

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

АДМИНИСТРАЦИЯ ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 584 «Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга**

РАССМОТРЕНО Педагогическим советом Протокол № 1 от «25» августа 2026г.	УТВЕРЖДЕНО Директор ГБОУ школа №584 "Озерки" _____ Супонина Л.Г. Приказ №75 от «25 » августа 2026 г.
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного предмета «Труд (технология)»
для обучающихся с нарушением опорно-двигательного
аппарата с лёгкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями), (вариант 1)**

8 «Г» класса

**Санкт - Петербург
2026**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд» (технология) для обучающихся **8 класса** на уровне основного общего образования составлена на основе ФГОС ООО ОВЗ с НОДА, Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026, а также ориентирована на целевые приоритеты духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся, сформулированные в федеральной рабочей программе воспитания.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд

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

Главное место в коррекционно-воспитательной работе с обучающимися отводится трудовому обучению, где они овладевают элементарными трудовыми навыками, необходимыми для выполнения несложных работ в особо созданных условиях, у детей развивается познавательная деятельность. Выполнение различных операций ставит перед необходимостью познания материалов, их свойств и качеств, требует различения предметов, включенных в трудовую деятельность, что приводит к развитию представлений, мыслительных операций и речи.

В процессе труда формируются такие личностные качества, как привычка к трудовому усилию, способность работать в коллективе, что является очень важным условием для дальнейшей социально-трудовой адаптации воспитанников. Трудовая деятельность оказывает большое влияние на физическое развитие детей. В процессе трудового обучения улучшается общее физическое состояние, развиваются работоспособность, координированность движений.

Успешное формирование трудовых навыков возможно лишь при правильной организации учебного процесса. Центральное место на уроке занимает практическая работа. Кроме непосредственно практической работы, определенное время отводится на приобретение учениками знаний познавательного характера, они изучают технику безопасности и санитарно-гигиенические требования к урокам ручного труда. Необходимо отметить, что во всей трудовой деятельности обучающихся полностью исключены измерительные операции. Их знакомят со свойствами материалов и областью их применения.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд»(технология)

Цель изучения предмета «Труд» (технология) заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Труд» (технология) должен способствовать решению

следующих задач:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

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

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

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

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

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

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

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

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

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

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

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

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

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

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

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

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Труд (технология)» в учебном плане

Общее число часов, отведённых на изучение «Труд» (технология), – в 8 класса 7 часов в неделю (34 учебные недели).

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа по труду в V-IX классах определяет содержание и уровень основных

знаний и умений, обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Ручной труд», «Швейное дело», «Цветоводство и декоративное садоводство», «Художественный труд», «Кулинария». Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

на здоровье человека.

8 КЛАСС

Коррекционный вариант программы по трудовому обучению для 8 класса состоит из следующих разделов:

- I. «Ручной труд»
- II. «Художественная труд»
- III. «Швейное дело»
- IV. «Цветоводство и декоративное садоводство»
- V. «Кулинария»

Планирование количества часов на прохождение разделов распределяет в зависимости от особенностей конкретного класса, с учетом индивидуальности и степени нарушения двигательной активности обучающихся. В разделе «Ручной труд», планируются следующие темы: «Работа с бумагой и картоном», «Работа с пластилином и природным материалом», «Поделки из смешанных материалов». Во время изучения раздела, учащиеся знакомятся: с видами и свойствами применяемой бумаги и картона при изготовлении изделий, осваивают простейшие схемы техники оригами; знакомятся с рабочими инструментами и приспособлениями техникой безопасной работы с ними с другими поделочными материалами, природными материалами, пластилином и другими пластичными материалами с основами цветоведения.

В разделе «Художественная труд» предусматривается знакомство с текстилем, волокнами и ниткам, техникой изонити, основами плетения, видами традиционной вышивки и вышивки лентами, поделками из ниток и текстиля. Темы данного раздела могут выбираться учителем самостоятельно, исходя из возможностей большинства учащихся класса.

Раздел ставит перед собой задачи: осуществлять творческое развитие учащихся через знакомство с произведениями декоративно-прикладного искусства, традициями народных ремесел; обучить технологическим приемам и способам работы с различными инструментами и приспособлениями; воспитывать эстетический и художественный вкус и высокую культуру труда.

В 8 классе количество часов в разделе «Швейное дело» увеличивается за счет уменьшения часов в разделе «Ручной труд». В разделе предусматривается знакомство с различными видами ручных стежков, правилами и приемами их выполнения. Знакомство с алгоритмом выполнения швейных работ, соблюдением правил безопасности при работе с иглой и другими швейными инструментами. Выполнение простых швейных изделий (салфетки, прихватки). Знакомятся с классификацией одежды и обуви, видами ухода за одеждой и обувью.

В разделе «Цветоводство и декоративное садоводство» знакомятся с видами комнатных и садовых цветов и способами ухода за растениями, элементами садового ландшафта.

Особое внимание при реализации программы отводится практическим работам, при выполнении которых учащиеся:

- знакомятся с рабочими технологическими операциями, порядком их выполнения при изготовлении изделия, учатся подбирать необходимые материалы и инструменты;
- овладевают отдельными технологическими операциями (способами работы)- разметкой, раскроем, сборкой, отделкой и оформлением;
- знакомятся со свойствами материалов, инструментами и приспособлениями, помогающими человеку при обработке сырья и создания предметного мира;
- учатся экономно расходовать материалы;
- осваивают проектную деятельность (учатся определять цели и задачи, составлять план, выбирать средства и способы деятельности, распределять обязанности в группе, оценивать результаты, корректировать деятельность).
- Учатся конструкторской и технологической деятельности.

Для практических работ в соответствии с имеющимися, возможностями, выбирается такой объект труда для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для обучающихся соответствующего возраста, а также их индивидуальные физические особенности, связанные с основным заболеванием (ДЦП). В разделе «Кулинария» предусматривается последовательное усложнение программы с 6 по 9 класс:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой;
- выполнение правил санитарии гигиены при обработке пищевых продуктов;
- профилактика пищевых отравлений;
- безопасные приемы работы;
- хранение пищевых продуктов;
- кулинарная обработка различных видов продуктов;
- приготовление холодных и горячих блюд, напитков, кондитерских изделий;
- оформление блюд и подача их к столу;
- сервировка стола и правила поведения за столом;
- профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов;
- Влияние технологии обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Планирование предусматривает заключительные занятия в 5-9 классах по разделам программы. Эти занятия могут проводиться в форме урока-игры, конкурсов, тестирования.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- представления об основных свойствах используемых материалов;
- знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов.
- чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- представления о разных видах профильного труда (швейные, ремонт и уход за одеждой и обувью, цветоводство, кулинария);
- понимание значения и ценности труда;
- понимание красоты труда и его результатов;
- заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
- организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

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

Достаточный уровень:

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

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 Класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Всего	Количество часов		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
			Контрольные работы	Практические работы	
1	Работа с бумагой и картоном	46	1	40	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Работа с пластилином и природным материалом.	14		10	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Поделки из смешанных материалов	6		4	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Техника изонити.	14	1	12	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Поделки из ниток и текстиля.	5		3	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Вышивка лентами и нитками	5		4	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Ручные стежки и строчки	6	1	4	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Уход и ремонт одежды.	6	1	4	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Цветоводство и декоративное садоводство	34		14	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Санитарные правила и	2	1		Библиотека ЦОК

	техника безопасности.				https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Физиология питания.	4			Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Заготовки из овощей и фруктов.	4	1	4	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	Виды продуктов и приготовление блюд из них.	88		62	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Национальные блюда	4		2	
		238	6		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8Г класса

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные / проверочные работы	
1	Введение. Правила и приемы безопасной работы на уроках труда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Основы цветоведения. Цветовой круг (повторение).	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Практическая работа / Составление цветowych контрастов и родственных (повторение)	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	«Летние мотивы» техника рваной бумаги.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Выполнение и оформление работы «Летние мотивы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Фитодизайн. Подготовка природного материала для поделок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	«Летние воспоминания» панно с природного материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Аппликации из яичной скорлупы. Подготовка материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Аппликация «Лебедь».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Выполнение и оформление аппликации «Лебедь».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	«Осень золотая» в технике фито дизайна. Подготовка материалов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

12	«Осень золотая» выполнение и оформление аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	Техника изонити. Приемы работы.(Повторение).	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	«Осенний букет» композиции в технике изонити. Разметка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	Выполнение композиции «Осенний букет».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	Заполнение углов композиции в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Выполнение композиции «Осенний букет».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Оформление композиции «Осенний букет».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Композиция из природного материала. Подготовка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Выполнение и оформление композиции.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Виды ручных стежков и строчек.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Выполнение образцов прямых стежков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Краевые стежки. Выполнение образцов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Традиционные виды рукоделия. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Декорирование салфетки лентами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Декорирование салфетки узкими лентами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Обработка края салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

28	Выполнение бахромы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
29	Классификация одежды. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Уход за одеждой. Международные символы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
31	Самостоятельная работа по теме «Уход за одеждой».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Виды обуви хранение и уход.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Домашние животные в технике бумажной мозаики. Подготовка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Выполнение аппликации домашнего животного.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Оформление аппликации в технике бумажной мозаики.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Аппликация «Аквариум» с элементами оригами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Выполнение и оформление аппликации «Аквариум».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	Разработка новогоднего сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Выполнение сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Выполнение сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
41	Оформление сувенира «Символ года».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	Новогодние и рождественские традиции в России.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	Новогодние украшения своими руками.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

44	Изготовление гирлянды в технике оригами. Коллективная работа.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
45	Выполнение элементов гирлянды.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
46	Разработка новогодней открытки в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
47	Выполнение новогодней открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	Выполнение новогодней открытки в технике изонити.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
49	Оформление новогодней открытки	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
50	Инструктаж по технике безопасности. Приемы работы с инструментами.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	Художественные промыслы. Презентация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	Виды рукоделия. Аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	«Зимний вечер» аппликация из текстиля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Выполнение аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	Выполнение и оформление аппликации «Зимний вечер».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	Выполнение аппликации из текстиля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
57	Оформление работы цветы из текстиля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	«Валентинка» в технике изонити. Разметка схемы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	Выполнение элементов изонити на «Валентинке».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

60	Соединение элементов изонити «Валентинки».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
61	Аппликация «Снегири» подготовка материала.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
62	Выполнение и оформление аппликации «Снегири».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
63	Открытка своими руками к дню Защитника Отечества.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
64	Выполнение и оформление открытки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
65	Работа с тканью. «Подарок для мамы».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Подготовка ткани для салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	Протягивание ленточек по периметру салфетки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
68	Декорирование салфетки лентами и нитками.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	Обработка края салфетки бахромой.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	Оформление салфетки.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	Аппликация «Весна идет» картон, бумага.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	Выполнение и оформление аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
73	Интерьер жилого дома.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
74	Уход за домом. Уборка помещений.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	Разновидности комнатных растений.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

76	Уход за комнатными растениями.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
77	Разработка пасхальной композиции. Техника изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
78	Выполнение пасхальной композиции в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
79	Выполнение элементов композиции	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
80	Соединение элементов пасхальной композиции в технике изонити.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Оформление пасхальной композиции.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	«Цветы весны» бумажная аппликация.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Выполнение и оформление аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Открытка своими руками к Дню Победы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
85	Выполнение и оформление открытки к Дню Победы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
86	Итоговая самостоятельная работа.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Использование кожи для поделок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Подготовка материалов для подставки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
89	Выполнение элементов декора.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Сборка подставки для карандашей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	Оформление работы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

92	Работа с пластилином и семенами. «Бабочка».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
93	Подготовка основы аппликации.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	Выполнение аппликации из семян «Бабочка».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
95	Оформление работы «Бабочка».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
96	Ландшафтный дизайн. Презентация	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	Виды садовых цветов и кустарников.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
98	Многолетние цветы и уход за ними	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Итоговый урок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	Повторение по теме «Работа с бумагой и картоном».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Повторение по теме «Поделки из природного материала».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Повторение по теме «Работа с текстилем».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		102		

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАЗДЕЛ КУЛИНАРИЯ 8Г

№ п/п	Тема урока	Количество часов		Электронные цифровые и образовательные ресурсы
		Всего	Контрольные работы Практические работы	
1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Санитарно-гигиенические нормы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Физиология питания.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Значение питания в жизни человека.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Пищевая ценность продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Сервировка праздничного стола.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Овощи. Обработка овощей	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

9	Сортировка овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Содержание витаминов в овощах и фруктах	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Салаты из свежих овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Приготовление салата из моркови и др. овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	Горячие овощные блюда. Способы приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Приготовление овощных блюд на пару.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
15	Овощное рагу.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	Приготовление овощного рагу.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Способы заготовки овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Приготовление овощной заготовки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Фрукты. Сортировка фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Способы заготовки фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Виды фруктовых компотов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Приготовление заготовок из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Приготовление фруктового пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Завтрак. Виды завтраков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

25	Составление меню для завтрака.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Завтрак из молочных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Пищевая ценность молочных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Выбор продуктов для завтрака по пищевым значениям.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
29	Приготовление завтрака из молочных продуктов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Приготовление молочных каш.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
31	Гарниры. Виды гарниров.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Приготовление гарнира из овощей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Запеканки. Способы приготовления запеканок.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Запеканка из макаронных изделий.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
35	Сложные запеканки из картофеля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
36	Приготовление картофельно-сырной запеканки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
37	Супы. Виды супов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
38	Приготовление супа пюре.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
39	Овощные супы.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
40	Заправочные супы	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

41	Приготовление овощного супа или борща.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
42	Виды круп. Способы приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
43	Приготовление рассыпчатой каши на воде.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
44	Подготовка к самостоятельной работе.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
45	Самостоятельная работа. Приготовление блюда из круп.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
46	Кисломолочные продукты и их значение в питании человека.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
47	Виды кисломолочных продуктов и блюд из них.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
48	Горячие блюда из творога.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
49	Приготовление блюд из творога.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
50	Блюда национальной кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
51	Блюда русской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
52	Приготовление блюд русской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
53	Украинская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
54	Приготовление блюд украинской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
55	Грузинская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
56	Приготовление блюд грузинской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

57	Белорусская кухня.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
58	Приготовление блюд белорусской кухни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
59	Мясные и рыбные продукты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
60	Определение свежести мясных и рыбных продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
61	Приготовление мясных блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
62	Приготовление рыбных блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
63	Виды напитков. Напитки для завтрака и обеда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
64	Приготовление горячих напитков .	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
65	Виды коктейлей. Способы приготовления.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
66	Приготовление коктейля.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
67	Полуфабрикаты. Разновидность полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
68	Способы приготовления полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
69	Приготовление блюд из полуфабрикатов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
70	Полуфабрикаты из теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
71	Приготовление вареников	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
72	Виды теста. Способы приготовления теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

73	Дрожжевое тесто.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
74	Приготовление выпечки из дрожжевого теста	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
75	Слоёное тесто.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
76	Приготовление выпечки из слоёного теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
77	Десерты. Виды десертов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
78	Молочные и фруктовые десерты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
79	Приготовление десертов из фруктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
80	Десерты желейные.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
81	Приготовление желейных десертов	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
82	Кондитерские изделия.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
83	Приготовление торта из готовых коржей.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
84	Виды жидкого теста.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
85	Приготовление блинчиков.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
86	Подготовка к самостоятельной работе.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
87	Самостоятельная работа. Приготовление блюда из теста.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
88	Меню для завтрака, обеда и ужина.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

89	Меню для праздничного стола. Себестоимость блюд.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
90	Самостоятельная работа. Составить меню для обеда.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
91	Технологии производства пищевых продуктов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
92	Профессия пекарь, кондитер.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
93	Повторение на тему: «Физиология питания.»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
94	Повторение по теме «Блюда для завтрака».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
95	Повторение по теме «Блюда из овощей».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
96	Повторение по теме «Физиология питания».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
97	Повторение на тему «Национальная кухня»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
98	Повторение на тему «Гарниры»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
99	Повторение на тему «Каша»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
100	Повторение на тему «Сервировка стола»	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
101	Повторение по теме «Физиология питания».	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
102	Итоговое занятие	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		102		

Раздел «Цветоводство и декоративное садоводство»

1	Осенние работы. Выбор маточных растений для сбора семян.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
2	Сушка и обмолот семян. Сито.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
3	Изготовление сита.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
4	Способы отделения семян от мусора.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
5	Хранение семян.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
6	Тюльпан.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
7	Агротехника выращивание тюльпанов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
8	Осенняя обработка кустарников. Живая изгородь.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
9	Выбор растений для живой изгороди.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
10	Стрижка и обрезка живой изгороди.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
11	Инвентарь для обрезки и стрижки живой изгороди.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
12	Выполнение стрижки живой изгороди.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
13	Работы в саду поздней осенью. Гладиолус.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
14	Выкопка и хранение клубнелуковиц.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

15	Зимнее работы в сквере.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
16	Флористика. Цветы в нашей жизни.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
17	Праздники и события.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
18	Составление букета по назначению.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
19	Основные правила составления цветочных композиций и букетов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
20	Аранжировка цветов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
21	Флористические инструменты.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
22	Пенал для флористических инструментов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
23	Флористические аксессуары.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
24	Составление букетов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
25	Цветочная композиция в корзине.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
26	Настольная композиция из цветов.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
27	Выгонка луковичных растений. Выгонка.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
28	Луковичные растения, используемые для выгонки.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

29	Первый этап выгонки: хранение луковиц после выкопки из открытого грунта.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
30	Второй этап выгонки: укоренение луковиц при пониженных температурах.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
31	Третий этап выгонки: выгонка тюльпанов в отапливаемом помещении.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
32	Дизайн. Ландшафтный дизайн. Виды дизайна.	1	1	Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
33	Фитокартина.	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034
34	Повторение по разделу	1		Библиотека ЦОК https://m.edsoo.ru/7f413034

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	1	
-------------------------------------	--	----	---	--

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

• Технология «Швейное дело» 8класс Г.Б. Картушина, Г.Т. Мозговая Издательство
«Просвещение» 2026 г.

Технология «Цветоводство и декоративное садоводство» 8 класс Н.М. Карман, Г.Г. Зак
Издательство «Просвещение» 2025 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Бурундукова Л.И. Волшебная изонить. - М.: «Аст-Пресс книга», 2009. Журналы по
кулинарии.

В.И. Ермакова Основы кулинарии 10-11кл. –

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 10-11кл.

Таблицы и технологические карты

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ:

Библиотека ЦОК <https://m.edsoo.ru/7f413034>

