работа по иллюстрациям. Эскиз. « Осень». Работа с глиной.	1	Электронный учебник, презентация
75.	Анималистические формы. Декорирование поделки.	1	Электронный учебник, презентация
76.	Изготовление объемных фигур.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (8 часов)		
77.	Изготовление панно «Рыбка»	1	Электронный учебник, презентация
78.	Изготовление панно « Дерево»	1	Электронный учебник, презентация
79.	Изготовление объемных фигур.	1	Электронный учебник, презентация
80.	Декорирование панно «Рыбка»	1	Электронный учебник, презентация
81.	Декорирование панно « Дерево».	1	Электронный учебник, презентация
82.	Цветущее дерево. Работа с глиной.	1	Электронный учебник, презентация
83.	Декорирование объемных фигур : птички.	1	Электронный учебник, презентация
84.	Изготовление карандашниц.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (11 часов)		

85.	Пасхальное панно. Работа с глиной.	1	Электронный учебник, презентация
86.	Подставка для пасхальных яиц. Декорирование.	1	Электронный учебник, презентация
87.	Подставка для пасхальных яиц. Декорирование	1	Электронный учебник, презентация
88.	Подставка для пасхальных яиц. Декорирование	1	Электронный учебник, презентация
89.	Декорирование работ ангобом.	1	Электронный учебник, презентация
90.	«Луговые цветы» панно. Работа с глиной.	1	Электронный учебник, презентация
91.	«Луговые цветы» панно. Работа с глиной.	1	Электронный учебник, презентация
92.	«Сирень» панно. Работа с глиной	1	Электронный учебник, презентация
93.	«Сирень» панно. Работа с глиной	1	Электронный учебник, презентация
94.	«Сирень» панно. Работа с глиной	1	Электронный учебник, презентация
95.	Покрытие изделий лаком.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (7 часов)		
96.	« Ваза с цветами» объемная фигура. Декорирование.	1	Электронный учебник, презентация
97.	« Ваза с цветами» объемная фигура. Декорирование.	1	Электронный учебник, презентация
98.	Изготовление брошек из глины.	1	Электронный учебник, презентация

99.	Изготовление брошек из глины.	1	Электронный учебник, презентация
100.	Декорирование брошек.	1	Электронный учебник, презентация
101.	Декорирование брошек.	1	Электронный учебник, презентация
102.	Выставка работ.	1	Электронный учебник, презентация
Кулинария			
1 четверть (24 часа)			
103.	Техника безопасности при работе на кухне с электроприборами.	1	Электронный учебник, презентация
104.	Техника безопасности при работе с ножом.	1	Электронный учебник, презентация
105.	Техника безопасности при работе с овощечисткой.	1	Электронный учебник, презентация
106.	Правила поведения в кулинарной мастерской. Санитарно –гигиенические требования.	1	Электронный учебник, презентация
107.	Санитарная одежда.Повторение изученного в 8 классе материала.	1	Электронный учебник, презентация
108.	Значение блюд из яиц в питании человека. Яйца и замените яиц.	1	Электронный учебник, презентация
109.	Практическая работа. Отварные яйца. Правила варки яиц.	1	Электронный учебник, презентация
110.	Правила приготовления яичной каши. Жареные яйца и их пищевая ценность.	1	Электронный учебник, презентация
111.	Яичница глазунья. Правила приготовления омлетной массы.	1	Электронный учебник, презентация

112.	Правила оформления и подачи блюд из яиц.	1	Электронный учебник, презентация
113.	Санитарные требования ,предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию.	1	Электронный учебник, презентация
114.	Приготовление и подача яиц в мешочке, вкрутую.	1	Электронный учебник, презентация
115.	Пищевая ценность творога . Подготовка творога к приготовлению блюд.	1	Электронный учебник, презентация
116.	Правила приготовления и подачи творожной массы.	1	Электронный учебник, презентация
117.	Правила приготовления запеканки и пудинга из творога.	1	Электронный учебник, презентация
118.	Приготовление и подача запеканки из творога.	1	Электронный учебник, презентация
119.	Приготовление и подача сырников.	1	Электронный учебник, презентация
120.	Приготовление и подача ленивых творожных вареников.	1	Электронный учебник, презентация
121.	Технология приготовления блинчиков.	1	Электронный учебник, презентация
122.	Приготовление блинчиков по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
123.	Приготовление блинчиков по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
124.	Характеристика холодных блюд и закусок. Бутерброды и их виды и назначения.	1	Электронный учебник, презентация
125.	Практическая работа. Приготовление закусочных бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация

126.	Приготовление горячих бутербродов.	1	Электронный учебник, презентация
	2 четверть (23 часа)		
127.	Технология приготовления салата из капусты.	1	Электронный учебник, презентация
128.	Приготовление и украшение салата из капусты.	1	Электронный учебник, презентация
129.	Технология приготовления салата из картофеля.	1	Электронный учебник, презентация
130.	Приготовление, оформление и подача салата из картофеля.	1	Электронный учебник, презентация
131.	Технология приготовления винегрета с фасолью.	1	Электронный учебник, презентация
132.	Приготовление по рецепту винегрета с фасолью.	1	Электронный учебник, презентация
133.	Проект. Салаты и винегреты.	1	Электронный учебник, презентация
134.	Проект. Бутерброды.	1	Электронный учебник, презентация
135.	Овощные блюда и закуски.	1	Электронный учебник, презентация
136.	Маринованные овощи. Правила маринования овощей.	1	Электронный учебник, презентация
137.	Маринованные овощи. Правила маринования овощей.	1	Электронный учебник, презентация
138.	Технология приготовления овощной икры.	1	Электронный учебник, презентация
139.	Приготовление овощной икры по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация

140.	Приготовление овощной икры по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
141.	Правила приготовления фаршированных овощей(кабачки, перец, баклажаны).	1	Электронный учебник, презентация
142.	Приготовление фаршированных овощей по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
143.	Практическая работа. Приготовления свеклы маринованной. Правила приготовления и подачи.	1	Электронный учебник, презентация
144.	Самостоятельное приготовление маринованной свеклы по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
145.	Практическая работа. Приготовление тыквы маринованной по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
146.	Приготовление тыквы маринованной по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
147.	Практическая работа. Приготовление и подача перца по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
148.	Практическая работа. Приготовление и подача кабачков фаршированных по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
149.	Практическая работа. Самостоятельное приготовление овощной, оформление и подача.	1	Электронный учебник, презентация
	3 четверть (32 часа)		
150.	Рыба. Полезные свойства.	1	Электронный учебник, презентация
151.	Классификация рыбы.	1	Электронный учебник, презентация

152.	Технология приготовления рыбы.	1	Электронный учебник, презентация
153.	Рыбные холодные закуски.	1	Электронный учебник, презентация
154.	Приготовление рыбы под майонезом по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
155.	Приготовление рыбы под майонезом по рецепту. Правила приготовления и подачи.	1	Электронный учебник, презентация
156.	Технология приготовления и подача заливной рыбы.	1	Электронный учебник, презентация
157.	Приготовление заливной рыбы по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
158.	Блюда из рыбы в русской кухне. Правила приготовления и подачи.	1	Электронный учебник, презентация
159.	Рыба фаршированная. Приготовление и подача	1	Электронный учебник, презентация
160.	Рыба в маринаде .Правила приготовления и подачи. Санитарные требования и уход за оборудованием.	1	Электронный учебник, презентация
161.	Рыба запеченная с картофелем по-русски. Правила приготовления и подачи.	1	Электронный учебник, презентация
162.	Рыба запеченная с картофелем. Приготовление по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
163.	Субпродукты. Польза для человека.	1	Электронный учебник, презентация
164.	Обработка субпродуктов перед приготовлением.	1	Электронный учебник, презентация

165.	Технология приготовления куриной печени .	1	Электронный учебник, презентация
166.	Приготовление куриной печени в сметане с овощами .	1	Электронный учебник, презентация
167.	Паштет из печени, правила оформления и подачи.	1	Электронный учебник, презентация
168.	Приготовление паштета из куриной печени по рецепту. Подача	1	Электронный учебник, презентация
169	Горячие блюда и закуски. Сроки хранения и температурный режим.	1	Электронный учебник, презентация
170.	Холодные сладкие и желеобразные блюда. Сладкие блюда их роль в питании человека.	1	Электронный учебник, презентация
171.	Фрукты и фруктовые салаты. Польза для человека.	1	Электронный учебник, презентация
172.	Приготовление фруктового салата с греческим йогуртом.	1	Электронный учебник, презентация
173.	Самостоятельное приготовление по рецепту фруктового салата с греческим йогуртом.	1	Электронный учебник, презентация
174.	Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача.	1	Электронный учебник, презентация
175.	Практическая работа. Приготовление киселя из концентрированных фруктов.	1	Электронный учебник, презентация
176.	Приготовление киселя из концентрированных фруктов .	1	Электронный учебник, презентация
177.	Приготовление подача и оформление фруктового желе.	1	Электронный учебник, презентация

178.	Приготовление, оформление и подача желе из молока, какао.	1	Электронный учебник, презентация
179.	Практическая работа. Приготовление многослойного желе.	1	Электронный учебник, презентация
180.	Приготовление ,оформление и подача мусса на манной крупе.	1	Электронный учебник, презентация
181.	Приготовление, оформление и подача фруктового салата.	1	Электронный учебник, презентация
	4 четверть (23 часа)		
182.	Суфле , их виды, особенности приготовления, оформления и подачи.	1	Электронный учебник, презентация
183.	Приготовление, оформление и подача яблочного суфле.	1	Электронный учебник, презентация
184.	Приготовление , оформление и подача яблочного суфле.	1	Электронный учебник, презентация
185.	Приготовление и подача рисового пудинга.	1	Электронный учебник, презентация
186.	Приготовление по рецепту рисового пудинга.	1	Электронный учебник, презентация
187.	Приготовление и подача яблок в тесте (кляр).	1	Электронный учебник, презентация
188.	Приготовление яблок в тесте по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
189.	Горячие напитки, их характеристика. Чай, его пищевая ценность. Правила заваривания чая.	1	Электронный учебник, презентация
190.	Заваривание и подача чая. Сервировка стола к чаю.	1	Электронный учебник, презентация
191.	Приготовление и подача какао на молоке. Сервировка стола	1	Электронный учебник, презентация

192.	Дрожжевое тесто.	1	Электронный учебник, презентация
193.	Правила приготовления дрожжевого теста.	1	Электронный учебник, презентация
194.	Правила приготовления дрожжевого теста.	1	Электронный учебник, презентация
195.	Правила формовки изделий из дрожжевого теста.	1	Электронный учебник, презентация
196.	Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для приготовления и выпечки изделий из дрожжевого теста.	1	Электронный учебник, презентация
197.	Последовательность приготовления пирожков из дрожжевого теста.	1	Электронный учебник, презентация
198.	Приготовление пирожков из дрожжевого теста по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
199.	Практическая работа. Приготовление блинов дрожжевых.	1	Электронный учебник, презентация
200.	Приготовление блинов дрожжевых по рецепту.	1	Электронный учебник, презентация
201	Слоеное тесто. Технология приготовления.	1	Электронный учебник, презентация
202.	Приготовление слоеного теста и изделий из него.	1	Электронный учебник, презентация
203.	Приготовление слоек из слоеного теста.	1	Электронный учебник, презентация
204.	Практическая работа. Приготовление слоек из слоеного теста.	1	Электронный учебник, презентация

8. Критерии и нормы оценки результатов освоения обучающимися программы по профильному труду.

Система оценки личностных результатов

Всесторонняя и комплексная оценка овладения обучающимися социальными (жизненными) компетенциями осуществляется на основании применения метода экспертной оценки в конце учебного года и заносится в дневник наблюдений, что позволяет не только представить полную картину динамики целостного развития обучающегося, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям. Для полноты оценки личностных результатов освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учитывается мнение родителей (законных представителей), поскольку основой оценки служит анализ изменений в поведении обучающегося в повседневной жизни в различных социальных средах. Формой работы участников экспертной группы является психолого-педагогический консилиум.

Оценка результатов осуществляется в баллах:

- 0 - нет фиксируемой динамики;
- 1 - минимальная динамика;
- 2 - удовлетворительная динамика;
- 3 - значительная динамика.

Система оценки предметных результатов

Характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости подгруппы, индивидуальные и психофизиологические особенности каждого ученика, содержание и характер труда. При выставлении оценок обязательно учитываются теоретические знания и результат практической деятельности, а также динамика личных результатов обучаемого.

Критерии оценок за теоретические знания:

Нормы оценок теоретических знаний

«5» ставится, если обучаемый:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если обучаемый:

в основном усвоил учебный материал;

допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на вопросы учителя.

«3» ставится, если обучаемый:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы;

«2» не выставляется

Критерии оценок за практические работы:

«5» ставится, если обучаемый:

выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности;

проявил организационно-трудолюбивые умения (поддерживал чистоту рабочего места и порядок на рабочем столе, экономно расходовал материалы, работа аккуратная);

изделие изготовлено с учетом установленных требований;

полностью соблюдались правила техники безопасности.

«4» ставится, если обучаемый:

выполнил работу не совсем аккуратно, измерения недостаточно точные;

на рабочем месте нет должного порядка;

изделие изготовлено с незначительными отклонениями;

полностью соблюдались правила техники безопасности.

«3» ставится, если обучаемый:

- выполнил работу правильно только наполовину;
- не проявил организационно-трудоуменные умения (не поддерживал чистоту рабочего места и порядка на рабочем столе, не экономно расходовал материалы);
- не уложился в отведенное время, изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

«2» не высказывается

Система оценки БУД

В процессе обучения осуществляется мониторинг всех групп БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы. Уровень сформированности БУД осуществляется на основании применения метода экспертной оценки в конце учебного года и заносится в дневник наблюдений. Для оценки каждого действия используется следующая система оценки:

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию педагогического работника, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию педагогического работника, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию педагогического работника;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию педагогического работника;

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

9. Информационно-методическое обеспечение

1. Г.Б Картушина, Г.Г Мозговая « Технология» Швейное дело, 5 класс. М « Просвещение», 2021
2. Костенков П.П. Воспитание интереса к сельскохозяйственному труду Москва: Просвещение. 2022
3. Мирский С.Л. Методика профессионально-трудового обучения - Москва: 2022
4. Х. Чаварра – Техника работы на гончарном круге – Москва 2021
5. Трайтак Д.И. и др. Сельскохозяйственный труд Москва: Просвещение. 2021