

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Сухоборская средняя общеобразовательная школа»

**Рабочая программа  
учебного предмета  
«Технология.  
Обслуживающий труд»**

**10 - 11 классы**

2014 год

Составитель: Куликова Е.В. (учитель технологии, первой квалификационной категории)

Программа рассмотрена на заседании  
методического совета школы

Протокол №1 от «29» августа 2014 года

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы \_\_\_\_\_ Л.В.Кондратьева

Приказ № 93 от 29.08.2014 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе следующих документов:

- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1312 от 09.03.2004г;
- Федеральный компонент государственного стандарта общего образования, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004г № 1089;
- Авторская программа по технологии Л. Серебрянникова;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Данная рабочая программа рассчитана для учащихся 10-11 классов на 34 часа (по 1 часу в неделю в каждом классе).

**Цель:** формирование технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию общественно значимых изделий.

**Задачи:**

1. обучить общетрудовым и специальным умениям, необходимым для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасным приемам труда;
2. развивать познавательные интересы, техническое мышление, пространственное воображение, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
3. воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

**Межпредметные связи:** уроки технологии тесно связаны с другими предметами, такими, как биология, физика, гигиена, химия, геометрия, черчение, иностранный язык, литература, история и др.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок, составления вариантов композиций. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов, экономическими

требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно – практические работы. В программе предусмотрено выполнение учащимися творческих и проектных работ. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Для **контроля знаний, умений и навыков** на уроках технологии используются задания на карточках, устный контроль и самоконтроль, тестовые задания, письменный контроль и самоконтроль.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ УСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В результате изучения курса 10 класса ученик должен:

### **Знать/ понимать**

- Назначение плечевых швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; правила личной гигиены и профилактики заболеваний; способы первичной и тепловой обработки грибов; технологию изготовления изделий из опарного и безопарного теста; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.
- Приемы обработки почвы; биологические особенности растений; сроки посевов и посадок.

### **Уметь**

- Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж основы плечевого изделия; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять художественное оформление.
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Готовить дрожжевое тесто; готовить фаршированные блины; определять готовность приготовленных блюд.
- Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; ухаживать за цветами; проводить боронование, культивацию, прикатку.

### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

Изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ УСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В результате изучения курса 11 класса ученик должен:

### **Знать/ понимать**

- Рыночный спрос моделей детской одежды на рынке. Последовательность изготовления выкроек. Особенности пошива детской одежды.
- Бездрожжевое тесто и изделия из этого теста. Питательная ценность картофеля; виды блюд из картофеля. Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.
- Приемы обработки почвы; биологические особенности растений; сроки посевов и посадок.

### **Уметь**

- Выбирать вид ткани для изготовления детской одежды; строить чертеж выкройки; выбирать модель с учетом возраста ребенка; выполнять художественное оформление изделия.
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Готовить бездрожжевое тесто; готовить печенье из песочного теста; готовить горячие блюда из рыбы и картофеля; определять готовность приготовленных блюд.
- Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; ухаживать за цветами; проводить боронование, культивацию, прикатку.

### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

Изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
(10-11 классы)

Класс  Раздел, темы	<b>10</b>			<b>11</b>		
	Всего часов	В том числе		Всего часов	В том числе	
		Теор.	Практ.		Теор.	Практ.
Технология работ в сельском хозяйстве (осенний период)	<b>3</b>	1	2	<b>3</b>	1	2
Технология обработки пищевых продуктов	<b>5</b>	2	3	<b>4</b>	1	3
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	<b>23</b>	7	16	<b>24</b>	7	17
Технология работ в сельском хозяйстве (весенний период)	<b>3</b>	1	2	<b>3</b>	1	2
<b>Итого:</b>	<b>34</b>			<b>34</b>		

## **Содержание учебного предмета (10 класс)**

### **Технология обработки пищевых продуктов (5 ч.):**

#### **Знать:**

Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; правила личной гигиены и профилактику заболеваний; способы первичной и тепловой обработки грибов; технологию изготовления изделий из опарного и безопарного теста; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.

#### **Уметь:**

Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Готовить дрожжевое тесто; готовить фаршированные блины; определять готовность приготовленных блюд.

#### ***Технология приготовления пищи:***

##### ***Блюда из грибов 2 ч.***

###### *Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из грибов, виды обработки грибов; правила техники безопасности при первичной обработке грибов.

###### *Практические работы*

Виды нарезки грибов; приготовление жареных и тушеных грибов.

###### *Объекты труда*

Жареные грибы; Грибы, тушеные с картофелем.

##### ***Блюда из теста 3 ч.***

###### *Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Состав теста для блинов и пирогов и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.

###### *Практические работы*

Подбор инструментов и приспособлений для приготовления мучных изделий. Приготовление теста и начинки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

###### *Объекты труда*

Фаршированные блины; пирог с начинкой.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (23 ч.):**

#### **Знать:**

Назначение плечевых швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.



**Уметь:**

Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж основы плечевого изделия; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять художественное оформление.

***Конструирование и моделирование плечевых изделий 3 ч.******Основные теоретические сведения***

Стиль в одежде. Тенденции моды. Виды плечевой одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия на индивидуальную фигуру. Эскизная разработка модели изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

***Объекты труда***

Таблица с результатами измерений фигуры. Чертеж плечевого изделия, выкройка. Эскиз художественного оформления модели плечевого изделия.

***Технология изготовления плечевых швейных изделий 13 ч.******Основные теоретические сведения***

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых и боковых срезов. Особенности раскладки выкройки на ткани.

***Практические работы***

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Объекты труда***

Плечевое изделие на индивидуальную фигуру.

***Рукоделие. Художественные ремесла.******Вязание на спицах 7 ч.******Основные теоретические сведения***

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### *Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель.

### *Объекты труда*

Варежки.

## **Технология сельскохозяйственного труда (6 ч.):**

### **Знать:**

Приемы обработки почвы; биологические особенности растений; сроки посевов и посадок.

### **Уметь:**

Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; ухаживать за цветами; проводить боронование, культивацию, прикатку.

### *Основные теоретические сведения*

Осенняя и весенняя обработка почвы. Уход за цветочно-декоративными растениями.

### *Практические работы*

Уборка и учет урожая картофеля и других овощных культур. Закладка урожая на хранение.

## **Содержание учебного предмета (11 класс)**

### **Технология обработки пищевых продуктов (4 ч.):**

#### **Знать:**

Бездрожжевое тесто и изделия из этого теста. Питательная ценность картофеля; виды блюд из картофеля. Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.

#### **Уметь:**

Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Готовить бездрожжевое тесто; готовить печенье из песочного теста; готовить горячие блюда из рыбы и картофеля; определять готовность приготовленных блюд.

### ***Технология приготовления пищи:***

#### ***Блюда из рыбы 1 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

##### *Практические работы*

Подбор инструментов для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Обработка чешуйчатой рыбы. Тушение рыбы порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

##### *Объекты труда*

Блюдо «Рыбка под шубой».

#### ***Блюда из теста 2 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Основные компоненты теста для печенья и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.

##### *Практические работы*

Подбор инструментов и приспособлений для приготовления мучных изделий. Приготовление теста и начинки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### *Объекты труда*

Песочное печенье.

#### ***Блюда из картофеля 1 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Питательная ценность блюд. Виды блюд из картофеля. Калорийность картофельных блюд. Порядок приготовления.

### *Практические работы*

Подбор инструментов и приспособлений для приготовления блюд. Тепловая обработка картофеля. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### *Объекты труда*

Фаршированный картофель.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч.):**

### **Знать:**

Рыночный спрос моделей детской одежды на рынке. Последовательность изготовления выкроек. Особенности пошива детской одежды.

### **Уметь:**

Выбирать вид ткани для изготовления детской одежды; строить чертеж выкройки; выбирать модель с учетом возраста ребенка; выполнять художественное оформление изделия.

### ***Конструирование и моделирование детской одежды 3 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Принципы моделирования детской одежды. Особенности изготовления выкроек. Рыночный спрос моделей детской одежды.

#### *Практические работы*

Построение основы чертежа детского изделия. Эскизная разработка модели изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

#### *Объекты труда*

Чертеж детского изделия, выкройка. Эскиз художественного оформления модели детской одежды.

### ***Технология изготовления детской одежды 16 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Способы обработки чепчика, распашонки и ползунков. Обработка плечевых и боковых срезов. Особенности раскладки выкройки на ткани.

#### *Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Окантовка краев изделия. Исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### *Объекты труда*

Детская одежда (чепчик, распашонка, ползунки).

### ***Рукоделие. Художественные ремесла.***

#### ***Вязание на спицах 5 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Ассортимент детской одежды, выполняемой в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на круглых спицах. Набор петель. Выполнение узора на изделиях. Убавление, прибавление и закрывание петель.

*Объекты труда*

Детская одежда (пинетки, шапочка).

**Технология сельскохозяйственного труда (6 ч.):**

**Знать:**

Приемы обработки почвы; биологические особенности растений; сроки посевов и посадок.

**Уметь:**

Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; ухаживать за цветами; проводить боронование, культивацию, прикатку.

*Основные теоретические сведения*

Осенняя и весенняя обработка почвы. Уход за цветочно-декоративными растениями.

*Практические работы*

Уборка и учет урожая картофеля и других овощных культур. Закладка урожая на хранение.

# Контроль уровня обученности

## Итоговая работа за курс 10 класса

### Задания на выбор одного правильного ответа

1. Свежесть молока не определяется по:  
1) цвету; 2) запаху; 3) вкусу; 4) консистенции.
2. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:  
1) пшеница; 2) рис; 3) овес; 4) пшено.
3. Варить овощи для салатов и винегретов следует:  
1) очищенными; 3) неочищенными;  
2) нарезанными крупными кусками; 4) нарезанными мелкими кусками.
4. К гигиеническим свойствам ткани не относится:  
1) гигроскопичность; 2) пылеемкость; 3) драпируемость; 4) электризуемость.
5. Для обработки застежки тесьмой «молния» применяется:  
1) линейка-направитель; 3) однорожковая лапка;  
2) лапка-запошиватель; 4) подъемная пластина.
6. Процесс разработки чертежа основы швейного изделия называется:  
1) моделирование; 3) составление технологической карты;  
2) технология пошива; 4) конструирование.
7. К легкой одежде не относится:  
1) куртка; 2) халат; 3) платье; 4) блузка.
8. Перенос контурных линий с одной детали на другую не выполняется с помощью:  
1) булавок; 2) петельных стежков; 3) копировальных стежков; 4) резца.
9. Выравнивание поверхности ткани на конце вытачки с помощью ВТО называется:  
1) разутюживание; 2) сутюживание; 3) заутюживание; 4) приутюживание.
10. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:  
1) белые; 2) черные; 3) в цвет ткани; 4) контрастные к цвету основной ткани.

### Задания на установление соответствия

11. Установите соответствие:  
1) Температура не более 200°;  
2) Влажно-тепловую обработку не применять;  
3) не выжимая, разложить на плоской поверхности.

А	Б	В

### Дайте свободный развернутый ответ

12. Для чего делают надсечки на срезах деталей изделия во время раскроя ткани?
13. Для чего нужно просеивать муку перед замешиванием теста?
14. Назовите виды синтетических волокон?

## Итоговая работа за курс 11 класса

### Задания на выбор одного правильного ответа

1. Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:  
1) 40-50°C; 2) 80-85°C; 3) 120-140°C; 4) доведенное до кипения.
2. Консистенция готовой каши зависит от:  
1) количества крупы; 2) количества жидкости;  
3) времени варки; 4) соотношения крупы и жидкости.
3. К технологическим свойствам ткани не относится:  
1) скольжение при настиле; 2) сопротивление резанию;  
3) прорубаемость; 4) воздухопроницаемость.
4. Длина стежка зависит от:  
1) назначения строчки; 2) вида и толщины ниток;  
3) толщины машинной иглы; 4) модели швейной машины.
5. Для построения чертежа рукава не потребуется мерка:  
1) Др; 2) Дтс; 3) Озап; 4) Оп.
6. Отделочная деталь, выкроенная по спирали, кольцу или овалу называется:  
1) подкройная обтачка; 2) косая бейка; 3) волан; 4) окантовка.
7. Для предохранения срезов деталей от осыпания их:  
1) заметывают; 2) обметывают; 3) заутюживают; 4) приметывают.
8. На выбор светильников в интерьере не оказывают влияние:  
1) функциональное назначение; 2) площадь окна;  
3) расход электроэнергии; 4) направление моды.
9. Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:  
1) соленье; 2) копчение; 3) маринование; 4) консервирование.
10. Вращательное движение можно передавать на большие расстояния с помощью передачи:  
1) зубчатой; 2) реечной; 3) ременной; 4) червячной.

### Задания на установление соответствия

11. Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением:  
1) обтачной в кант;  
2) настрочной с открытыми срезами;  
3) запошивочный.

А	Б	В

### Дайте свободный развернутый ответ

12. Назовите виды орнамента в рукоделии?
13. Назовите способы разрыхления теста?
14. Каким требованиям должна соответствовать детская одежда?

## **Информационные источники**

Учебно-методическая литература для учителя:

1. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004г № 1089.
2. Авторская программа по технологии Л. Серебрянникова.
3. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э. Д. Днепров, А. Г. Аркадьев – М.: Дрофа, 2004.-120с.
4. Технология: Учебник для учащихся 10 класса общеобразовательной школы / Под ред. В. Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2001.
5. Симоненко В. Д., Матяш Н. В. Технология: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана-Граф, 2004.

Литература для обучающихся:

1. Технология: Учебник для учащихся 10 класса общеобразовательной школы / Под ред. В. Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2001.
2. Симоненко В. Д., Матяш Н. В. Технология: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана-Граф, 2004.
3. Симоненко В. Д., Матяш Н. В. Основы технологической культуры: Учебник для учащихся 10-11 классов общеобразовательных школ.-М.: Вентана-Граф, 2003.



# ПРИЛОЖЕНИЕ

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (10 класс)

№ урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	
		Теорет.	Практич.
	<b>Технология с/х работ (осенний период)</b>		
1	Правила личной гигиены и безопасности труда.	1	-
2	Пр. р. Уборка урожая картофеля. Учет урожая.	-	1
3	Пр. р. Закладка урожая на хранение.	-	1
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>		
4	Первичная обработка грибов. Технология приготовления блюд из грибов.	1	-
5	Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	1	-
6	Опарное и безопарное тесто. Пр. р. Приготовление фаршированных грибов.	-	1
7	Технология изготовления пирогов. Пр. р. Приготовление пирога с начинкой.	-	1
8	Приготовление блюда на выбор учащихся. Защита проектного изделия.	-	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		
9	Технология изготовления плечевого изделия на индивидуальную фигуру.	1	-
10	Конструирование и моделирование плечевого изделия на индивидуальную фигуру.	1	-
11	Пр. р. Изготовление выкройки на индивидуальную фигуру.	-	1
12	Пр. р. Раскрой изделия.	-	1
13	Подготовка деталей кроя к обработке.	1	-
14	Пр. р. Проведение первой примерки и исправление дефектов после примерки.	-	1
15-16	Пр. р. Обработка вытачек, боковых и плечевых срезов.	-	2
17-18	Обработка горловины. Пр. р. Выполнение обработки измененной формы выреза горловины.	-	2

19	Пр. р. Обработка рукавов.	-	1
20-21	Пр. р. Соединение рукавов с проймой изделия.	-	2
22	Пр. р. Обработка нижнего среза изделия.	-	1
23	Виды отделки.	1	-
24	Окончательная отделка и утюжка изделия.	-	1
	<b>Художественная обработка материала.</b>		
25	Технология вязания на спицах для взрослых.	1	-
26	Технология вязания варежек. Пр. р. Вязание резинки.	-	1
27	Пр. р. Вязание основной части варежки.	-	1
28	Пр. р. Вывязывание пальца.	-	1
29	Технология запуска вязания варежки. Вязание второй варежки.	1	-
30	Пр. р. Вязание второй варежки.	-	1
31	Художественное оформление варежек.	1	-
	<b>Технология с/х работ (весенний период)</b>		
32	Пр. р. Весенняя обработка почвы.	-	1
33	Весенние посевы и посадки.	1	-
34	Пр. р. Уход за цветочно-декоративными растениями.	-	1

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (11 класс)

№ урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	
		Теорет.	Практич.
	<b>Технология с/х работ (осенний период)</b>		
1	Правила личной гигиены и безопасности труда.	1	-
2	Пр. р. Уборка урожая картофеля. Учет урожая.	-	1
3	Пр. р. Закладка урожая на хранение.	-	1
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>		
4	Бездрожжевое тесто. Изделия из бездрожжевого теста.	1	-
5	Песочное тесто. Пр. р. Приготовление печенья.	-	1
6	Горячие блюда из рыбы. Пр. р. Приготовление «Рыбы под шубкой».	-	1
7	Картофель. Пр. р. Приготовление блюда из картофеля.	-	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		
8	ТБ при работе на швейной машине. Приспособления малой механизации. Использование и применение ограничительной линейки.	1	-
9	Особенности изготовления детской одежды. Пр. р. Моделирование детской одежды.	-	1
10	Изготовление выкроек детской одежды.	1	-
11	Подготовка ткани к раскрою.	1	-
12	Пр. р. Раскрой деталей чепчика. Соединение боковых деталей чепчика со средней частью.	-	1
13	Пр. р. Заготовка завязок чепчика. Соединение завязок с нижним срезом чепчика.	-	1
14	Пр. р. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка чепчика.	-	1

15	Пр. р. Раскрой деталей распашонки.	-	1
16	Соединение основных деталей изделия.	1	-
17	Пр. р. Обработка срезов распашонки.	-	1
18	Пр. р. Раскрой и заготовка окантовочной ленты для обработки краев.	-	1
19	Пр. р. Окантовывание распашонки. ВТО изделия.	-	1
20	Пр. р. Раскрой деталей детских ползунков.	-	1
21	Последовательность изготовления изделия.	1	-
22	Пр. р. Соединение деталей правой половины штанины.	-	1
23	Пр. р. Соединение деталей левой половины штанины.	-	1
24	Пр. р. Соединение среднего среза изделия.	-	1
25	Обработка внутренних срезов изделия.	1	-
26	Эстетическое оформление и ВТО ползунков.	-	1
	<b>Художественная обработка материала.</b>		
27	Технология изготовления вязаной детской одежды. Выбор рисунка, цветовой гаммы.	1	-
28	Способы вязания пинеток. Пр. р. Вязание пинеток.	-	1
29	Пр. р. Вязание пинеток. Художественное оформление изделия.	-	1
30	Способы изготовления вязаной шапочки. Пр. р. Вязание шапочки.	-	1
31	Вязание шапочки. Оформление изделия крючком. Изготовление рюш.	-	1
	<b>Технология с/х работ (весенний период)</b>		
32	Весенняя обработка почвы.	1	-
33	Пр. р. Весенние посевы и посадки.	-	1
34	Пр. р. Уход за цветочно-декоративными растениями.	-	1

