

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Сухоборская средняя общеобразовательная школа»

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

**5-8 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 для учащихся 5-8 классов на основе следующих документов:

- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1312 от 09.03.2004г;
- Федеральный компонент государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004г № 1089;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- 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 стандарта общего образования.

Рабочая программа формируется с учётом психолого-педагогических особенностей развития детей 11—14 лет. На изучение программы выделено 68 часов в год в каждом классе из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Цель** изучения предмета «Технология» в системе общего образования: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

### **Задачи:**

1. Обучать технологическим знаниям, основам культуры созидательного труда, представлению о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности;

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;

4. Формировать гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованные ценностные ориентации.

Программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

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

**Особенностью программы** является то, что в школе имеется учебно-опытный участок и соответствующая материальная база для проведения в

осеннее и весеннее время уроков по направлению «Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводство» (за счет 25% вариативной части).

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Так как материально-техническое обеспечение удовлетворяет требованиям по оснащению кабинета технологии для швейных и кулинарных работ, то этим разделам уделяется приоритетная роль в изучении курса. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Основной формой обучения является практико-ориентированная деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

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 5 класса ученик должен:

### **Знать/ понимать**

- Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.
- Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;
- Теорию выращивания отдельных овощных культур и цветочных растений; способы сбора и хранения урожая.

### **Уметь**

- Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и батик.
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.
- Выращивать отдельные овощные культуры и цветочные растения.

### **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.

Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ УСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В результате изучения курса 6 класса ученик должен:

### **Знать/понимать**

- Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, из рыбы и продуктов моря, из круп и макаронных изделий; питательную ценность и химический состав продуктов; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.
- Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды освещения жилья; правила ухода за одеждой и обувью, правила ремонта одежды; виды отделок квартиры.
- Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства; биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно – декоративных культур.

### **Уметь**

- Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж юбки; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку.
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; подбирать инструменты и оборудование для разделки рыбы; определять количество жидкости для варки каш; определять готовность приготовленных блюд.
- Производить ремонт одежды; ухаживать за одеждой и обувью, готовить ее к хранению; оформлять тканями двери и окна.
- Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; готовить семенной материал для посадки.

### **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.

Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.



## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ УСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В результате изучения курса 7 класса ученик должен:

### **Знать/понимать**

- Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; роль мясных продуктов в жизнедеятельности организма человека; технологию приготовления блюд из мяса и субпродуктов; технологию изготовления мучных изделий; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.
- Роль комнатных растений в жизни человека, требования, предъявляемые к интерьеру кухни. Способы оформления интерьера. Уход за одеждой, символы ухода за одеждой. Правила гигиены зрения.
- Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства; биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно – декоративных культур.

### **Уметь**

- Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж юбки; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Хранить полуфабрикаты и готовую продукцию из мяса, определять качество продуктов, готовить пресное тесто и изделия из него; определять готовность приготовленных блюд.
- Ухаживать за комнатными растениями, размещать их в интерьере кухни. Правильно использовать текстильные изделия, соответственно символам на этикетке. Следить за кожей вокруг глаз.
- Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; готовить семенной материал для посадки.

### **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.

Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ УСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В результате изучения курса 8 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 консервирования фруктов и ягод, условия и сроки хранения компотов; технологию изготовления мучных изделий; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.
- Расходы на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Права потребителя и их защита.
- Виды работ в осенний период, сроки уборки урожая; предназначение семенников, условия хранения; назначение предпосевной обработки почвы; способы подготовки семян к посеву; назначение рыхления почвы, в чем заключается биологический способ борьбы с сорняками; сроки и нормы полива; фазы развития растений.

### **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 вышивку.
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Готовить песочное тесто и изделия из него; готовить сахарный сироп, бланшировать фрукты перед консервированием, стерилизовать и укупоривать банки с компотом; определять готовность приготовленных блюд.
- Рационально планировать расходы. Изучать цены на рынке товаров и услуг. Выбирать способы совершения покупки. Рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины.
- Сбирать урожай, производить отбор семенников и закладывать их на хранение; вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; готовить семенной материал для посадки; производить уборку урожая, вести учет; обрабатывать почву в зависимости от зоны; высевать семена овощных культур в определенные сроки; уметь рыхлить почву, производить подкормку.

**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.

Проектирования материальных объектов или услуг; повышения эффективности своей практической деятельности; организации трудовой деятельности при коллективной форме труда; самостоятельного анализа рынка образовательных услуг и профессиональной деятельности.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
(5-8 классы)

Класс  Раздел, темы	<b>5</b>			<b>6</b>			<b>7</b>			<b>8</b>		
	Всего часов	В том числе		Всего часов	В том числе		Всего часов	В том числе		Всего часов	В том числе	
		Теор.	Практ.		Теор.	Практ.		Теор.	Практ.		Теор.	Практ.
Технология работ в сельском хозяйстве (осенний период)	<b>8</b>	5	3	<b>8</b>	5	3	<b>8</b>	4	4	<b>8</b>	2	6
Технология ведения дома	<b>6</b>	4	2	<b>8</b>	3	5	<b>6</b>	4	2	<b>8</b>	4	4
Технология обработки пищевых продуктов	<b>8</b>	5	3	<b>8</b>	5	3	<b>8</b>	5	3	<b>8</b>	5	3
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	<b>36</b>	14	22	<b>36</b>	10	26	<b>36</b>	13	23	<b>34</b>	13	21
Резервное время	<b>4</b>			<b>2</b>			<b>2</b>			<b>2</b>		
Технология работ в сельском хозяйстве (весенний период)	<b>6</b>	3	3	<b>6</b>	2	4	<b>8</b>	5	3	<b>8</b>	3	5
<b>Итого:</b>	<b>68</b>			<b>68</b>			<b>68</b>			<b>68</b>		

## Содержание учебного предмета (5 класс)

### Технология ведения дома (6 ч.):

#### **Знать:**

Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники.

#### **Уметь:**

Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

#### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

#### *Практические работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

#### *Объект труда:*

Интерьер кухни.

### Технология обработки пищевых продуктов (8 ч.):

#### **Знать:**

Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

#### **Уметь:**

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

### ***Физиология питания 2 ч.***

#### ***Основные теоретические сведения***

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Суточная потребность в витаминах.

#### ***Практические работы***

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в витаминах.

#### ***Объекты труда***

Таблицы, справочные материалы.

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

### ***Бутерброды, горячие напитки 2 ч.***

#### ***Основные теоретические сведения***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### ***Практические работы***

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### ***Объекты труда***

Бутерброды и горячие напитки к завтраку

### ***Блюда из яиц 2 ч.***

#### ***Основные теоретические сведения***

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### ***Практические работы***

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### ***Объекты труда***

Омлет, яичница, вареные яйца.

### ***Блюда из овощей 2 ч.***

#### ***Основные теоретические сведения***

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

#### *Практические работы*

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

#### *Объекты труда*

Фигурная нарезка овощей. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.):**

#### **Знать:**

Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

#### **Уметь:**

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

#### ***Элементы материаловедения 2 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

##### *Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.



### *Объекты труда*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### ***Элементы машиноведения 8 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### *Объекты труда*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### ***Конструирование и моделирование рабочей одежды 4 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### *Варианты объектов труда*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### ***Технология изготовления рабочей одежды 12 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### *Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### *Объекты труда*

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

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

#### ***Вышивка 10 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

##### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, носового платка.

##### *Объекты труда*

Скатерть, салфетка, носовой платок.

### **Технология сельскохозяйственного труда (14 ч.):**

#### **Знать:**

Теорию выращивания отдельных овощных культур и цветочных растений; способы сбора и хранения урожая.

#### **Уметь:**

Выращивать отдельные овощные культуры и цветочные растения.

#### *Основные теоретические сведения*

Правила безопасности труда в растениеводстве; основные направления растениеводства; технология выращивания луковичных растений; размножение растений семенами; использование органических удобрений.

#### *Практические работы*

Уборка и учет урожая овощных культур; подготовка урожая к хранению; подготовка участка к зиме; подготовка семян к посеву; внесение удобрений.

## Содержание учебного предмета (6 класс)

### Технология ведения дома (8 ч.):

#### **Знать:**

Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды освещения жилья; правила ухода за одеждой и обувью, правила ремонта одежды; виды отделок квартиры.

#### **Уметь:**

Производить ремонт одежды; ухаживать за одеждой и обувью, готовить ее к хранению; оформлять тканями двери и окна.

#### *Основные теоретические сведения*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Характерные особенности жилища, освещение жилого дома.

#### *Практические работы:*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Отделка квартиры.

#### *Объект труда:*

Изделия подлежащее ремонту. Макеты окон и дверей, оформленные тканями.

### Технология обработки пищевых продуктов (8 ч.):

#### **Знать:**

Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, из рыбы и продуктов моря, из круп и макаронных изделий; питательную ценность и химический состав продуктов; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.

#### **Уметь:**

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; подбирать инструменты и оборудование для разделки рыбы; определять количество жидкости для варки каш; определять готовность приготовленных блюд.

#### **Физиология питания 2 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

### *Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях.

#### *Объекты труда*

Таблицы, справочные материалы.

### ***Технология приготовления пищи 6 ч.:***

#### ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для их приготовления.

##### *Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа. Приготовление творога в домашних условиях.

##### *Объекты труда*

Молочный суп, запеканка из творога.

#### ***Блюда из рыбы и продуктов моря 2 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

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

##### *Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы, определение готовности рыбных блюд.

##### *Объекты труда*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

#### ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

##### *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

### *Объекты труда*

Запеканка манная с фруктами, гарниры из риса и спагетти.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.):**

### **Знать:**

Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

### **Уметь:**

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

### ***Элементы материаловедения 2 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Сажевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### *Практические работы*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекций саржевого и атласного переплетений.

### *Объекты труда*

Образцы х/б, льняных, шелковых, шерстяных тканей.

### ***Элементы машиноведения 4 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины.

#### *Практические работы*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

### *Объекты труда*

Швейная машина с ножным приводом.

### ***Конструирование и моделирование поясных изделий 6 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической,

клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

#### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

#### *Объекты труда*

Чертеж и выкройка юбки.

### ***Технология изготовления поясных швейных изделий 18 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно – тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

#### *Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа юбки, выявление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и ВТО изделия. Художественное оформление изделия.

#### *Объекты труда*

Прямая юбка.

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

#### ***Вышивка 6 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества. Композиционное построение узоров. Техника выполнения счетных швов. Цветовой тон. Двусторонняя гладь, цветная художественная гладь.

#### *Практические работы*

Организация рабочего места для ручного шитья. Выполнение счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов. Подбор цветового тона для двусторонней глади. Изготовление паспарту в технике ручной вышивки.

#### *Объекты труда*

Паспарту в технике ручной вышивки.

## **Технология сельскохозяйственного труда (14 ч.):**

### **Знать:**

Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства; биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно – декоративных культур.

### **Уметь:**

Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; готовить семенной материал для посадки.

#### *Основные теоретические сведения*

Хранение сельскохозяйственной продукции. Типы почв, плодородие почвы. Способы размножения многолетних цветочных растений.

#### *Практические работы*

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка.



## Содержание учебного предмета (7 класс)

### Технология ведения дома (6 ч.):

#### **Знать:**

Роль комнатных растений в жизни человека, требования, предъявляемые к интерьеру кухни. Способы оформления интерьера. Уход за одеждой, символы ухода за одеждой. Правила гигиены зрения.

#### **Уметь:**

Ухаживать за комнатными растениями, размещать их в интерьере кухни. Правильно использовать текстильные изделия, соответственно символам на этикетке. Следить за кожей вокруг глаз.

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие об экологии жилища. Требования к интерьеру кухни. Способы оформления интерьера. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Уход за одеждой. Символы, определяющие правила ухода. Гигиена зрения, правила ухода за кожей вокруг глаз.

#### *Практические работы:*

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера кухни. Изучение символов, определение тканей по заданным символам.

#### *Объект труда:*

Творческий проект «Комнатные растения в интерьере кухни».

### Технология обработки пищевых продуктов (8 ч.):

#### **Знать:**

Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; роль мясных продуктов в жизнедеятельности организма человека; технологию приготовления блюд из мяса и субпродуктов; технологию изготовления мучных изделий; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.

#### **Уметь:**

Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Хранить полуфабрикаты и готовую продукцию из мяса, определять качество продуктов, готовить пресное тесто и изделия из него; определять готовность приготовленных блюд.

#### **Физиология питания 2 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

### *Практические работы*

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

#### *Объекты труда*

Таблицы, справочные материалы.

### ***Технология приготовления пищи 6 ч.:***

#### ***Блюда из мяса, субпродуктов 2 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

##### *Практические работы*

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов. Определение времени варки и жаренья до готовности.

##### *Объекты труда*

Приготовление супа с мясными фрикадельками.

#### ***Блюда из пресного теста 4 ч.***

##### *Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

##### *Практические работы*

Подбор инструментов и приспособлений для приготовления мучных изделий. Выполнение эскизов художественного оформления изделий из пресного теста. Выпечка и оформление изделий из теста.

##### *Объекты труда*

Домашнее печенье из пресного теста.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.):**

#### **Знать:**

Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

#### **Уметь:**

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

## ***Элементы материаловедения 2 ч.***

### ***Основные теоретические сведения***

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон, использование при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из искусственных волокон.

### ***Практические работы***

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

### ***Объекты труда***

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## ***Элементы машиноведения 4 ч.***

### ***Основные теоретические сведения***

Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Настройка швейной машины.

### ***Практические работы***

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### ***Объекты труда***

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

## ***Конструирование и моделирование плечевых изделий 6 ч.***

### ***Основные теоретические сведения***

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### ***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### ***Объекты труда***

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого изделия, выкройка.

## ***Технология изготовления плечевых швейных изделий 12 ч.***

### ***Основные теоретические сведения***

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### *Практические работы*

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

### *Объекты труда*

Ночная сорочка.

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

#### ***Вязание крючком 12 ч.***

#### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

#### *Практические работы*

Работа с журналами мод. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

#### *Объекты труда*

Шарфик.

### **Технология сельскохозяйственного труда (16 ч.):**

#### **Знать:**

Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства; биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно – декоративных культур.

#### **Уметь:**

Вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; готовить семенной материал для посадки.

#### *Основные теоретические сведения*

Хранение сельскохозяйственной продукции. Типы почв, плодородие почвы. Способы размножения многолетних цветочных растений.

#### *Практические работы*

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка.

## Содержание учебного предмета (8 класс)

### Элементы экономики (8 ч.):

#### **Знать:**

Расходы на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Права потребителя и их защита.

#### **Уметь:**

Рационально планировать расходы. Изучать цены на рынке товаров и услуг. Выбирать способы совершения покупки. Рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины.

#### *Основные теоретические сведения*

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

#### *Практические работы:*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

#### *Объект труда:*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

### Технология обработки пищевых продуктов (8 ч.):

#### **Знать:**

Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; правила личной гигиены и профилактику заболеваний; способы консервирования фруктов и ягод, условия и сроки хранения компотов; технологию изготовления мучных изделий; технологию и санитарные условия при приготовлении блюд.

#### **Уметь:**

Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. Готовить песочное тесто и изделия из него; готовить сахарный сироп, бланшировать фрукты перед консервированием, стерилизовать и укупоривать банки с компотом; определять готовность приготовленных блюд.

#### **Санитария и гигиена 2 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

#### *Объекты труда*

Рабочее место на кухне.

#### **Технология приготовления пищи 6 ч.:**

#### **Заготовка продуктов 2 ч.**

#### *Основные теоретические сведения*

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Условия и сроки хранения компотов.

*Практические работы*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа.

*Объекты труда*

Компот из яблок и груш.

***Блюда из песочного теста 4 ч.***

*Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

*Практические работы*

Выпечка и оформление изделий из теста.

*Объекты труда*

Песочное печенье.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 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 вышивку.

***Технология изготовления плечевых швейных изделий 26 ч.***

*Основные теоретические сведения*

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

*Практические работы*

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

*Объекты труда*

Халат.

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

### ***Вязание на спицах 8 ч.***

#### ***Основные теоретические сведения***

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

#### ***Практические работы***

Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель.

#### ***Объекты труда***

Вязаный шарф.

## **Технология сельскохозяйственного труда (16 ч.):**

### ***Знать:***

Виды работ в осенний период, сроки уборки урожая; предназначение семенников, условия хранения; назначение предпосевной обработки почвы; способы подготовки семян к посеву; назначение рыхления почвы, в чем заключается биологический способ борьбы с сорняками; сроки и нормы полива; фазы развития растений.

### ***Уметь:***

Собирать урожай, производить отбор семенников и закладывать их на хранение; вести учет урожая овощей; обрабатывать почву с внесением удобрений; готовить семенной материал для посадки; производить уборку урожая, вести учет; обрабатывать почву в зависимости от зоны; высевать семена овощных культур в определенные сроки; уметь рыхлить почву, производить подкормку.

#### ***Основные теоретические знания:***

Осенние работы в овощеводстве. Отбор семенников двулетних овощных культур. Уборка и учет урожая картофеля. Уборка и учет урожая столовой свеклы и моркови. Предпосевная обработка почвы. Подготовка семян к посеву. Борьба с сорняками.

#### ***Практические работы:***

Уборка урожая. Закладка семян двулетних овощных культур на хранение. Уборка и учет урожая картофеля (2). Уборка и учет урожая столовой свеклы и моркови. Внесение удобрений. Посев и посадка овощных культур. Рыхление почвы. Полив овощных культур и их подкормка (2).

# Контроль уровня обученности

## Итоговая работа за курс 5 класса

### Задания на выбор одного правильного ответа

1. **Какое вещество не входит в продукты питания:**  
1) железо; 2) кальций; 3) фтор; 4) сера.
2. **Какой овощ не относится к бобовым:**  
1) горох; 2) чеснок; 3) фасоль; 4) бобы.
3. **Открытые бутерброды –**  
1) имеют большой размер                      3) когда продукт не виден;  
2) когда продукт виден;                      4) имеют небольшой размер.
4. **Волокна льна получают из:**  
1) корня; 2) стебля; 3) листьев; 4) коробочек.
5. **Из каких тканей шьют спец. одежду:**  
1) из хлопчатобумажных;                      3) из шерстяных;  
2) из шелковых;                      4) из синтетических.
6. **Что не относится к инструментам для ручных работ:**  
1) наперсток; 2) ножницы; 3) колышек; 4) ручные иглы.
7. **Верхняя нить заправляется в иглу:**  
1) всегда спереди;                      3) со стороны короткого желобка;  
2) всегда справа;                      4) со стороны длинного желобка.
8. **К достоинствам кухни-столовой не относится:**  
1) рассчитана на приготовление пищи;  
2) оборудование занимает много места;  
3) рассчитана на прием пищи всеми членами семьи одновременно;  
4) сокращается время сервировки и уборки обеденного стола.
9. **Что не относится к кухонным приборам:**  
1) соковыжималка; 2) мясорубка; 3) плита; 4) электромиксер.
10. **Как называется место соединения двух или нескольких деталей строчкой:**  
1) строчка; 2) шов; 3) стежок; 4) узел.

### Задания на определение последовательности и на установление соответствия

11. **Определите последовательность сервировки стола:**  
1) стол покрывают скатертью;  
2) размещают фужеры, салфетки, приборы для специй;  
3) раскладывают приборы;  
4) устанавливают тарелки.
12. **Установите соответствие между названием мерки и ее условным обозначением:**  
А. полуобхват талии;                      1) Сб  
Б. полуобхват бедер;                      2) Ди  
В. длина изделия.                      3) Ст

А	Б	В

### Дайте свободный развернутый ответ

13. **Какие требования предъявляют к интерьеру кухни?**
14. **Какими декоративными деталями можно оформить фартук?**



## Итоговая работа за курс 6 класса

### Задания на выбор одного правильного ответа

1. Какой макроэлемент играет большую роль в формировании костной ткани:  
1) кальций; 2) калий; 3) натрий; 4) магний.
2. К кисломолочным продуктам не относится:  
1) ряженка; 2) кефир; 3) мороженное; 4) сметана.
3. Что не относится к признакам доброкачественности свежей рыбы:  
1) поверхность чистая, естественной окраски;  
2) может иметь легкий неприятный запах;  
3) глаза выпуклые, прозрачные;  
4) консистенция мяса рыбы плотная.
4. Какая каша требует большего времени варки, чем остальные:  
1) манная; 2) «Геркулес»; 3) пшенная; 4) перловая.
5. Какой формы не выпускаются макаронные изделия:  
1) рожки; 2) ракушки; 3) рогалики; 4) перья.
6. К первичной обработке шелка относится:  
1) рыхление; 2) запаривание; 3) сортировка; 4) трепание.
7. С какой целью проводится декатирование:  
1) удаление сгибов и заминов; 3) усадки;  
2) уменьшение толщины ткани; 4) придания мягкости ткани.
8. Какое переплетение на лицевой стороне образует гладкую поверхность:  
1) атласное; 2) полотняное; 3) ворсовое; 4) саржевое.
9. Что не относится к средствам защиты от моли:  
1) нафталин; 2) папоротник; 3) «Антимоль» - лаванда; 4) листья герани.
10. Что не требуется для ухода за молью:  
1) гуталин; 2) бархатки; 3) щетки для обуви; 4) плечики.

### Задания на определение последовательности и на установление соответствия

11. Определите последовательность процесса засолки и квашения:

- 1) приготовить рассол;
- 2) подготовить тару;
- 3) залить рассолом;
- 4) провести первичную обработку овощей;
- 5) уложить продукты в тару.

12. Установите соответствие деталей ножного привода их назначению:

Деталь ножного привода	Назначение
А. Приводное колесо	1) передает движение от пускового колеса шкиву махового колеса
Б. Ремень	2) передает движение ремню
В. Шатун	3) приводит в движение шатун
Г. Педаль	4) колебательное движение превращается во вращательное и передается на пусковое колесо

А	Б	В	Г

### Дайте свободный развернутый ответ

13. Назовите оборудование и приспособ-я для сухой и влажной уборки квартиры?
14. Какие швы используются при пошиве юбки?

## Итоговая работа за курс 7 класса

### Задания на выбор одного правильного ответа

1. **Что не относится к правилам по предупреждению инфекций:**
  - 1) перед приемом и приготовлением пищи обязательно мыть руки с мылом;
  - 2) соблюдать правила и сроки хранения;
  - 3) если пострадавший в сознании, промыть ему желудок;
  - 4) применять достаточную тепловую обработку пищевых продуктов.
2. **какую муку не используют для выпечки мучных изделий:**
  - 1) гречневую; 2) пшеничную; 3) картофельную; 4) ржаную.
3. **Из каких плодов не варят компоты:**
  - 1) из свежих; 2) из печеных; 3) из сушеных; 4) из консервированных.
4. **Что не используют для измерения продуктов:**
  - 1) чайную или столовую ложку; 2) весы; 3) стакан; 4) глубокую тарелку.
5. **Какие волокна не относятся к химическим:**
  - 1) полиамидные; 2) эластановое; 3) минеральные; 4) триацетатное.
6. **К неполадкам швейной машины относится:**
  - 1) тугая строчка; 3) поломка иглы;
  - 2) строчка петляет снизу; 4) слабая строчка.
7. **К плечевой одежде не относится:**
  - 1) платье; 2) юбка; 3) сарафан; 4) пальто.
8. **Мерка, необходимая для расчета ширины изделия:**
  - 1) Дтс; 2) Оп; 3) СтП; 4) Ст.
9. **Что не относится к основным приемам размещения комнатных растений:**
  - 1) одиночные растения; 3) комнатный садик;
  - 2) композиция из горшочных растений; 4) клумба.
10. **Как называется замена почвы без сохранения кома:**
  - 1) сухая поливка; 2) пересадка; 3) перевалка; 4) дренаж.

### Задания на определение последовательности и на установление соответствия

#### **11. Определите последовательность процесса пересадки (перевалки) комнатных растений:**

- 1) произведите полив;
- 2) поместите растение в слабоосвещенное место;
- 3) извлеките растение из горшка;
- 4) выполните пересадку (перевалку);
- 5) сделайте дренаж для нового горшка.

#### **12. Установите соответствие символа ухода за текстильными изделиями и его описанием:**

- 1) запрещена сушка в сушильном устройстве;
- 2) изделие при сушке подвешивается;
- 3) обычная чистка;
- 4) допускается отбеливание.

А	Б	В	Г

### Дайте свободный развернутый ответ

13. Назовите способы оформления низа ночной сорочки?
14. При вязании крючком используют комбинации из различных видов петель. Назовите основные виды петель?

## Итоговая работа за курс 8 класса

### Задания на выбор одного правильного ответа

1. **Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:**  
1) соление; 2) квашение; 3) консервирование; 4) маринование.
2. **К разрыхлителям теста не относится:**  
1) сахар; 2) дрожжи; 3) маргарин; 4) пищевая сода.
3. **Что не относится к группам пищевых заболеваний:**  
1) микробные; 2) минеральные; 3) немикробные; 4) неуточненного происхождения.
4. **Налог – это:**  
1) способ денежного обращения в стране;  
2) установленный государством обязательный платеж, взимаемый с физических и юридических лиц;  
3) заем, предоставляемый организации или физическому лицу;  
4) выпуск в обращение денежных знаков.
5. **К духовным потребностям человека относятся:**  
1) потребность в жилье; 3) потребность в еде;  
3) потребность в знаниях; 4) потребность в общении.
6. **Какой продукт не используют при приготовлении теста:**  
1) мука; 2) яйцо; 3) крахмал; 4) сахар.
7. **Какое переплетение нитей в ткани относится к сложному:**  
1) саржевое; 2) ворсовое; 3) полотняное; 4) сатиновое.
8. **К отделочным швам относятся:**  
1) складки; 2) шов с кантом; 3) шов в замок; 4) рельефный шов.
9. **Швейные машины не бывают:**  
1) стачивающие; 2) классические; 3) обметочные; 4) петельные.
10. **Какая мерка записывается в полном размере:**  
1) Сб; 2) Вг; 3) Сш; 4) Шс.

### Задания на определение последовательности и на установление соответствия

11. **Определите последовательность выполнения двойного шва:**  
1) развернуть детали и заутюжить шов на одну сторону;  
2) приутюжить, срезать припуски до ширины 4 мм, разутюжить припуски шва;  
3) сложить детали изнаночными сторонами внутрь, сметать и стачать на расстоянии 8 мм, от среза;  
4) вывернуть, сметать, располагая шов на сгибе. Проложить машинную строчку на расстоянии 7 мм, от сгиба. Приутюжить.
12. **Установите соответствие между названием шва и его условным обозначением:**  
1) двойной;  
2) расстрочной;  
3) накладной с закрытым срезом.

А	Б	В

### Дайте свободный развернутый ответ

13. **Назовите основные технологические процессы при подготовке к консервированию?**
14. **Расскажите о видах предпринимательской деятельности в домашних условиях?**

## Информационные источники

### Учебно-методическая литература для учителя

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы / Маркуцкая С.Э.- М.: Издательство «Экзамен», 2006.-128с (Серия «Учебно-методический комплект»)
2. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани»: 5-9: Кн. Для учителя/ В. Н. Чернякова.-2-е изд.-М.: Просвещение, 2003.- 125с.
3. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд : Учеб. для 5 кл. общеобразов. учрежд. / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2004.-240с:ил.
4. Кожина О. А., Кудакowa Е. Н., Носорева Е. А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах//Школа и производство.- 2001.0-№6
5. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
6. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э. Д. Днепров, А.Г. Аркадьев- М.: Дрофа, 2004.- 120с.
7. Силаева М.А. Пошив по индивидуальным заказам: Учебник для нач. проф. Образования – М.:ИРПО: Издат. центр «Академии», 2002.- 528с
8. Технология 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя /М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, И. Л. Петрова, Дж. Питт, И.А.Сасова / Под ред. И А. Сасовой – М: Вентана-Граф 2004. – 144с

### Литература для обучающихся

9. Кожина О. А. Технология. Обслуживающий труд : Учеб. для 5 кл. общеобразов. учрежд. / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2004 - 240с: ил.
10. Кожина О. А. Технология. Обслуживающий труд : Учеб. для 6 кл. общеобразов. учрежд. / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2004 - 240с: ил.
11. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова и др.); под ред. В. Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2009. – 192с.: ил.
12. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Учебник для учащихся образов. учреждений / (Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Сеница и др.); под ред. В. Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2009. – 208с.: ил.
13. Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Под ред. В. Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2006. – 176с.: ил.
14. Силаева М.А. Пошив по индивидуальным заказам: Учебник для нач. проф. Образования – М.:ИРПО: Издат. центр «Академии», 2002.-528с
15. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений - 2-е изд. перераб. /Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2006.-208с.: ил.

# ПРИЛОЖЕНИЕ

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (5 класс)

№ урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	
		Теорет.	Практич.
	<b>Технология с/х работ (осенний период)</b>		
1-2	Понятие о почве. Условия, необходимые для роста и развития культурных растений.	2	-
3-4	Два способа размножения: вегетативный и семенной. Защита растений от вредителей и болезней.	2	-
5-6	Виды обработки почвы. Пр. р. Осенняя обработка почвы на участке.	1	1
7-8	Уборка урожая. Закладка овощных культур на хранение.	-	2
	<b>Технология ведения дома</b>		
9-10	Интерьер кухни, столовой.	1	1
11-12	Уход за одеждой, ремонт и чистка.	1	1
13-14	Гигиена девушки. Косметика.	2	-
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>		
15-16	Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования. Кухонная утварь и уход за ней.	2	-
17-18	Роль овощей в питании. Первичная обработка овощей. Пр. р. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.	1	1
19-20	Блюда из яиц. Пр. р. Приготовление «Яйца «Сюрприз»»; «Омлет по-французски»	1	1
21-22	Бутерброды и горячие напитки. Пр. р. Приготовление бутербродов и чая с сахаром.	1	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		
23-24	Классификация текстильных волокон. Свойства нитей основы, утка. Способы их определения.	1	1
25-26	Организация рабочего места. Терминология, применяемая при	2	-

	выполнении ручных работ.		
27-28	Швейные машины с ручным приводом. Устройство ручного привода.	2	-
29-30	Устройство бытовой швейной машины. Заправка верхней и нижней нитей. Терминология машинных работ.	1	1
31-32	Виды машинных строчек. Пр. р. Выполнение машинных строчек и швов.	1	1
33-34	Пр. р. Измерение фигуры человека. Запись мерок для построения чертежа выкроек фартука.	-	2
35-36	Конструирование и моделирование фартука. Пр. р. Построение чертежа фартука.	1	1
37-38	Раскрой фартука. Пр. р. Подготовка деталей кроя к сметыванию.	-	2
39-40	Пр. р. Обработка карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Терминология утюжильных работ.	-	2
41-42	Обработка бретелей. Пр. р. Выполнение обработки бретелей.	-	2
43-44	Обработка нагрудника. Пр. р. Выполнение обработки нагрудника.	-	2
45-46	Соединение нагрудника с поясом. Пр. р. Обработка пояса и соединение нагрудника с поясом.	-	2
47-48	Пр. р. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	-	2
49-50	Резервное время.	1	1
	<b>Художественная обработка материала.</b>		
51-52	Лоскутная техника. Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.	2	-
53-54	Технология изготовления прихватки. Пр. р. Выполнение прихватки в лоскутной технике.	1	1
55-56	Вышивка как один из видов декоративно-прикладного искусства. Инструменты, материалы, организация рабочего места.	2	-
57-58	Технология выполнения простейших ручных швов. Пр. р. Выполнение швов: «шов-шнурок», «шов - за иголку»,	-	2

	«тамбурный шов».		
59-60	Увеличение и уменьшение рисунка. Способы перевода рисунка на ткань.	1	1
61-62	Резервное время.	-	2
	<b>Технология с/х работ (весенний период)</b>		
63-64	Виды удобрений. Удобрение почв.	1	1
65-66	Севообороты.	1	1
67-68	Мелиорация сельскохозяйственных угодий.	1	1

# КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (6 класс)

№ урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	
		Теорет.	Практич.
	<b>Технология с/х работ (осенний период)</b>		
1-2	Понятие о сорте. Краткая характеристика основных овощных культур.	2	-
3-4	Осенняя обработка почвы. Пр. р. Обработка почвы на учебно-опытном участке.	1	1
5-6	Корнеплодные культуры. Пр. р. Уборка урожая.	1	1
7-8	Болезни растений. Пр. р. Сбор семян корнеплодных овощных культур.	1	1
	<b>Технология ведения дома</b>		
9-10	Уход за одеждой и обувью. Подготовка обуви к хранению.	-	2
11-12	Ремонт одежды. Пр. р. «Пришивание фурнитуры».	1	1
13-14	Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.	2	-
15-16	Отделка квартиры. Пр. р. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.	-	2
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>		
17-18	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Значение молока в питании человека.	2	-
19-20	Пр. р. Приготовление молочного супа. Пищевая ценность рыбы и продуктов моря для организма человека.	1	1
21-22	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. Приготовление манной запеканки с фруктами.	1	1
23-24	Питательная ценность муки. Виды теста при приготовлении блинов, оладий. Пр. р. Приготовление блинов, оладий.	1	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		
25-26	Натуральные волокна животного происхождения. Изучение свойств	1	1



	волокон.		
27-28	Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы.	1	1
29-30	Уход за швейной машиной. Классификация машинных швов. Пр. р. Изготовление машинных швов (стачной, настрачной, шов вподгибку с открытым и закрытым срезом).	1	1
31-32	Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия (юбки).	1	1
33-34	Конструирование юбок. Пр. р. Построение чертежа прямой юбки.	-	2
35-36	Моделирование юбок. Подготовка ткани к раскрою.	-	2
37-38	Раскладка выкройки юбки на ткань. Пр. р. Раскрой изделия.	1	1
39-40	Пр. р. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к первой примерке.	1	1
41-42	Пр. р. Проведение примерки. Исправление дефектов.	-	2
43-44	Пр. р. Обработка вытачек и боковых швов.	1	1
45-46	Пр. р. Обработка застежки в боковом шве юбки «тесьмой-молния».	-	2
47-48	Пр. р. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки (I этап).	-	2
49-50	Пр. р. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом (II этап).	-	2
51-52	Обработка нижнего среза юбки. Пр. р. Выполнение обработки нижнего среза юбки.	1	1
53-54	Пр. р. Обработка петли и пришивание пуговицы. Окончательная отделка юбки.	-	2
	<b>Художественная обработка материала.</b>		
55-56	Композиционное построение узоров. Техника выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов.	1	1
57-58	Цветовой тон. Двусторонняя гладь. Цветная художественная гладь	1	1
59-60	Пр. р. Изготовление паспарту в технике ручной вышивки.	-	2
61-62	Резервное время.	-	2

	<b>Технология с/х работ (весенний период)</b>		
63-64	Цветоводство – отрасль растениеводства. Пр. р. Посев семян для рассады.	1	1
65-66	Весенняя обработка почвы. Внесение удобрений.	1	1
67-68	Пр. р. Посадка овощных культур.	-	2

# КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (7 класс)

№ урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	
		Теорет.	Практич.
	<b>Технология с/х работ (осенний период)</b>		
1-2	Защита полевых культур от вредителей и болезней. Уход за полевыми культурами.	2	-
3-4	Картофель. Пр. р. Уборка урожая картофеля.	1	1
5-6	Сортировка клубней картофеля. Пр. р. Учет урожая.	1	1
7-8	Пр. р. Закладка урожая на хранение.	-	2
	<b>Технология ведения дома</b>		
9-10	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры.	1	1
11-12	Уход за одеждой. Пр. р. Изучение символов ухода за текстильными изделиями.	1	1
13-14	Гигиена зрения. Правила ухода за кожей вокруг глаз.	2	-
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>		
15-16	Физиология питания. Мясо и мясные продукты.	2	-
17-18	Первичная и тепловая обработка мяса. Пр. р. Приготовление супа с мясными фрикадельками.	1	1
19-20	Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления блюд из пресного теста.	1	1
21-22	Пр. р. Приготовление домашнего печенья. Кисломолочные продукты и блюда из них.	1	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		
23-24	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон.	1	1
25-26	Зигзагообразная строчка и ее применение в изделиях. Инструктаж по охране труда при работе с тканью и утюгом.	1	1
27-28	Классификация машинных швов.	1	1

	Пр. р. Изготовление машинных швов.		
29-30	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.	2	-
31-32	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	1
33-34	Пр. р. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	-	2
35-36	Подготовка ткани к раскрою. Пр. р. Раскрой изделия (ночная сорочка).	1	1
37-38	Подготовка изделия к первой примерке. Пр. р. Проведение примерки и устранение дефектов.	1	1
39-40	Пр. р. Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.	-	2
41-42	Способы обработки горловины и пройм.	1	1
43-44	Вторая примерка изделия. Пр. р. Обработка нижнего среза изделия.	1	1
45-46	Влажно – тепловая обработка и окончательная отделка изделия.	-	2
47-48	Резервное время.	-	2
	<b>Художественная обработка материала.</b>		
49-50	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель.	1	1
51-52	Упражнения в выполнении петель с накидом. Пр. р. Вязание узорного полотна.	1	1
53-54	Пр. р. Вязание узорного полотна (продолжение).	-	2
55-56	Пр. р. Вязание крючком по кругу.	-	2
57-58	Выбор узора и подбор инструментов для вязания шарфа.	1	1
59-60	Пр. р. Вязание шарфа. Художественное оформление изделия.	-	2
	<b>Технология с/х работ (весенний период)</b>		
61-62	Правила личной гигиены и ТБ.	2	-
63-64	Рассадный способ выращивания овощных культур.	1	1
65-66	Понятие о защищенном грунте. Парники. Теплицы.	2	-

67-68	Пр. р. Весенняя обработка почвы. Посадка картофеля.	-	2
-------	---	---	---

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**(8 класс)**

№ урока	Наименование темы урока	Кол-во часов	
		Теорет.	Практич.
	<b>Технология с/х работ (осенний период)</b>		
1-2	Осенние работы в овощеводстве. Пр. р. Уборка урожая.	1	1
3-4	Пр. р. Отбор семенников двулетних овощных культур. Закладка их на хранение.	-	2
5-6	Пр. р. Уборка и учет урожая картофеля.	-	2
7-8	Уборка и учет урожая столовой свеклы и моркови.	1	1
	<b>Технология ведения дома</b>		
9-10	Семья – как экономическая ячейка общества. Семья и бизнес.	1	1
11-12	Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.	1	1
13-14	Основы экономии и бережливости в семье.	1	1
15-16	Потребности семьи.	1	1
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>		
17-18	Личная гигиена и профилактика заболеваний. Холодные напитки.	2	-
19-20	Блюда из песочного теста. Пр. р. Приготовление песочного печенья.	1	1
21-22	Заготовка продуктов: консервы из фруктов и ягод.	1	1
23-24	Виды банкетов. Правила поведения на банкетах	1	1
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>		
25-26	Конструирование плечевого изделия. Пр. р. Снятие мерок и расчет конструкции.	1	1
27-28	Построение чертежа выкройки плечевого изделия (М 1:4). Пр. р. Построение основы спинки.	-	2
29-30	Построение чертежа выкройки плечевого изделия (М 1:4). Пр. р. Построение основы полочки.	-	2

31-32	Моделирование плечевого изделия. Пр. р. Перенос вытачки на выкройке.	1	1
33-34	Пр. р. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой изделия.	-	2
35-36	Пр. р. Подготовка деталей кроя к обработке. Последовательность обработки плечевого изделия.	1	1
37-38	Подготовка изделия к первой примерке. Пр. р. Проведение первой примерки.	1	1
39-40	Пр. р. Исправление дефектов после примерки. Обработка вытачек, боковых и плечевых швов на изделии.	-	2
41-42	Пр. р. Обработка бортов.	1	1
43-44	Пр. р. Обработка горловины.	1	1
45-46	Пр. р. Обработка пройм. Проведение второй примерки.	1	1
47-48	Обработка пояса. Пр. р. Обработка нижнего среза изделия.	1	1
49-50	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1	1
51-52	Резервное время.	-	2
	<b>Художественная обработка материала.</b>		
53-54	Материалы и инструменты для вязания на спицах.	2	-
55-56	Пр. р. Вязание элементов на 2-х спицах.	-	2
57-58	Орнамент в вязаных изделиях. Пр. р. Вязание шарфа.	1	1
59-60	Цвет в художественном оформлении вязаных изделий.	1	1
	<b>Технология с/х работ (весенний период)</b>		
61-62	Предпосевная обработка почвы. Пр. р. Внесение удобрений.	1	1
63-64	Подготовка семян к посеву. Пр. р. Посев и посадка овощных культур.	1	1
65-66	Пр. р. Рыхление почвы. Борьба с сорняками.	-	2
67-68	Пр. р. Полив овощных культур и их подкормка.	1	1

